

陸 上 自 衛 隊 仕 様 書			
物品番号	—	仕様書番号	
給食業務の部外委託役務		作成	平成 2 5 年 1 月 8 日
		変更	令和 5 年 1 1 月 6 日
		作成部隊等名	需 品 学 校

1 総則

1.1 適用範囲

この仕様書は、陸上自衛隊の松戸駐屯地及び柏高射教育訓練場における給食業務の部外委託について規定する。

1.2 用語の定義

この仕様書で使用する用語の定義は、次に定めるところによる。

a) 契約担当官

給食業務の部外委託に係わる契約を締結する者をいう。

b) 検査官

契約担当官の任命を受けて、補助者として給食業務の部外委託に係わる契約履行の適否の検査を行う者をいう。

c) 監督官

契約担当官の任命を受けて、補助者として給食業務の部外委託に係わる契約履行の過程における監督を行う者をいう。

d) 官側

契約担当官、検査官及び監督官をいう。

e) 受託者

給食業務の部外委託契約を請け負う者をいう。

f) 作業従事者

この役務に直接従事する者をいう。

g) 現場責任者

作業現場における一切の責任を有し、作業従事者の管理、技術指導、官側との交渉等に従事する者をいう。

h) 作業従事者等

現場責任者及び作業従事者をいう。

i) 調理師

調理師法（昭和 3 3 年法律第 1 4 7 号）第 3 条に規定する調理師免許を有する者をいう。

1.3 引用文書

この仕様書に引用する次の文書は、この仕様書に規定する範囲内において、この仕様書の一部を成すものであり、入札又は見積書の提出時における最新版とする。

a) 仕様書

5-2 食器洗浄及び清掃作業部外委託役務

b) 法令等

食品衛生法（昭和 2 2 年法律第 2 3 3 号）

食品衛生法施行令（昭和 2 8 年政令第 2 2 9 号）

食品衛生法施行規則（昭和 2 3 年厚生省令第 2 3 号）

大量調理施設衛生管理マニュアル

（厚生労働省 平成 9 年 3 月 2 4 日付け衛食第 8 5 号）

感染症の予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律（以下、「感染症法」という。）

（平成 1 0 年法律第 1 1 4 号）

感染症の予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律施行規則（以下、「感染症法施行規則」という。）（平成 1 0 年厚生省令第 9 9 号）

2 役務に関する要求

役務に関する要求は、調達要領指定書によって指定する場合を除き、次による。

2.1 作業条件

受託者は、労働基準法、労働安全衛生法、最低賃金法、パートタイム労働法、労災保険法などの関係法令に基づき作業従事者の労務管理を行うものとし、これらの履行について争議が発生した場合、契約担当官もしくは給食担当官に対し、書面により経緯を説明するものとする。

2.2 本委託業務の概要

本委託業務の概要は、次による。

- 令和6年度給食業務部外委託予定表(松戸駐屯地)及び令和6年度給食業務部外委託予定表(柏高射教育訓練場)は、別紙第1「令和6年度給食業務部外委託予定表」とする。
- 官側の施設、器材等を使用して、官側が作成した献立及び官側が準備した食材等により官側が示す調理指示に従い調理するものとする。
- 指定された食事時間内に配食並びにこれらに付随する食材、調味料などの運搬、調理器材、用具の手入れ及び指定場所への格納、厨房の清掃を行うものとする。
- 1日あたりの標準食数、配食時間、配食レーンは表1を基準とするが、災害等の不測事態及び訓練等により突発的な食数の増数及び食事時間並びに献立を変更する場合があります、受託者は、官側との調整により柔軟に対応するものとする。

表1 一日あたりの標準食数及び配食レーン

区 分		平 日	休日（土・日・祝日）
朝食	食 数	330 0	0 0
	食事時間	0605～0700	
	曹士食堂	2コ配食レーン	1コ配食レーン
	幹部食堂	1コ配食レーン	0コ配食レーン
昼食	食 数	380 30	160 0
	食事時間	1130～1300	1130～1300
	曹士食堂	2コ配食レーン	1コ配食レーン
	幹部食堂	1コ配食レーン	0コ配食レーン
夕食	食 数	300 10	150 0
	食事時間	1630～1800	1630～1745
	曹士食堂	2コ配食レーン	1コ配食レーン
	幹部食堂	1コ配食レーン	0コ配食レーン
注 記	食数 上段：松戸駐屯地 下段：柏高射教育訓練場 配食レーン：柏高射教育訓練場は1個配食レーン その他：運搬食及び会食等はその都度指示する。		

2.2.1 確保すべき業務の質

確保すべき業務の質は、次による。

- 指定された食事開始時間までに食事を提供できる態勢を整え、食事終了時間まで喫食者へ配食するものとする。
- 1.3の法令等を遵守するほか、役務全般にわたり、衛生面、安全面及び従事者などの健康面に最大限の注意を払うとともに、隊員の満足向上を図るものとする。

2.2.2 調理工程

調理工程は、別紙第2「調理工程表」を基準とする。

2.3 本委託業務に必要な態勢

受託者は、官側が示す献立、予定喫食者数、配食レーン数等に応じ、別紙第3「松戸駐屯地食堂における配食人員の配置」等を基準として本委託業務を完成するために必要な作業従事者の数を官側と協議の上、自らの判断で決定し、調理工程表又は作業従事者勤務割振表により官側の確認を受けるとともに、次に掲げる要件を具備した態勢を確保するものとする。

この際、別紙第4「令和5年度における食数予定及び作業に必要な従事者数の参考値」で示す各月、各区分の作業員1人当たりの食数に対して、食数の増加が1割以上見積もられるシフト変更を予定する場合は、あらかじめ官側の承認を得るものとする。

2.3.1 現場責任者

受託者は、委託業務実施間、次に掲げる要件を具備する者を現場責任者として常時配置するものとする。また、現場責任者が休暇等により不在となる場合は、受託者はあらかじめ現場責任者と同様の要件を具備する代理の者を選任し、現場責任者に代わって権限を執行できる態勢をとらなければならない。

なお、現場責任者は前述の責任を遂行できる限りにおいて作業従事者との兼任を妨げないものとし、以下の要件を満たすものとする。

- a) 本委託業務に必要な知識、技術を有する者とする。
- b) 作業全般を統括する能力を有し、作業従事者を指導・監督できる者とする。
- c) 官側との交渉等に関する権限を有し、速やかに連絡調整できる態勢をとれるものとする。
- d) 受託者の正規社員として3か月以上の勤務歴があり、かつ同一メニューを1回100食以上提供する集団給食業務経験が1年以上有しかつ調理師免許を保有する者とする、受託者は、その証明を官側が示す時期までに提出し、承認を受けるものとする。
ただし、柏高射教育訓練場については、1回30食以上提供する集団給食業務経験が1年以上の者又は調理師免許を保有する者を充てるものとする。
- e) 現場責任者は日本国籍を有し、かつ日本語で意思疎通ができるものとする。

2.3.2 作業従事者

作業従事者は、次の要件を満たす者とする。

- a) 調理作業に従事する者は、常時1名以上の調理師が勤務するようにシフト管理するものとする。
- b) 作業従事者は日本国籍を有し、かつ日本語で意思疎通ができる者とする。

2.4 衛生に関する事項

衛生に関する事項は、次による。

- a) 受託者は、厚生労働省の定める「大量調理施設衛生管理マニュアル」(以下“マニュアル”という。)に定める調理従事者などの衛生管理に基づき、作業従事者の衛生管理を行うものとする。ただし、マニュアルの5(4)③に記述される、「また、10月から3月までの間には月に1回以上又は必要に応じてノロウイルスの検便検査に努めること。」については、官側としてこれを要求しないものとし、受託者が自主的に実施する場合は、受託者側の負担とする。
- b) 受託者は、作業従事者等について、部外医療機関において、毎月、腸管出血性大腸菌O157検査を含んだ菌検索を実施し、その結果を表5で示す時期までに提出するものとする。
なお、5月から10月の間は毎月2回実施するものとし、官側が必要と認めた菌検索については、その都度対応するものとする。
- c) 作業従事者等に係る食中毒などが発生し、損害賠償が求められるなど官側が損害を被った場合には、受託者が官側に対し損害賠償の責任を負うものとする。
- d) 受託者は、作業従事者等について、官側が“マニュアル”別紙に示す従事者等の衛生管理点検表の点検項目の不備を確認し、不適格を指示した者は、就業させてはならないものとする。
- e) 受託者は、衛生管理に関する点検及び教育を月1回以上行うものとし、点検者等は作業従事者等以外で「食品衛生責任者」の資格を有する者とする。

