

隊名：霞目駐屯地業務隊

作成年月日：8. 3. 31

『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 50個

3 納品日 5月29日（金）（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	250g 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	鯖塩焼き オムレツ 野菜	30g 1個 適宜	
	揚げ物	チキンカツ 肉団子（たれ付） パックソース	60g 30g 1個	
	和え物	青菜胡麻和え	30g	
	煮物	がんもどき・里芋 にんじん・絹さや	各1個	
	漬物	桜大根漬け	10g	

5 味付け : 塩分相当量6g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)