

「勤務予定表案」の例

- 1 必要人員数
- (1) 調理作業人員
朝食：平日〇〇人／土日祝日〇〇人、昼食：平日〇〇人／土日祝日〇〇人、夕食：平日〇〇人／土日祝日〇〇人
- (2) 配食作業人員
朝食：平日〇〇人／土日祝日〇〇人、昼食：平日〇〇人／土日祝日〇〇人、夕食：平日〇〇人／土日祝日〇〇人

2 シフト別勤務時間

日付	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
曜日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水
現場責任者	① A	休	C	B	A	休	休	B	A	休	C	B	A	休	C	B	A	休	C	C	休	休	C	B	A	休	C	C	休	C	
作業従事者	2 A	休	C	B	A	休	休	B	A	休	C	B	A	休	C	B	A	休	C	C	休	休	C	B	A	休	C	C	休	C	
	3																														
	④																														
	⑤																														
	6																														
	7																														
	⑧																														
	⑨																														
	10																														
	⑩																														

凡例 A：4：30～13：30（8時間労働1時間休憩） B：9：00～18：00（8時間労働1時間休憩）
 C：11：00～19：00（7時間労働1時間休憩） 休：休務 丸数字：調理師免許保有者 現場責任者又は代理者

「採用・運用計画等」の例

〇〇駐屯地の給食業務部外委託における作業従事者等の採用・運用計画（例）

	確保予定人員	所属等	採用・運用予定	備考
現場責任者	①	弊社所属	・ 引き続き〇〇駐屯地勤務	調理師免許保有
	2	弊社所属	・ 引き続き〇〇駐屯地勤務	
	3	弊社所属	・ 引き続き〇〇駐屯地勤務	
作業従事者	④	弊社所属	・ 現在弊社の別部署〇〇にて勤務 ・ 〇〇から異動予定（調整済）	調理師免許保有
	⑤	弊社所属	・ 現在弊社の別部署〇〇にて勤務 ・ 〇〇から異動予定（検討中）※1、※2	調理師免許保有
	6	弊社所属	・ 業務開始前（〇月〇日まで）に新規採用予定 ※2	
	...			

2 予定人員数を確保できなかった場合の処置対策

〇〇から異動できなかった場合、新規採用にて対応（※1）

新規採用にて〇月〇日までに確保できなかった場合、当面本社の人員をもって対応するとともに、地域を拡大して募集を継続（※2）

凡例 ○数字：調理師免許保有者

「受託者が準備する消耗品及び使用見積」の例

(注) 計上する消耗品及び使用見積は、仕様書に基づき記載する。

【給食業務】

No	使用区分	品名	使用見積数 (月)	使用見積数 (年)	備考
1	作業従事者個人用	マスク	(例) 1,200枚	(例) 14,400枚	3枚/人日×12人×31日=1,116枚/月
2	作業従事者個人用	個人用被服		〇〇人分	帽子・ユニホーム・エプロン・履物等
3	作業従事者個人用	使い捨て手袋	
	...				

【食器洗浄】

No	使用区分	品名	使用見積数 (月)	使用見積数 (年)	備考
1	作業従事者個人用	マスク	(例) 1,200枚	(例) 14,400枚	3枚/人日×12人×31日=1,116枚/月
2	作業従事者個人用	個人用被服			帽子・ユニホーム・エプロン・履物等
3	作業従事者個人用	使い捨て手袋			
	...				