3 本委託業務の細部内容

本委託業務の細部内容は、調達要領指定書に指定する場合を除き、次による。

3.1 全般

- a) 作業実施間の服装は、常に清潔なものを使用し、白色を基調とした調理服、エプロン、マスク及び手袋等を着用するとともに、容易に脱落しないように名札を付けるものとする。また、現場責任者は所在を明確にするため常時腕章又は、これに類する帽子等を容易に脱落しないように装着するものとする。
- b) 現場責任者（必要に応じ作業従事者）は、官側が実施する調理ミーティング等に参加し、調理及び配食の細部要領について調理工程表等を用い説明し、認識の統一を図るものとする。
- c) 現場責任者は、食材等の受領から配食後の片付けに亘り衛生管理・安全管理に留意し、作業従事者に対し指示するものとする。
- d) 作業従事者等は、食中毒予防及び異物混入防止の観点から、マニュアルを遵守するとともに、身体を常に清潔に保ち、時計、装飾品等の私物品を厨房内に持ち込まないものとする。また、現場責任者にあっては、筆記具などの持ち込みが必要な場合も食品への異物混入を防止するため、必要最小限とし、紛失及び脱落防止に努めるものとする。
- e) 作業従事者等の官側における一般的な遵守事項は、隊員に準ずるものとする。
- f) 作業の進捗によって、官側が示す調理工程表の時間内に作業が終了しない場合については、作業が終了するまで実施するものとする。

3.2 作業に関する指示

- a) 給食器材などの使用に当たっては、次の事項を遵守するものとする。
 - 1) 安全には、万全を期すものとする。
 - 2) 作業従事者等が給食器材などを使用して負傷した場合は、受託者の責任と費用負担において処置をするものとする。
 - 3) 使用前の安全点検、使用後の点検・手入れによって、給食器材の故障の未然防止に努めるものとする。
 - 4) 使用する施設及び器材などは、本業務以外に使用してはならない。
- b) 受託者は、本役務の実施に際して、施設の使用、火災予防、施設・区域の立ち入り、車両の乗り入れ等について官側の指示に従うものとする。
- c) 受託者は、官側が受検する各種検査等（会計検査、会計監査、給食審査、保健所等の立入検査、防火点検等）及び教育実習生の受け入れに協力するものとする。
- d) 受託者及び作業従事者等は、業務実施上知り得た情報を他に漏らし、または利用してはならない。また、契約終了後又は契約解除後も同様とする。
- e) 作業従事者等の、新型コロナウイルス及びノロウイルスを含む感染症の罹患及びその復帰に関しては、感染症法及び感染症施行規則に基づくとともに、必要な検査費用等は、受託者の負担によるものとする。

3.3 調理作業

調理ミーティングにおいて官側が示す細部要領に基づき、官側の準備した献立表、食材などによって、洗米・炊飯、汁物、食材の下処理、煮込み、焼き、揚げ、茹（ゆ）で、炒（いた）め、蒸し、和え物、サラダ、小鉢物、漬物、果物、手作りデザート、レトルト品（市販品又は官給品の携行食を含む。）のボイル、運搬食の準備、飲み物の準備及び会食の準備などの調理作業を実施するものとする。ただし、必要によりその都度指示する。

3.4 配食作業

- a) 調理ミーティングにおいて官側から示された細部要領に基づき、食品及び食器の配置、ボイル済レトルト品の交付準備、運搬食等の準備、盛り付け（会食時における会場での盛り付けを含む。）の実施に併せて、隊員等への配食を実施するものとする。
- b) 配食を行う作業従事者は、配食専用エプロンなどを着用するものとする。

3.5 調理・配食に付随する作業

3.5.1 食材・調味料等の受領

現場責任者は、官側立会いの下、倉庫からの払出し時など必要により食材、調味料などの搬入・運搬作業の補助を実施するものとする。

3.5.2 給食器材・用具などの洗淨等、整備及び格納

給食器材、用具などの使用後の洗淨、乾燥、消毒、整備及び格納を実施するものとする。

3.5.3 厨房内の清掃作業及び清掃等施設

a) 厨房内の清掃作業

厨房（下処理室，残飯庫，冷凍庫，冷蔵庫等の付帯設備を含む。）及び調理作業などで使用した器材・器具の清掃及び調理作業などによって発生した残菜，残飯，廃油などの処理を実施するものとする。

b) 清掃等施設

清掃等施設は，表 2 を基準とする。

表 2－清掃等施設

区 分		面 積	
		松戸駐屯地	柏高射教育訓練場
厨房等施設	調理室	177.21 m ²	38.48 m ²
	配食室	50.04 m ²	30.00 m ²
	下処理室	61.19 m ²	—
	厨芥処理室	41.83 m ²	—
	衛生準備室	14.20 m ²	—
	男女控室	63.21 m ²	—

4 監督及び検査

a) 朝食，昼食及び夕食の各作業の実施間又は検食後，裁断要領，調理作業，配食作業，衛生及び安全面について，また，管理など作業要領について監督官から指示等を受けた場合は，現場責任者はその指示に基づき対応するものとする。

b) 調理・配食作業が終了時には，検査官から表 3 に示す判定基準に基づき検査を受けるものとする。

表 3－検査項目

検査の時期等	検査項目	判定基準
その日の作業開始時	実施態勢	・ 献立、予定喫食者数、配食レーン及び配置基準等に基づき、業務を履行するに足る作業従事者等が確保されていたか
	衛生管理	・ 作業従事者等の健康状態の確認、指導及び記録等の衛生管理態勢は良好にされていたか ・ 業務に必要な衛生用消耗品の準備状況、作業従事者の個人用被服等身だしなみは良好だったか
朝，昼，夕各食の調理作業終了時	調理状況	・ 官側の指定した食材の使用，裁断・調理要領及び調理数に基づく作業が実施されていたか ・ 大量調理施設衛生管理マニュアルに基づいた下処理、温度管理、二次汚染の防止及び検食の保存がなされていたか
朝，昼，夕各食の配食作業終了時	配食状況	・ 官側の指定した盛り付け要領及び配食数になっていたか ・ 配食開始は遅延せず、定められた時間に配食されたか
その日の作業終了時	器材洗浄及び厨房等の清掃状況等	・ 官側の指定した要領・頻度に基づき、器具等の洗浄・清掃・格納がなされていたか ・ 器具等の員数は不足していなかったか

c) 受託者は，仕様書に示す作業，経費負担及び提出書類などが適時かつ確実に実施できず，官側から改善・処置を求められた場合には，速やかに改善計画を提出し，官側の承認を得た後，改善するものとする。

d) 前項の改善計画による改善がなされなかった場合，官側は契約に関する減額又は契約解除などの処置を講ずるものとする。

5 その他の指示

5.1 官側からの通知事項

官側からの通知事項は，表 4 による。

表4－官側からの通知事項

通知事項	通知頻度	通知時期（基準）	備考
給食予定人員	月1回	翌月分を前月10日まで	4月分は左記に関わらず引き継ぎ期間に通知
献立表	月1回	同上	同上
確定人員 献立材料表	週3回	当該給食日の3～7日前基準	下記の通り通知することを例とする。 1 前週金曜日に月～金曜日分を通知 2 月曜日に土・日曜日分を通知
調理及び配食細部要領	平日毎日	平日朝09時00分	調理ミーティング時

