

部 隊 名 : 仙台駐屯地業務隊
作成年月日 : 8. 4. 28

『幕の内弁当 1』仕様書

- この仕様書は、仙台駐屯地で契約する「幕の内弁当 1」の規格について規定する
- 予定数量 品目等内訳書のとおり
- 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	ご飯 梅干し 黒ごま	240 g 1 個 少々	調理後急速冷蔵し、 18～25℃を 保っているもの。
副食	揚げ物	チキンカツ (一枚肉使用) 肉団子 付け合わせ野菜	60 g 20 g 15 g	出来上がりの中心 温度は75度1分 以上とし20度以 下に冷却後つめる
	焼き物	オムレツ	25 g	
	煮物	里芋、にんじん、 がんも等	40 g	
	和え物	ごぼうサラダ	30 g	
	調味料		適宜	

- 容器 : ポリプロピレン容器、又は折詰め、袋入れ箸付き
- 包装 : しっかりとふたの閉まるもの
輪ゴム2本でとめるか、ラップ包装
- 製造・納入年月日 : 製造は納入時間の3時間以内とし、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
- 食品衛生 : 新鮮な材料を使用し、詰め方など衛生管理に注意のこと
- 納品場所 : 東北大学百周年記念会館川内萩ホールとする
- その他 : この仕様書で不明な事項は、官側の指示を受けるものとする

部 隊 名 : 仙台駐屯地業務隊
作成年月日 : 8. 4. 28

『幕の内弁当 4』仕様書

- この仕様書は、仙台駐屯地で契約する「幕の内弁当 4」の規格について規定する
- 予定数量 品目等内訳書のとおり
- 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	ご飯 梅干し 黒ごま	240 g 1 個 少々	調理後急速冷蔵し、 18～25℃を 保っているもの。
副食	焼き物	焼き魚 卵焼き	20 g 15 g	出来上がりの中心 温度は75度1分 以上とし20度以 下に冷却後つめる
	揚げ物	鶏の唐揚げ 添えの野菜	80 g 15 g	
	煮物	切干大根煮（具入り）	30 g	
	和え物	マカロニサラダ	30 g	
	漬け物		10 g	
	調味料		適宜	

- 容器 : ポリプロピレン容器、又は折詰め、袋入れ箸付き
- 包装 : しっかりとふたの閉まるもの
輪ゴム2本でとめるか、ラップ包装
- 製造・納入年月日 : 製造は納入時間の3時間以内とし、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
- 食品衛生 : 新鮮な材料を使用し、詰め方など衛生管理に注意のこと
- その他 : この仕様書で不明な事項は、官側の指示を受けるものとする

部 隊 名 : 仙台駐屯地業務隊
作成年月日 : 8. 4. 28

『ビビンバ丼』仕様書

- この仕様書は、仙台駐屯地で契約する「ビビンバ丼」の規格について規定する
- 予定数量 品目等内訳書のとおり
- 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	ご飯 のり等	240g 適量	調理後急速冷蔵し、 18～25℃を 保っているもの
副食	ビビンバの具	豚挽肉炒め	80g	出来上がりの中心 温度は75度1分 以上とし20度以 下に冷却後つめる
		ナムル (ほうれん草、人参、 もやしなど)	70g	
	調味料	キムチはのせないこと	適宜	

- 容器 : ポリプロピレン容器、又は折詰め、袋入れ箸付き
- 包装 : しっかりとふたの閉まるもの
輪ゴム2本でとめるか、ラップ包装
- 製造・納入年月日 : 製造は納入時間の3時間以内とし、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
- 食品衛生 : 新鮮な材料を使用し、詰め方など衛生管理に注意のこと
- 納品場所 : 東北大学百周年記念会館川内萩ホールとする
- その他 : この仕様書で不明な事項は、官側の指示を受けるものとする