

部隊名：霞目駐屯地業務隊
作成年月： 8 . 8 . 2 6

『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 5 0 個
- 3 納品日 1 0 月 3 0 日 (金) (1 5 : 5 0)
- 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	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	鶏肉照焼 厚焼卵 野菜	1 個 1 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	白身魚フライ 肉団子 パックソース	60g 1 個 1 個	
	煮物	山菜炒め煮	30g	
	和え物	スパゲティサラダ	30g	
	漬物	胡瓜漬	10g	

- 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 (1 5 ℃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)