5.2 提出書類

受託者が、官側に提出する書類は、表5による。

表5－提出書類

提出書類名	提出頻度	提出時期	備考
陸自における部外委託業務経験関連資料	年1回	業務開始10日前まで	当該受託駐屯地以外での受託駐屯地名、受託期間、契約履行・不履行の別（契約不履行となった理由を含む。）
現場責任者の勤務時経験関連資料	年1回	同上	—
作業従事者一覧	年1回	同上	従事者に変更があればその都度提出するものとする。
作業従事者調理師免許の写し（免許保有者のみ）	年1回	同上	同上
作業従事者菌検索結果	月1回以上	1 毎月末まで （ただし、受託年度4月分は業務開始の10日前まで） 2 5月～10月までの期間は、月2回検査を実施 その結果については、 第2週分→毎月末まで 第4週分→翌月第2週末まで	1 菌検索結果には、腸管出血性大腸菌症検査を含めるものとする。 2 菌検索実施機関発行の結果を提出 3 従事者に変更があればその都度提出するものとする。
作業従事者勤務割振表（勤務予定表）	月1回	翌月分を前月25日まで	1 受託年度4月分は業務開始の3週間前まで 2 従事者の変更の都度提出し、官側の確認を受けるものとする。
役務完了届	月1回	当月分を翌月5日まで	—

提出書類名	提出頻度	提出時期	備考
調理工程表	日々	ミーティング実施日の 5日前まで	急な献立変更がある場合（開庁日含む）については、その都度調整するものとする。
保健所による営業許可証の写し	年1回	業務開始 10日前まで	—
衛生管理に関する点検及び教育の実施記録	月1回	当月分を翌月7日まで ただし、受託年度3月は当 月末まで	2.4e) に示す内容のものとする。

5.3 受託者が使用できる国有財産

a) 施設

本委託業務に係る施設は、松戸駐屯地及び柏高射教育訓練場の食堂、厨房、控室及び更衣室とする。

b) 厨房器材・器具等

厨房器材・器具等は、表6を基準とする。

表6－厨房器材・器具等

厨房器材及び器具	数量		型式等
	松戸駐屯地	柏高射教育訓練場	
連続式ガス炊飯装置	1台	—	(株)アイホー「ARS-15G」
縦型ガス炊飯器2号	—	1台	(株)コメットカトウ「CRA-100N」
ガスレンジ3号	—	1台	(株)コメットカトウ「XY-1260A」
浸漬充填機	1台	—	(株)アイホー「AMP-5特」
適温・選択配食器材	3台	—	トーヨー商事(株)「NT-187-E」×2, 「NT-157-E」×1
蒸気・ガス煮炊き釜	3台	1台	服部工業(株)「RHST-32C」×3 服部工業(株)「GHSL-28」
ティルティングパン	1台	—	(株)コメットカトウ「TP-100」
揚げ物機	1台	—	(株)フジマック「FGFD40」
野菜切裁用調理機	1台	1台	(株)エムラ販売「MG-101K」
肉ひき機	1台	—	(株)南常鉄工「MS-12B」
球根皮むき機	1台	1台	(株)アイホー「P-47」
スチームコンベクションオープン	2台	—	(株)コメットカトウ「CSV-E10」
ブラストチラー	1台	—	(株)ホシザキ「HBC-6TA3」
配食室用温蔵庫	1台	1台	松戸(株)ニチワ「HS-1200SB」 柏(株)フジマック「FEW-8X」
配食室用保冷庫	1台	1台	(株)福島産業「PRD-40RMTA」
製氷機2号	1台	—	大和冷機(株)「DRI150WM1」
製氷機4号	—	1台	大和冷機(株)「DRI75LM1」
保温配食缶・炊飯釜	50個	2個	象印(株)「NH-YG18」
飯盛り達人3	6台	—	不二精機株式会社「MM」

c) 経費負担区分

- 1) 本委託業務に伴う電気、ガス、水道等の使用料及び以下の維持管理費用は官側負担とする。
- 2) 給食器材の点検・修理に関する費用
- 3) 残飯処理・油処理に関する費用
- 4) 現場責任者は、作業従事者等の故意又は過失により食材、施設及び設備等に損害を与えた場合は、速やかに監督官を通じて契約担当官に報告するとともに、官側の指示に基づき受託者の責任と費用負担において、速やかに現状復帰するものとする。

5.4 受託者の経費区分

5.3. c)において官側負担とした費用を除き、作業従事者等の被服、清掃用具、洗剤、事務用品、保健衛生消耗品及び各種検査等の本委託業務に必要なすべての経費は、受託者負担とする。

別紙第5「給食業務年間を通じて必

要となる消耗品のリスト（基準）」

5.5 本委託業務の引継ぎ

当該年度の受託者は、翌年度4月1日以降の本委託業務受託予定者から業務内容の引継ぎに関する申し出があった場合は、当該引継ぎが当該年度内3月31日までに完了するよう協力しなければならないものとする。この際、業務に必要な消耗品等を速やかに準備し、当該年度4月1日以降、直ちに機能発揮できる態勢を整えるものとする。

5.6 本委託業務の継続性の確保

受託者の都合により、本委託業務を履行することが極めて困難な場合で、本委託業務契約の解除を行いたい場合は、その3週間以上前に申し出なければならない。一方、受託者が第2項に規定する態勢を確保できないことが常態化し、その任に堪えないとの理由で、官側が本委託業務契約の解除を行う場合は、次の委託業務契約を円滑に移行させるための準備期間として、その後、最長3週間の範囲内において、本仕様書に記載された内容のとおり、本委託業務を継続しなければならない。

5.7 次年度契約への契約履行状況の反映

受託者が次年度も継続して本業務の受託を試みる場合、官側はその可否について、前年度の契約履行状況を考慮できるものとする。

5.8 飲食店営業許可

食品衛生法第54条に基づき、政令で定める飲食店営業施設に該当するので、受託者は、契約に伴い食品衛生法第55条の1項の規定に基づき、厚生労働省令で定めるところにより、給食施設（駐屯地隊員食堂）における飲食店営業（一般食堂）の営業許可を受けなければならない。

