

番号	品名	総重量	規格
1	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
2	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 副菜 4 品以上
			事前に主菜・副菜の内容を提出のこと
			納品当日の夕食弁当も納品する際は、日替り弁当との重複をさけること
3	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 以上を主菜とする
			副菜は合計 4 品で 100g 以上となる物
10	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 以上を主菜とする
			副菜は合計 4 品で 100g 以上となる物
17	オリジナル 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 6 品以上
			ヒレカツ 30g × 2 個 小袋ソース付き
			副菜は合計 5 品で 120g 以上となる物
24	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 以上を主菜とする
			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。

※容器は容器包装、ラップ包装が望ましく、製造年月日、消費期限を明記すること。

※輸送は保冷車によるものとし、適切な温度管理を行い運搬及び納品すること。

※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
26	ミックスフライ 幕の内弁当	5 0 0 g 以上	プラスチック容器入り・割箸付
			白飯 3 0 0 g
			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 1 0 0 g 以上 小袋ソース付
			副菜は合計4品で 1 0 0 g 以上となる物
46	春巻 幕の内弁当	4 8 0 g 以上	プラスチック容器入り・割箸付
			白飯 3 0 0 g
			おかずの総品数 5 品以上
			春巻 3 5 g×2 個以上を主菜とする
			副菜は 4 品以上で各 2 0 g 以上で総量 1 2 0 g 以上の物

※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。

※容器は容器包装、ラップ包装が望ましく、製造年月日、消費期限を明記すること。

※輸送は保冷車によるものとし、適切な温度管理を行い運搬及び納品すること。

※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。