

番号	品名	総重量	規格
30	豚生姜焼き幕の内弁当	500g以上	プラスチック容器入り・割箸付
			白飯300g
			おかずの総品数5品以上
			豚生姜焼100g以上を主菜とする
			副菜は合計4品で100g以上となる物
31	とんかつ幕の内弁当	500g以上	プラスチック容器入り・割箸付
			白飯300g
			おかずの総品数5品以上
			とんかつ100g以上 小袋ソース付
			副菜は合計4品で100g以上となる物
32	唐揚幕の内弁当	500g以上	プラスチック容器入り・割箸付
			白飯300g
			おかずの総品数5品以上
			鶏唐揚げ100g以上 小袋ソース付
			副菜は合計4品で100g以上となる物
33	ハンバーグ幕の内弁当	500g以上	プラスチック容器入り・割箸付
			白飯300g
			おかずの総品数5品以上
			ハンバーグ 100g以上 味付けか小袋ソース付
			副菜は合計4品で100g以上となる物
34	ミックスフライ幕の内弁当	500g以上	プラスチック容器入り・割箸付
			白飯300g
			おかずの総品数5品以上
			コロッケ又はメンチカツを2種類合計で100g以上 小袋ソース付
			副菜は合計4品で100g以上となる物

※注意事項・・・当日に2種類の弁当納品がある場合は、必ず副菜の内容が同一にならないようにすること。

※副菜にはボイル野菜系（ブロッコリー・人参等）を使用しないこと。

番号	品名	総重量	規格
35	惣菜折詰弁当C	200g以上	プラスチック容器入り・割箸付
			おかずの総品数5品以上
			鶏唐揚げ100g以上 小袋ソース付
			副菜は合計4品で100g以上となる物
36	惣菜折詰弁当D	200g以上	プラスチック容器入り・割箸付
			おかずの総品数5品以上
			ハンバーグ 100g以上 味付けか小袋ソース付
			副菜は合計4品で100g以上となる物
37	日替り弁当	500g以上	プラスチック容器入り・割箸付
			白飯300g
			おかずの総品数6品以上
			主菜2品以上・副菜4品以上（但し漬物も副菜1品とする）
			主菜の重複は避けることとする。
主菜と副菜の使用内容を掲示し、各納品日ごとに変更することとする。			
41	焼肉幕の内弁当	500g以上	プラスチック容器入り・割箸付
			白飯300g
			おかずの総品数5品以上
			焼肉100g以上を主菜とする
			副菜は合計4品で100g以上となる物
44	春巻中華弁当	500g以上	プラスチック容器入り・割箸付
			白飯300g
			おかずの総品数5品以上
			春巻35g以上×2本を主菜とする
			副菜は合計4品で120g以上となる物

※注意事項・・・当日に2種類の弁当納品がある場合は、必ず副菜の内容が同一にならないようにすること。

※副菜にはボイル野菜系（ブロッコリー・人参等）を使用しないこと。