契約が終了し、給食を廃止する場合は、食品衛生法施行細則第5条の2、第6項に規定する「給食廃止届」を所轄保健所長に届け出なければならない。

5.9 仕様書に関する疑義

受託者は、この仕様書に疑義が生じた場合は、契約担当官と協議するものとする。

令和6年度給食業務部外委託予定表（松戸駐屯地）

月	4月		5月		6月		7月		8月		9月		10月		11月		12月		1月		2月		3月		備考																													
	日	曜日	勤務	曜日	勤務	曜日	勤務	曜日	勤務	曜日	勤務	曜日	勤務	曜日	勤務	曜日	勤務	曜日	勤務	曜日	勤務	曜日	勤務	曜日		勤務																												
1	月	○	水	◎	土	◎	月	○	木	○	日	◎	火	○	金	○	日	◎	水	◎	土	◎	土	◎	1 平日 ○ 2 土日祝日シフト ◎																													
2	火	○	木	◎	日	◎	火	○	金	○	月	○	水	○	土	◎	月	○	木	◎	日	◎	日	◎		1 平日 ○ 2 土日祝日シフト ◎																												
3	水	○	金	◎	月	○	水	○	土	◎	火	○	木	○	日	◎	火	○	金	◎	月	○	月	○			1 平日 ○ 2 土日祝日シフト ◎																											
4	木	○	土	◎	火	○	木	○	日	◎	水	○	金	○	月	◎	水	○	土	◎	火	○	火	○				1 平日 ○ 2 土日祝日シフト ◎																										
5	金	○	日	◎	水	○	金	○	月	○	木	○	土	◎	火	○	木	○	日	◎	水	○	水	○					1 平日 ○ 2 土日祝日シフト ◎																									
6	土	◎	月	◎	木	○	土	◎	火	○	金	○	日	◎	水	○	金	○	月	○	木	○	木	○						1 平日 ○ 2 土日祝日シフト ◎																								
7	日	◎	火	○	金	○	日	◎	水	○	土	◎	月	○	木	○	土	◎	火	○	金	○	金	○							1 平日 ○ 2 土日祝日シフト ◎																							
8	月	○	水	○	土	◎	月	○	木	○	日	◎	火	○	金	○	日	◎	水	○	土	◎	土	◎								1 平日 ○ 2 土日祝日シフト ◎																						
9	火	○	木	○	日	◎	火	○	金	○	月	○	水	○	土	◎	月	○	木	○	日	◎	日	◎									1 平日 ○ 2 土日祝日シフト ◎																					
10	水	○	金	○	月	○	水	○	土	◎	火	○	木	○	日	◎	火	○	金	○	月	○	月	○										1 平日 ○ 2 土日祝日シフト ◎																				
11	木	○	土	◎	火	○	木	○	日	◎	水	○	金	○	月	○	水	○	土	◎	火	◎	火	○											1 平日 ○ 2 土日祝日シフト ◎																			
12	金	○	日	◎	水	○	金	○	月	◎	木	○	土	◎	火	○	木	○	日	◎	水	○	水	○												1 平日 ○ 2 土日祝日シフト ◎																		
13	土	◎	月	○	木	○	土	◎	火	◎	金	○	日	◎	水	○	金	○	月	◎	木	○	木	○													1 平日 ○ 2 土日祝日シフト ◎																	
14	日	◎	火	○	金	○	日	◎	水	◎	土	◎	月	◎	木	○	土	◎	火	○	金	○	金	○														1 平日 ○ 2 土日祝日シフト ◎																
15	月	○	水	○	土	◎	月	◎	木	◎	日	◎	火	○	金	○	日	◎	水	○	土	◎	土	◎															1 平日 ○ 2 土日祝日シフト ◎															
16	火	○	木	○	日	◎	火	○	金	◎	月	◎	水	○	土	◎	月	○	木	○	日	◎	日	◎																1 平日 ○ 2 土日祝日シフト ◎														
17	水	○	金	○	月	○	水	○	土	◎	火	○	木	○	日	◎	火	○	金	○	月	○	月	○																	1 平日 ○ 2 土日祝日シフト ◎													
18	木	○	土	◎	火	○	木	○	日	◎	水	○	金	○	月	○	水	○	土	◎	火	○	火	○																		1 平日 ○ 2 土日祝日シフト ◎												
19	金	○	日	◎	水	○	金	○	月	○	木	○	土	◎	火	○	木	○	日	◎	水	○	水	○																			1 平日 ○ 2 土日祝日シフト ◎											
20	土	◎	月	○	木	○	土	◎	火	○	金	○	日	◎	水	○	金	○	月	○	木	○	木	◎																				1 平日 ○ 2 土日祝日シフト ◎										
21	日	◎	火	○	金	○	日	◎	水	○	土	◎	月	○	木	○	土	◎	火	○	金	○	金	○																					1 平日 ○ 2 土日祝日シフト ◎									
22	月	○	水	○	土	◎	月	○	木	○	日	◎	火	○	金	○	日	◎	水	○	土	◎	土	◎																						1 平日 ○ 2 土日祝日シフト ◎								
23	火	○	木	○	日	◎	火	○	金	○	月	◎	水	○	土	◎	月	◎	木	○	日	◎	日	◎																							1 平日 ○ 2 土日祝日シフト ◎							
24	水	○	金	○	月	○	水	○	土	◎	火	○	木	○	日	◎	火	◎	金	○	月	◎	月	○																								1 平日 ○ 2 土日祝日シフト ◎						
25	木	○	土	◎	火	○	木	○	日	◎	水	○	金	○	月	○	水	◎	土	◎	火	○	火	○																									1 平日 ○ 2 土日祝日シフト ◎					
26	金	○	日	◎	水	○	金	○	月	○	木	○	土	◎	火	○	木	◎	日	◎	水	○	水	○																										1 平日 ○ 2 土日祝日シフト ◎				
27	土	◎	月	○	木	○	土	◎	火	○	金	○	日	◎	水	○	金	◎	月	○	木	○	木	○																											1 平日 ○ 2 土日祝日シフト ◎			
28	日	◎	火	○	金	○	日	◎	水	○	土	◎	月	○	木	○	土	◎	火	○	金	○	金	○																												1 平日 ○ 2 土日祝日シフト ◎		
29	月	◎	水	○	土	◎	月	○	木	○	日	◎	火	○	金	○	日	◎	水	○	/	/	土	◎																													1 平日 ○ 2 土日祝日シフト ◎	
30	火	◎	木	○	日	◎	火	○	金	○	月	○	水	○	土	◎	月	◎	木	○	/	/	日	◎																														1 平日 ○ 2 土日祝日シフト ◎
31	/	/	金	○	/	/	水	○	土	◎	/	/	木	○	/	/	火	◎	金	○	/	/	月	○																														
平日勤務○	20	19	20	22	17	19	22	20	15	19	18	20	231																																									
休日勤務◎	10	12	10	9	14	11	9	10	16	12	10	11	134																																									
月間勤務日数	30	31	30	31	31	30	31	30	31	31	28	31	365																																									

令和 6 年度給食業務部外委託予定表 (柏高射教育訓練場)

月	4月		5月		6月		7月		8月		9月		10月		11月		12月		1月		2月		3月		備 考																													
	曜	日	曜	日	曜	日	曜	日	曜	日	曜	日	曜	日	曜	日	曜	日	曜	日	曜	日	曜	日		曜	日																											
1	月	○	水	△	土	△	月	○	木	○	日	△	火	○	金	○	日	△	水	△	土	△	土	△	平日 ○																													
2	火	○	木	△	日	△	火	○	金	○	月	○	水	○	土	△	月	○	木	△	日	△	日	△		平日 ○																												
3	水	○	金	△	月	○	水	○	土	△	火	○	木	○	日	△	火	○	金	△	月	○	月	○			平日 ○																											
4	木	○	土	△	火	○	木	○	日	△	水	○	金	○	月	△	水	○	土	△	火	○	火	○				平日 ○																										
5	金	○	日	△	水	○	金	○	月	○	木	○	土	△	火	○	木	○	日	△	水	○	水	○					平日 ○																									
6	土	△	月	△	木	○	土	△	火	○	金	○	日	△	水	○	金	○	月	○	木	○	木	○						平日 ○																								
7	日	△	火	○	金	○	日	△	水	○	土	△	月	○	木	○	土	△	火	○	金	○	金	○							平日 ○																							
8	月	○	水	○	土	△	月	○	木	○	日	△	火	○	金	○	日	△	水	○	土	△	土	△								平日 ○																						
9	火	○	木	○	日	△	火	○	金	○	月	○	水	○	土	△	月	○	木	○	日	△	日	△									平日 ○																					
10	水	○	金	○	月	○	水	○	土	△	火	○	木	○	日	△	火	○	金	○	月	○	月	○										平日 ○																				
11	木	○	土	△	火	○	木	○	日	△	水	○	金	○	月	○	水	○	土	△	火	△	火	○											平日 ○																			
12	金	○	日	△	水	○	金	○	月	△	木	○	土	△	火	○	木	○	日	△	水	○	水	○												平日 ○																		
13	土	△	月	○	木	○	土	△	火	△	金	○	日	△	水	○	金	○	月	△	木	○	木	○													平日 ○																	
14	日	△	火	○	金	○	日	△	水	△	土	△	月	△	木	○	土	△	火	○	金	○	金	○														平日 ○																
15	月	○	水	○	土	△	月	△	木	△	日	△	火	○	金	○	日	△	水	○	土	△	土	△															平日 ○															
16	火	○	木	○	日	△	火	○	金	△	月	△	水	○	土	△	月	○	木	○	日	△	日	△																平日 ○														
17	水	○	金	○	月	○	水	○	土	△	火	○	木	○	日	△	火	○	金	○	月	○	月	○																	平日 ○													
18	木	○	土	△	火	○	木	○	日	△	水	○	金	○	月	○	水	○	土	△	火	○	火	○																		平日 ○												
19	金	○	日	△	水	○	金	○	月	○	木	○	土	△	火	○	木	○	日	△	水	○	水	○																			平日 ○											
20	土	△	月	○	木	○	土	△	火	○	金	○	日	△	水	○	金	○	月	○	木	○	木	△																				平日 ○										
21	日	△	火	○	金	○	日	△	水	○	土	△	月	○	木	○	土	△	火	○	金	○	金	○																					平日 ○									
22	月	○	水	○	土	△	月	○	木	○	日	△	火	○	金	○	日	△	水	○	土	△	土	△																						平日 ○								
23	火	○	木	○	日	△	火	○	金	○	月	△	水	○	土	△	月	△	木	○	日	△	日	△																							平日 ○							
24	水	○	金	○	月	○	水	○	土	△	火	○	木	○	日	△	火	△	金	○	月	△	月	○																								平日 ○						
25	木	○	土	△	火	○	木	○	日	△	水	○	金	○	月	○	水	△	土	△	火	○	火	○																									平日 ○					
26	金	○	日	△	水	○	金	○	月	○	木	○	土	△	火	○	木	△	日	△	水	○	水	○																										平日 ○				
27	土	△	月	○	木	○	土	△	火	○	金	○	日	△	水	○	金	△	月	○	木	○	木	○																											平日 ○			
28	日	△	火	○	金	○	日	△	水	○	土	△	月	○	木	○	土	△	火	○	金	○	金	○																												平日 ○		
29	月	△	水	○	土	△	月	○	木	○	日	△	火	○	金	○	日	△	水	○	△	△	土	△																													平日 ○	
30	火	△	木	○	日	△	火	○	金	○	月	○	水	○	土	△	月	△	木	○	△	△	日	△																														平日 ○
31	△	△	金	○	△	△	水	○	土	△	△	△	木	○	△	△	火	△	金	○	△	△	月	○																														
平日勤務○	20		19		20		22		17		19		22		20		15		19		18		20		231																													
月間勤務日数	20		19		20		22		17		19		22		20		15		19		18		20		231																													

