

部隊名：霞目駐屯地業務隊
作成年月： 8. 6. 1

『幕の内弁当 (A)』仕様書

- 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。
- 予定数量 50個
- 納品日 7月31日 (金) (15:50)
- 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	ご飯	白飯 小梅	250g 1個	(20度以下に冷却 後詰める)
副食	焼き物	鶏肉照焼 オムレツ マカロニケチャップソテー	1個 1/2個 適宜	(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	コロッケ 野菜 パックソース	1/2個 適宜 1個	
	煮物	れんこん金平	30g	
	和え物	青菜胡麻和え	30g	
	漬物	桜大根	10g	

- 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。
- 容器 : ポリプロピレン容器、又は折詰め、袋入れ箸付き。
- 包装 : 輪ゴム2本でとめる。容器は1つにまとめること。
- 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。
- 食品表示 : 食品の内容を明確に表示すること。
- 食品衛生 : 配送は保冷車(15℃以下)で衛生的配慮をすること。
- 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)