部隊名：霞目駐屯地業務隊

作 成 年 月 ： ８．１ １．２

『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　　１１月２７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	きのこご飯	味付けご飯 きのこ（しめじ、椎茸等） にんじん 刻み油揚げ	250g 適量 適量 適量	（20 度以下に冷却後詰める）
副食	焼き物	鶏の照り焼き オムレツ 野菜	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 竹輪天ぷら パックソース	1 個 1 個 1 個	
	煮物	ひじき煮	30g	
	和え物	青菜和え物	30g	
	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）