調理工程 (松戸駐屯地)

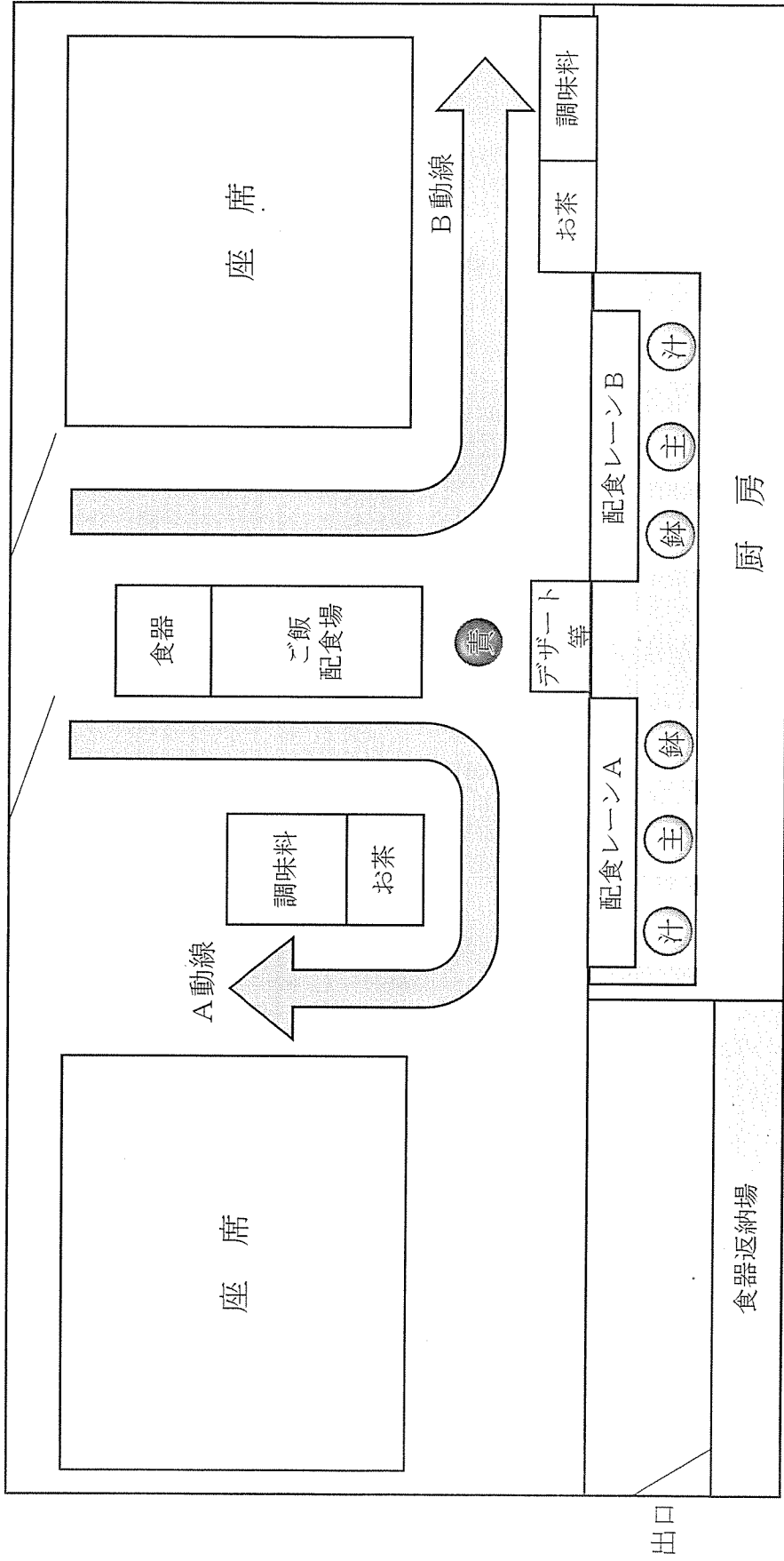
平日		<p>備考</p> <p>作業工程時間 11時間</p>
土日祝		<p>備考</p> <p>作業工程時間 7.5時間</p>
備考		

