部　隊　名　：仙台駐屯地業務隊
作成年月日　：８．　１０．　２

『幕の内弁当４』仕様書

１　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

２　予定数量　　品目等内訳書のとおり

３　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 赤小梅 黒ごま	２５０ｇ １ケ 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	竹輪磯辺揚げ 肉団子酢豚ソース	３０ｇ １５ｇ	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	さばの塩焼き 厚焼玉子	４０ｇ ２０ｇ	
	炒め物	彩り金平	１０ｇ	
	煮物	炊き合わせ （がんも、玉こんにゃく、筍、人参、絹さや）	４０ｇ	
	和え物	ポテトサラダ	２０ｇ	
	漬物等	金時豆 おまかせ	１５ｇ ５ｇ	

４　容器　　：ポリプロピレン容器、又は折詰め、袋入れ箸付き

５　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

６　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

７　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

８　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