

部隊名：霞目駐屯地業務隊
作成年月： 8 . 8 . 4

『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 9月25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 梅干	250g 1個	(20度以下に冷却 後詰める)
副食	焼き物	ハンバーグ (たれ付) 野菜 スパゲティ 厚焼卵	1個 適宜 適宜 20g	(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	鶏唐揚げ レモン	1個 適宜	
	煮物	きんぴらごぼう	30g	
	和え物	青菜和え物	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)