調理工程（柏高射教育訓練場）

平日		備考 作業工程時間 7時間
土日祝	<p>4時間</p>	備考 作業工程時間 0時間
備考		

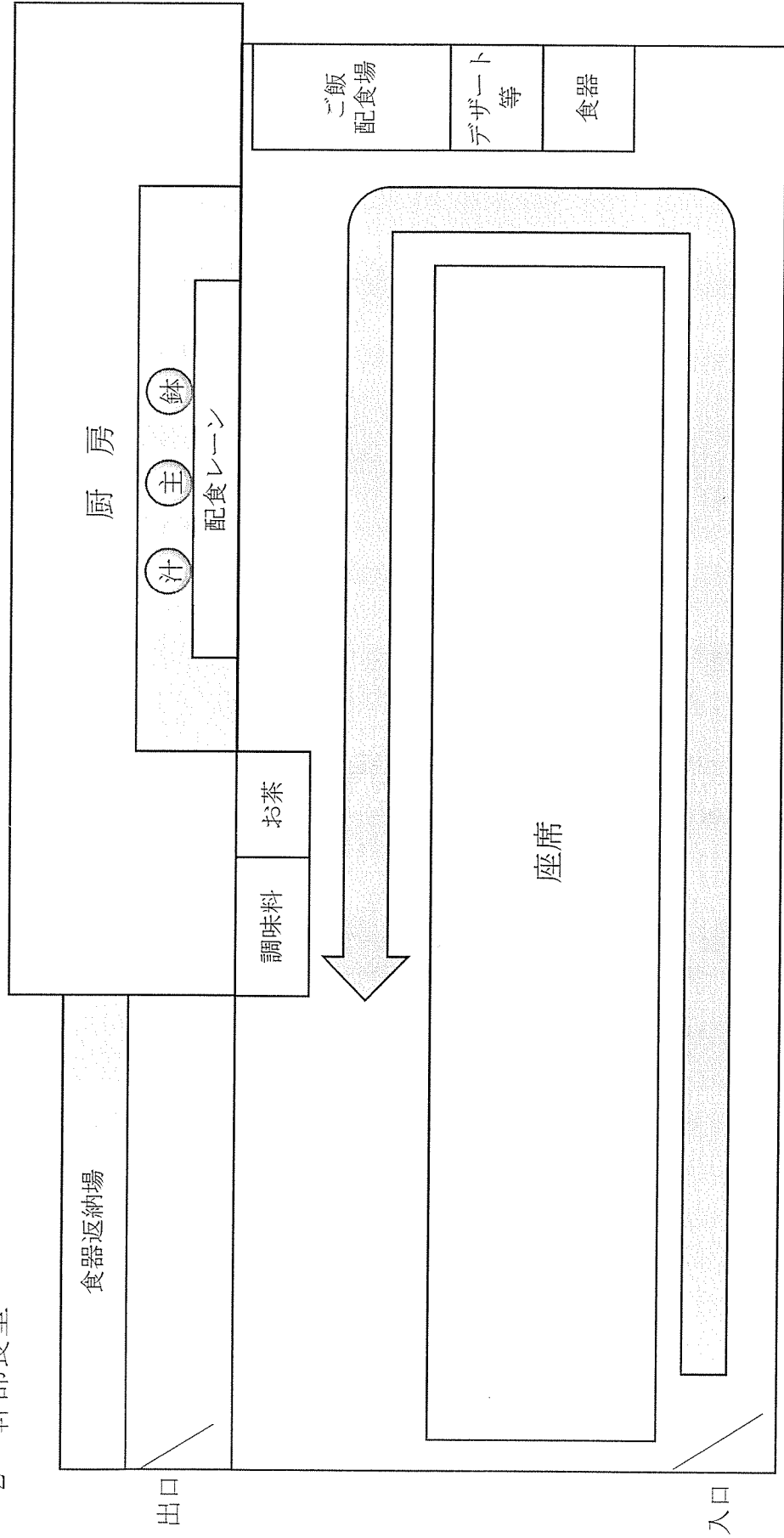
松戸駐屯地食堂における配食人員の配置 (基準)

1 曹・士食堂



区分	主な任務等
全般	● 現場責任者
配食等	◎ 小鉢担当 ◎ 主菜担当 ◎ 汁物担当

2 幹部食堂



区分	主な任務等
配食等	小鉢担当 (鉢) 主菜担当 (主) 汁物担当 (汁)

※ 作業に必要な従事者数は、別紙第4-1及び第4-2を参考

令和6年度における食数予定及び作業に必要な従事者数の参考値(松戸)

月	区分	食数				現場責任者 (人・時)	作業員			作業員一 人当たり 食数 A÷B
		最大値 (食)	最小値 (食)	平均値 (食)	合計 (食) A		作業人員 (人) B	一人当た りの作業 時間(時) C	総作業時間 (人・時) B×C	
(4年度) 4年 11月	平日	朝	423	312	351	7,021	5.0	3.0	15.0	1,404.2
		昼	528	306	415	8,306	10.0	4.0	40.0	830.6
		夕	407	180	300	5,996	7.0	4.0	28.0	856.6
		計	1,358	798	1,066	21,323	22.0	11.0	83.0	3,091.4
	休日	朝								
		昼	282	64	130	1,297	5.0	4.0	20.0	259.4
		夕	200	58	103	1,032	5.0	3.5	17.5	206.4
		計	482	122	233	2,329	10.0	7.5	37.5	465.8

月	区分	食数				現場責任者 (人・時)	作業員			作業員一 人当たり 食数 A÷B
		最大値 (食)	最小値 (食)	平均値 (食)	合計 (食) A		作業人員 (人) B	一人当た りの作業 時間(時) C	総作業時間 (人・時) B×C	
(4年度) 4年 12月	平日	朝	383	59	238	5,227	4.8	3.0	14.4	1,089.0
		昼	538	55	305	6,706	9.2	4.0	36.8	728.9
		夕	334	51	191	4,197	6.3	4.0	25.2	666.2
		計	1,255	165	733	16,130	20.3	11.0	76.4	2,484.1
	休日	朝								
		昼	139	53	76	686	5.1	4.0	20.4	134.5
		夕	106	50	72	646	5.1	3.5	17.9	126.7
		計	245	103	148	1,332	10.2	7.5	38.3	261.2

月	区分	食数				現場責任者 (人・時)	作業員			作業員一 人当たり 食数 $A \div B$	
		最大値 (食)	最小値 (食)	平均値 (食)	合計 (食) A		作業人員 (人) B	一人当た りの作業 時間 (時) C	総作業時間 (人・時) $B \times C$		
(4年度) 5年 1月	平日	朝	344	64	261	5,226	4.8	3.0	14.4	1,088.8	
		昼	504	57	334	6,669	9.2	4.0	36.8	724.9	
		夕	319	52	232	4,629	6.3	4.0	25.2	734.8	
		計	1,167	173	826	16,524	20.3	11.0	76.4	2,548.4	
	休日	朝									
		昼	117	55	66	726	5.1	4.0	20.4	142.4	
		夕	106	51	69	760	5.1	3.5	17.9	149.0	
		計	223	106	135	1,486	10.2	7.5	38.3	291.4	

月	区分	食数				現場責任者 (人・時)	作業員			作業員一 人当たり 食数 $A \div B$	
		最大値 (食)	最小値 (食)	平均値 (食)	合計 (食) A		作業人員 (人) B	一人当た りの作業 時間 (時) C	総作業時間 (人・時) $B \times C$		
(4年度) 5年 2月	平日	朝	378	245	326	6,196	5.0	3.0	15.0	1,239.2	
		昼	452	265	386	7,330	10.0	4.0	40.0	733.0	
		夕	362	85	260	4,932	7.0	4.0	28.0	704.6	
		計	1,192	595	972	18,458	22.0	11.0	83.0	2,676.8	
	休日	朝									
		昼	215	58	92	832	5.0	4.0	20.0	166.4	
		夕	201	57	91	816	5.0	3.5	17.5	163.2	
		計	416	115	183	1,648	10.0	7.5	37.5	329.6	

月	区分	食数				現場責任者 (人・時)	作業員			作業員一人当たり 食数 $A \div B$
		最大値 (食)	最小値 (食)	平均値 (食)	合計 (食) A		作業人員 (人) B	一人当たりの作業 時間(時) C	総作業時間 (人・時) $B \times C$	
(4年度) 5年 3月	平日	朝	327	137	233	5,124	5.0	3.0	15.0	1,024.8
		昼	584	144	297	6,522	10.0	4.0	40.0	652.2
		夕	311	91	187	4,113	7.0	4.0	28.0	587.6
		計	1,222	372	716	15,759	22.0	11.0	83.0	2,264.6
	休日	朝								
		昼	82	68	76	684	5.0	4.0	20.0	136.8
		夕	81	70	75	677	5.0	3.5	17.5	135.4
		計	163	138	151	1,361	10.0	7.50	37.5	272.2

月	区分	食数				現場責任者 (人・時)	作業員			作業員一人 当たり 食数 $A \div B$
		最大値 (食)	最小値 (食)	平均値 (食)	合計 (食) A		作業人員 (人) B	一人当たりの作業 時間(時) C	総作業時間 (人・時) $B \times C$	
(5年度) 5年 4月	平日	朝	400	157	286	6,003	5.0	3.0	15.0	1,200.6
		昼	486	169	367	7,702	10.0	4.0	40.0	770.2
		夕	367	72	244	5,126	6.9	4.0	27.6	742.9
		計	1,253	398	897	18,831	21.9	11.0	82.6	2,713.7
	休日	朝								
		昼	188	58	96	864	5.2	4.0	20.8	166.2
		夕	121	56	87	782	5.2	3.5	18.2	150.4
		計	309	114	183	1,646	10.4	7.50	39.0	316.5

