弁　当　仕　様　書

作成者 階級氏名	糧食班長　緑川　清一	作成 年月日	令和８年 11 月 4 日

１　この仕様書は「　のり弁当　」について規定する。
２　成分表を添付する。
３　献立内容

献立	区分	素材名	分量	備考
のり弁当	主食	ご飯 おかか のり	300ｇ 0.5ｇ 1ｇ	御飯の上には、おかかとのりを載せる。
	副食	白身魚フライ 鶏から揚げ コロッケ 金平ごぼう 漬物	60ｇ 30ｇ 60ｇ 20ｇ 10ｇ	 １個
総内容量			481.5ｇ以上	

出来上がり基準

（１）　盛り付けはﾌﾟﾗｽﾁｯｸ容器、蓋、箸付きで食品ごとにﾊﾞﾗﾝで仕切る。
（２）　ご飯は炊き上がりにムラなく、容器に詰めた後よく冷まして包装したもの。
（３）　副食は裁断、味付けが適度で熱処理が必要な副食は過熱を十分に行い衛生的に調理、容器に詰めた後よく冷まして包装したもの。５月～９月は卵、ﾏﾖﾈｰｽﾞ使用禁止。
（４）　製造後、４時間以内に納品とする。
（５）　内容表示付
（６）　塩分濃度　4.4ｇ／1000ｋカロリー