

隊名：霞目駐屯地業務隊

作成年月日：８．３．３

『幕の内弁当（A）』仕様書

- １ この仕様書は、霞目駐屯地で契約する「幕の内弁当（A）」の規格について規定する。
- ２ 予定数量 ８０個
- ３ 納品日 ４月４日（土）（１５：５０）
- ４ 内容

区分	献立名	素材		調理・詰め合わせ 要領等
		品名	重量・数量	
主食	白飯	白飯 梅干	250 g １個	（出来上がりの中 心温度を 85 度 1 分 以上とし、20 度以 下に冷却後、詰め る）
副食	焼き物	豚肉生姜炒め 厚焼卵 野菜	20 g １個 適宜	
	揚げ物	白身魚フライ パックソース	1/2 個 １個	
	和え物	春雨サラダ	30 g	
	煮物	金平ごぼう	30 g	
	漬物	桜大根漬け	10 g	

- ５ 味付け : 塩分相当量 6 g 以下。見本審査にて味覚審査を実施する。
- ６ 容 器 : ポリプロピレン容器、又は折詰め、袋入れ箸付き。
- ７ 包 装 : 輪ゴム 2 本でとめる。容器は 1 つにまとめること。
- ８ 製造・納入年月日 : 製造時間、消費期限を明記のこと。
消費期限は納入時から 2 時間以上あるもの。
- ９ 食品表示 : 食品の内容を明確に表示すること。
- 10 食品衛生 : 配送は保冷車（15℃以下）で衛生管理に注意のこと。
- 11 検体 : 衛生科に保管用 1 個、糧食班に検食用 2 個を提示すること。
(合計 3 個)

隊名：霞目駐屯地業務隊

作成年月日： 8. 3. 3

『幕の内弁当（B）』仕様書

- 1 この仕様書は、霞目駐屯地で契約する「幕の内弁当（B）」の規格について規定する。
- 2 予定数量 50個
- 3 納品日 4月24日（土）（15：50）
- 4 内容

区分	献立名	素材		調理・詰め合わせ 要領等
		品名	重量・数量	
主食	白飯	白飯 梅干	250 g 1 個	（20 度以下に冷却 後詰める）
副食	焼き物	鯖漬焼き オムレツ	30 g 1 個	（出来上がりの中 心温度を 85 度 1 分 以上とし、20 度以 下に冷却後、詰め る）
	揚げ物	コロケ 竹輪天ぷら パックソース	1/2 個 1 個 1 個	
	和え物	青菜胡麻和え	30 g	
	煮物	玉茹蒻・里芋 にんじん・絹さや	各 1 個	
	漬物	胡瓜漬	10 g	

- 5 味付け : 塩分相当量 6 g 以下。見本審査にて味覚審査を実施する。
- 6 容 器 : ポリプロピレン容器、又は折詰め、袋入れ箸付き。
- 7 包 装 : 輪ゴム 2 本でとめる。容器は 1 つにまとめること。
- 8 製造・納入年月日 : 製造時間、消費期限を明記のこと。
消費期限は納入時から 2 時間以上あるもの。
- 9 食品表示 : 食品の内容を明確に表示すること。
- 10 食品衛生 : 配送は保冷車（15℃以下）で衛生管理に注意のこと。
- 11 検体 : 衛生科に保管用 1 個、糧食班に検食用 2 個を提示すること。
(合計 3 個)

隊名：霞目駐屯地業務隊

作成年月日： 8. 3. 3

『記念日弁当』仕様書

1 この仕様書は、霞目駐屯地で契約する「記念日弁当」の規格について規定する。

2 予定数量 200個

3 納品日 4月4日（土）（10：50）

4 内容

区分	献立名	素材		調理・詰め合わせ 要領等
		品名	重量・数量	
主食	赤飯	赤飯（小豆） ゴマ塩	200g 適宜	（20 度以下に冷却 後詰める）
副食	焼き物	鶏の照焼 厚焼き玉子 笹の葉	1 個 1 個	（出来上がりの中 心温度を 85 度 1 分 以上とし、20 度以 下に冷却後、詰め る）
	揚げ物	エビフライ 里芋 （みじん粉ピンク・白）	1 個 1 個	
	ごごみの胡麻和え	水煮ごごみ 胡麻和え	15g	
	煮物	がんも煮 玉蒟蒻 花人参 絹さや	各 1 個	
	桜餅	さくら餅	1 個	

5 味付け : 塩分相当量 6 g 以下。見本審査にて味覚審査を実施する。

6 容器 : ポリプロピレン容器、又は折詰め、袋入れ箸付き。

7 包装 : 輪ゴム 2 本でとめる。容器は 1 つにまとめること。

8 製造・納入年月日 : 製造時間、消費期限を明記のこと。
消費期限は納入時から 2 時間以上あるもの。

9 食品表示 : 食品の内容を明確に表示すること。

10 食品衛生 : 配送は保冷車（15℃以下）で衛生的配慮をすること。

11 検体 : 衛生科に保管用 1 個 糧食班に検食用 2 個を提示すること
（合計 3 個）。