月	区分	食数				現場責任者 (人・時)	作業員			作業員一 人当たり 食数 $A \div B$	
		最大値 (食)	最小値 (食)	平均値 (食)	合計 (食) A		作業人員 (人) B	一人当た りの作業 時間(時) C	総作業時間 (人・時) $B \times C$		
(5年度) 5年 5月	平日	朝	364	77	302	6,036	5.4	3.0	16.2	1,117.8	
		昼	474	78	368	7,361	10.7	4.0	42.8	687.9	
		夕	357	63	262	5,246	6.8	4.0	27.2	771.5	
		計	1,195	218	932	18,643	22.9	11.0	86.2	2,577.2	
	休日	朝									
		昼	128	44	68	745	4.7	4.0	18.8	158.5	
		夕	107	42	64	699	4.7	3.5	16.5	148.7	
		計	235	86	131	1,444	9.4	7.50	35.3	307.2	

月	区分	食数				現場責任者 (人・時)	作業員			作業員一 人当たり 食数 $A \div B$	
		最大値 (食)	最小値 (食)	平均値 (食)	合計 (食) A		作業人員 (人) B	一人当た りの作業 時間(時) C	総作業時間 (人・時) $B \times C$		
(5年度) 5年 6月	平日	朝	405	269	341	7,496	5.9	3.0	17.7	1,270.5	
		昼	509	361	412	9,065	10.4	4.0	41.6	871.6	
		夕	387	100	282	6,205	6.7	4.0	26.8	926.1	
		計	1,301	730	1,035	22,766	23.0	11.0	86.1	3,068.3	
	休日	朝									
		昼	182	63	97	777	5.0	4.0	20.0	155.4	
		夕	112	64	80	643	5.0	3.5	17.5	128.6	
		計	294	127	178	1,420	10.0	7.50	37.5	284.0	

月	区分	食数				現場責任者 (人・時)	作業員			作業員一人当たり 食数 $A \div B$
		最大値 (食)	最小値 (食)	平均値 (食)	合計 (食) A		作業人員 (人) B	一人当たりの作業 時間(時) C	総作業時間 (人・時) $B \times C$	
(5年度) 5年 7月	平日	朝	249	328	6,554	5.0	3.0	15.0	1,310.8	
		昼	294	382	7,637	10.0	4.0	40.0	763.7	
		夕	137	273	5,468	6.9	4.0	27.6	792.5	
		計	1,242	680	19,659	21.9	11.0	82.6	2,867.0	
	休日	朝								
		昼	165	64	1,071	5.3	4.0	21.2	202.1	
		夕	115	63	1,003	5.3	3.5	18.6	189.2	
		計	280	127	2,074	10.6	7.50	39.8	391.3	

月	区分	食数				現場責任者 (人・時)	作業員			作業員一人 当たり 食数 $A \div B$
		最大値 (食)	最小値 (食)	平均値 (食)	合計 (食) A		作業人員 (人) B	一人当たりの作業 時間(時) C	総作業時間 (人・時) $B \times C$	
(5年度) 5年 8月	平日	朝	61	240	5,276	5.0	3.0	15.0	1,055.2	
		昼	49	300	6,607	10.0	4.0	40.0	660.7	
		夕	46	204	4,478	6.8	4.0	27.2	658.5	
		計	1,322	156	16,361	21.8	11.0	82.2	2,374.4	
	休日	朝								
		昼	113	51	677	4.9	4.0	19.6	138.2	
		夕	114	49	628	4.9	3.5	17.2	128.2	
		計	227	100	1,305	9.8	7.50	36.8	266.3	

月	区分	食数				現場責任者 (人・時)	作業員			作業員一人当たり 食数 $A \div B$
		最大値 (食)	最小値 (食)	平均値 (食)	合計 (食) A		作業人員 (人) B	一人当たりの作業 時間 (時) C	総作業時間 (人・時) $B \times C$	
(5年度) 5年 9月	平日	朝	494	264	374	7,479	5.0	3.0	15.0	1,495.8
		昼	598	304	448	8,949	10.0	4.0	40.0	894.9
		夕	503	114	317	6,340	6.8	4.0	27.2	932.4
		計	1,595	682	1,139	22,768	21.8	11.0	82.2	3,323.1
	休日	朝								
		昼	246	60	99	994	5.7	4.0	22.8	174.4
		夕	141	61	87	865	5.7	3.5	20.0	151.8
		計	387	121	186	1,859	11.4	7.50	42.8	326.1

月	区分	食数				現場責任者 (人・時)	作業員			作業員一人当たり 食数 $A \div B$
		最大値 (食)	最小値 (食)	平均値 (食)	合計 (食) A		作業人員 (人) B	一人当たりの作業 時間 (時) C	総作業時間 (人・時) $B \times C$	
(5年度) 5年 10月	平日	朝	384	230	299	6,284	5.0	3.0	15.0	1,256.8
		昼	546	289	393	8,255	10.0	4.0	40.0	825.5
		夕	354	89	258	5,413	7.0	4.0	28.0	773.3
		計	1,284	608	950	19,952	22.0	11.0	83.0	2,855.6
	休日	朝								
		昼	186	50	84	838	5.9	4.0	23.6	142.0
		夕	88	52	62	615	5.9	3.5	20.7	104.2
		計	274	102	145	1,453	11.8	7.50	44.3	246.3

令和6年度における食数予定及び作業に必要な従事者数の参考値(柏)

月	区分	食数				現場責任者 (人・時)	作業員			作業員一 人当たり 食数 $A \div B$	
		最大値 (食)	最小値 (食)	平均値 (食)	合計 (食) A		作業人員 (人) B	一人当た りの作業 時間(時) C	総作業時間 (人・時) $B \times C$		
(4年度) 4年 11月	平日	朝									
		昼	24	6	14	272	1.0	4.0	4.0	272.0	
		夕	7	5	5	100	1.0	3.0	3.0	100.0	
		計	31	11	19	372	2.0	7.0	7.0	372.0	
	休日	朝									
		昼									
		夕									
		計									

月	区分	食数				現場責任者 (人・時)	作業員			作業員一 人当たり 食数 $A \div B$	
		最大値 (食)	最小値 (食)	平均値 (食)	合計 (食) A		作業人員 (人) B	一人当た りの作業 時間(時) C	総作業時間 (人・時) $B \times C$		
(4年度) 4年 12月	平日	朝									
		昼	51	5	16	360	1.0	4.0	4.0	360.0	
		夕	14	5	11	100	1.0	3.0	3.0	100.0	
		計	65	10	28	460	2.0	7.0	7.0	460.0	
	休日	朝									
		昼									
		夕									
		計									

月	区分	食数				現場責任者 (人・時)	作業員			作業員一人 当たり 食数 $A \div B$
		最大値 (食)	最小値 (食)	平均値 (食)	合計 (食) A		作業人員 (人) B	一人当た りの作業 時間(時) C	総作業時間 (人・時) $B \times C$	
(4年度) 5年 1月	平日	朝								
		昼	45	5	23	451	1.0	4.0	4.0	451.0
		夕	28	5	9	188	1.0	3.0	3.0	188.0
		計	73	10	32	639	2.0	7.0	7.0	639.0
	休日	朝								
		昼								
		夕								
		計								

月	区分	食数				現場責任者 (人・時)	作業員			作業員一人 当たり 食数 $A \div B$
		最大値 (食)	最小値 (食)	平均値 (食)	合計 (食) A		作業人員 (人) B	一人当た りの作業 時間(時) C	総作業時間 (人・時) $B \times C$	
(4年度) 5年 2月	平日	朝								
		昼	49	5	27	520	1.0	4.0	4.0	520.0
		夕	38	5	10	194	1.0	3.0	3.0	194.0
		計	87	10	38	714	2.0	7.0	7.0	714.0
	休日	朝								
		昼								
		夕								
		計								

