仕　　様　　書

品　　名	仕様書番号	No 23
幕の内弁当	作成日	令和8年10月26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	220ｇ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	20ｇ程度	揚げ具合良好なもの
	ちくわの天ぷら	10ｇ程度	揚げ具合良好なもの
	和え物	10ｇ程度	味付け良好なもの
	焼魚	20ｇ程度	焼き具合良好なもの
	ウインナー	10ｇ程度	味付け良好なもの
	煮物	30ｇ程度	味付け良好なもの
	豚生姜焼	30ｇ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。