

仕 様 書

品 名	仕様書番号	No 11
幕の内弁当	作成日	令和8年6月18日
	作成部隊名	秋田駐屯地業務隊

1 構成及び数量

構成（素材名）		数量	調理法等
主 食	白 飯	220 g 程度	炊き上がりはムラがなく良好なもの
	小 梅	1 個	
	黒ごま	適宜	
副 食	鶏唐揚	20 g 程度	揚げ具合良好なもの
	ちくわの天ぷら	10 g 程度	揚げ具合良好なもの
	和え物	10 g 程度	味付け良好なもの
	焼魚	20 g 程度	焼き具合良好なもの
	ウインナー	10 g 程度	味付け良好なもの
	煮物	30 g 程度	味付け良好なもの
	豚生姜焼	30 g 程度	味付け良好なもの

2 製品に関する要求

- （1） 容器はポリプロピレン容器又は同等品で、上ぶたは透明なものとし、電子レンジ使用可能なものとする。また、副食の盛り付け仕切りは4つ以上とする。
- （2） 製造は、納入時間の4時間以内とする。
- （3） 包装は、容器上からラップ又は化粧紙で包装し、箸を付ける。
- （4） 新鮮な材料を使用し、衛生管理に十分注意する。