月	区分	食数				現場責任者 (人・時)	作業員			作業員一 人当たり 食数 $A \div B$	
		最大値 (食)	最小値 (食)	平均値 (食)	合計 (食) A		作業人員 (人) B	一人当た りの作業 時間(時) C	総作業時間 (人・時) $B \times C$		
(4年度) 5年 3月	平日	朝									
		昼	40	5	25	542	1.0	4.0	4.0	542.0	
		夕	16	5	6	136	1.0	3.0	3.0	136.0	
		計	56	10	31	678	2.0	7.0	7.0	678.0	
	休日	朝									
		昼									
		夕									
		計									

月	区分	食数				現場責任者 (人・時)	作業員			作業員一 人当たり 食数 $A \div B$	
		最大値 (食)	最小値 (食)	平均値 (食)	合計 (食) A		作業人員 (人) B	一人当た りの作業 時間(時) C	総作業時間 (人・時) $B \times C$		
(5年度) 5年 4月	平日	朝									
		昼	42	6	50	450	1.0	4.0	4.0	450.0	
		夕	22	5	21	192	1.0	3.0	3.0	192.0	
		計	64	11	71	642	2.0	7.0	7.0	642.0	
	休日	朝									
		昼									
		夕									
		計									

月	区分	食数				現場責任者 (人・時)	作業員			作業員一人当たり 食数 $A \div B$	
		最大値 (食)	最小値 (食)	平均値 (食)	合計 (食) A		作業人員 (人) B	一人当たりの作業 時間(時) C	総作業時間 (人・時) $B \times C$		
(5年度) 5年 5月	平日	朝									
		昼	39	5	18	351	1.0	4.0	4.0	351.0	
		夕	5	5	4	85	1.0	3.0	3.0	85.0	
		計	44	10	22	436	2.0	7.0	7.0	436.0	
	休日	朝									
		昼									
		夕									
		計									

月	区分	食数				現場責任者 (人・時)	作業員			作業員一人 当たり 食数 $A \div B$	
		最大値 (食)	最小値 (食)	平均値 (食)	合計 (食) A		作業人員 (人) B	一人当たりの作業 時間(時) C	総作業時間 (人・時) $B \times C$		
(5年度) 5年 6月	平日	朝									
		昼	51	6	25	550	1.0	4.0	4.0	550.0	
		夕	10	5	7	154	1.0	3.0	3.0	154.0	
		計	61	11	32	704	2.0	7.0	7.0	704.0	
	休日	朝									
		昼									
		夕									
		計									

月	区分	食数				現場責任者 (人・時)	作業員			作業員一人当たり 食数 $A \div B$	
		最大値 (食)	最小値 (食)	平均値 (食)	合計 (食) A		作業人員 (人) B	一人当たりの作業 時間(時) C	総作業時間 (人・時) $B \times C$		
(5年度) 5年 7月	平日	朝									
		昼	40	7	24	478	1.0	4.0	4.0	478.0	
		夕	24	5	12	229	1.0	3.0	3.0	229.0	
		計	64	12	35	707	2.0	7.0	7.0	707.0	
	休日	朝									
		昼									
		夕									
		計									

月	区分	食数				現場責任者 (人・時)	作業員			作業員一人当たり 食数 $A \div B$	
		最大値 (食)	最小値 (食)	平均値 (食)	合計 (食) A		作業人員 (人) B	一人当たりの作業 時間(時) C	総作業時間 (人・時) $B \times C$		
(5年度) 5年 8月	平日	朝									
		昼	33	5	15	330	1.0	4.0	4.0	330.0	
		夕	8	5	4	85	1.0	3.0	3.0	85.0	
		計	41	10	19	415	2.0	7.0	7.0	415.0	
	休日	朝									
		昼									
		夕									
		計									

月	区分	食数				現場責任者 (人・時)	作業員			作業員一人 当たり 食数 $A \div B$	
		最大値 (食)	最小値 (食)	平均値 (食)	合計 (食) A		作業人員 (人) B	一人当た りの作業 時間(時) C	総作業時間 (人・時) $B \times C$		
(5年度) 5年 9月	平日	朝									
		昼	52	4	30	593	1.0	4.0	4.0	593.0	
		夕	25	5	13	256	1.0	3.0	3.0	256.0	
		計	77	9	43	849	2.0	7.0	7.0	849.0	
	休日	朝									
		昼									
		夕									
		計									

月	区分	食数				現場責任者 (人・時)	作業員			作業員一人 当たり 食数 $A \div B$	
		最大値 (食)	最小値 (食)	平均値 (食)	合計 (食) A		作業人員 (人) B	一人当た りの作業 時間(時) C	総作業時間 (人・時) $B \times C$		
(5年度) 5年 10月	平日	朝									
		昼	45	10	24	501	1.0	4.0	4.0	501.0	
		夕	7	5	5	103	1.0	3.0	3.0	103.0	
		計	52	15	29	604	2.0	7.0	7.0	604.0	
	休日	朝									
		昼									
		夕									
		計									

「給食業務年間を通じて必要となる消耗品のリスト（基準）」

No	品名	消費基準	規格参考
1	次亜塩素酸ナトリウム	9箱/年	50×3本/箱
2	食器洗浄機用洗剤（サラヤひまわり）	8本/年	125kg/本
3	食器用中性洗剤	2缶/月	180/缶
4	油汚れ用洗剤（ニューケミクール）	1箱/月	4kg×3本/箱
5	酸素系漂白剤（粉末）	1箱/月	10kg/箱
6	漂白剤（ブリーチS 5.5kg）	3本/月	3本/箱
7	スチコンクリーナー	1箱/期	40×2本/箱
8	手洗い用洗剤	2缶/年	180/缶
9	アルコール消毒剤	1缶/月	180/缶
10	トイレ用洗剤	1本/月	40/本
11	エンボス手袋	10枚/人日	100枚/箱
12	ロングエンボス手袋	50枚/月	100枚/箱
13	ニトリル手袋	2枚/人日	100枚/箱
14	オープンミット	0.5組/月	17インチ
15	軍手	2袋/年	12双/袋
16	マスク	3枚/人日	50枚/箱
17	ペーパータオル	30枚/人日	200枚×40パック
18	トイレットペーパー	1個/日	60m×96個/箱
19	ポリ袋（透明） 90、70、400	10枚/日	
20	キッチンペーパー	48ロール/年	4ロール/袋
21	クッキングシート45cm×40m	20本/月	20本/箱
22	ラップ 30cm×100m	60本/月	30本/箱
23	ラップ 45cm×50m	60本/月	30本/箱
24	アルミホイール30cm×50m	2本/月	
25	スポンジ	15個/月	
26	マジックスポンジ	10個/月	
27	ステンレスたわし	10個/期	
28	スコッチブライト	3枚/月	
29	亀たわし（大）	36個/年	
30	トイレ用シート	3枚/日	12枚/個
31	粘着クリーナー（本体）	2本/年	
32	粘着クリーナー（替テープ）	8袋/月	3本/袋
33	爪ブラシ	2個/人	つめブラシホルダー付
34	ナイロンデッキブラシ	5本/年	
35	水切りデッキブラシ	10本/年	
36	カウンタークロス	6箱/年	100枚/箱
37	調理服（上・下）	2着/人	
38	調理帽	2個/人	
39	ビニールエプロン（下処理・調理用）	各1着/人	
40	長靴（下処理・調理用）	各1足/人	
41	配食服	2着/人	
42	配食帽	2個/人	
43	配食エプロン	2着/人	
44	配食靴	1足/人	
備考	過去の実績から見積もった予定数量 No. 1～10は、使用前に商品名等を官側に通知		