「松戸駐屯地・調理工程表及び作業人員見積」

付紙第4-2

食 器	朝食 (平日) 曹士食堂250名 幹部食堂：100名		早 朝															
	担当者名 (実名不用)	料理名 食材名	調理指示	09:30			10:30			11:30								
			使用量(g)	10	20	30	40	50	10	20	30	40	50	10	20	30	40	50
総とんぶり		山形辛味味噌ラーメン																
		冷凍チキンパン	5000g															
		豚ちくち	15000g	4cm×4cm														
		豚バラ肉	15000g	4cm×4cm														
		大玉のたま	1000g															
		中華スープ (ALBANY)	1000g															
		仙石漬物	700g															
		白味噌	3500g															
		魚塩	175g															
		味の素	70g															
へりー部		日本酒	70g															
		御生支	70g															
		とんぼく	70g															
		豆粉湯 (500g)	70g															
		揚げ粉	35g															
		小麦粉	2100g	4cm×4cm														
		高筋小麦	70g															
		揚げ油	105g															
		キヨウサ																
		冷凍餃子	21000g															
小 針		ハツク醤油 (1.8L)	35g															
		空揚げ油	7g															
		醤油フレンチ																
		小麦粉	2100g															
		人参	350g															
		醤油	140g															
		リゾット油	35g															
		ごま油	35g															
		米飯(半減)																
	飯 粒		白米	2150g														
		強化食品	175g															

調理・仕込み開始 終了 保温 終了 蒸し 蒸し 揚げ 揚げ 炒め 炒め 煮込み 煮込み 湯煎開始 終了 湯煎開始 終了 配付開始 終了 配付開始 終了 準備開始 終了 準備開始 終了 中心温度測定

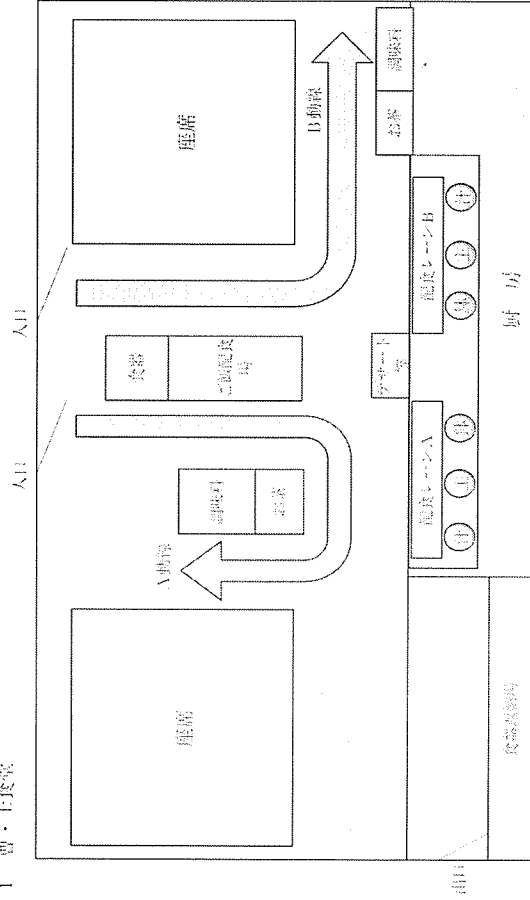
※ 調理終了時間: 11:15

「松戸駐屯地・配食（給食業務）人員の配置」

(注) 仕様書に準拠し、施設等の特性を踏まえ、主な任務等及び人員数を図示等により理解容易なように説明する。

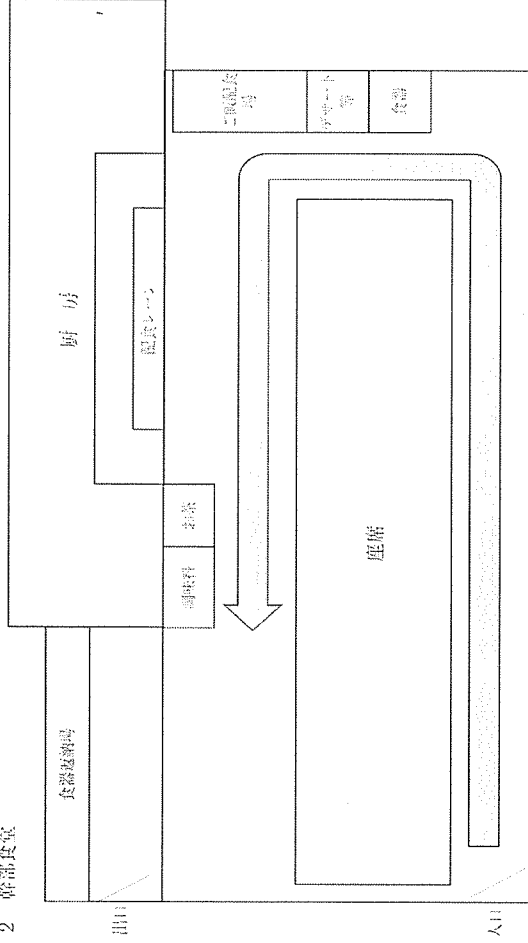
【配食作業】

1 曹・上食堂



区分	主な任務等	各レーン配置人数		食堂合計人数	曹・上食堂 合計
		レーンA	レーンB		
全般	① 現場責任者				
配食等担当		② 小鉢担当			
		③ 主菜担当			
		④ 汁物担当			
		⑤ 汁物担当			

2 幹部食堂

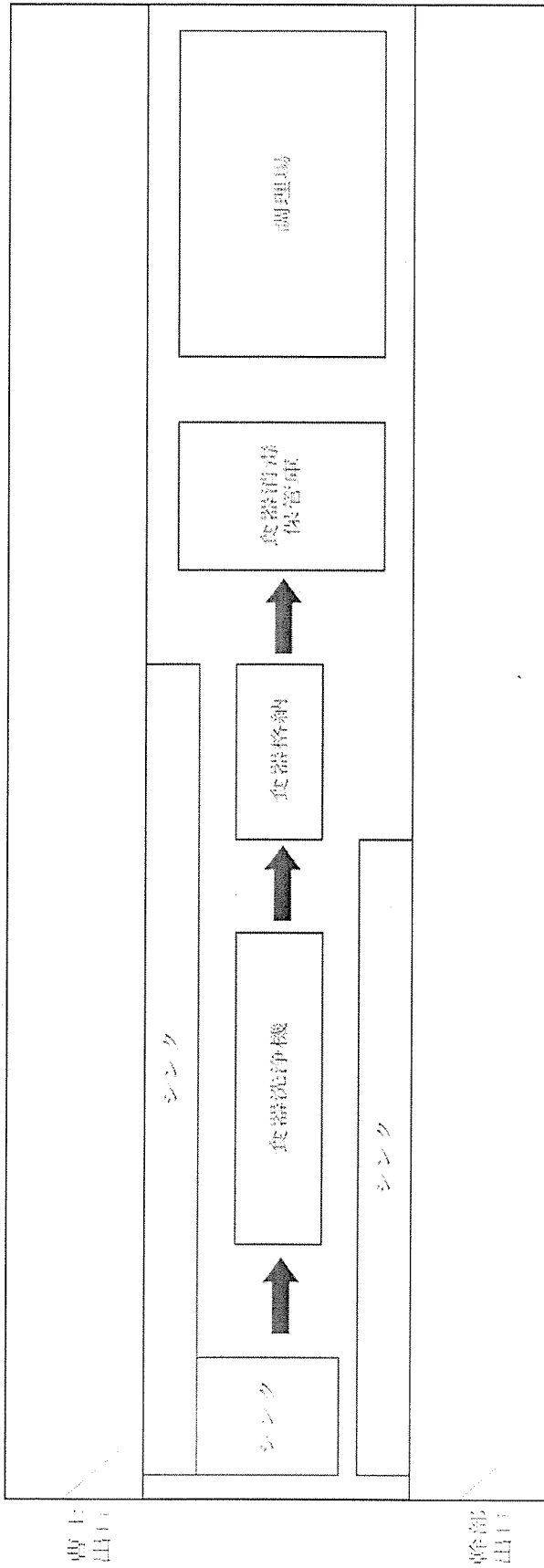


区分	主な任務等	レーン配置人数	食堂合計人数	幹部食堂 合計

「松戸駐屯地・配食（食器洗浄）人員の配置」

仕様書に準拠し、施設等の特性を踏まえ、主な任務等及び人員数を図示等により理解容易なように説明する。

【食器洗浄】



主な任務等	人員	総合計
● 現場責任者		
● 食器等を流し入れ		
● 食器格納		