

調達要求番号：

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			
		作成	令和5年 1月13日
		変更	令和 年 月 日
		作成部隊等名	小平学校総務部

1 総 則

1.1 適用範囲

この仕様書は陸上自衛隊の小平駐屯地（以下「官側」という。）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

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

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

d) 受託者

給食業務の部外委託契約を請け負う者

e) 作業従事者

この役務に直接従事する者

f) 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

g) 作業従事者等

現場責任者及び作業従事者

h) 調理師

調理師法（昭和33年法律第147号）第3条に規定する調理師免許を有する者

1.3 本委託業務の概要

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し、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である。

駐屯地食堂における標準的な食数及び配食レーンは「表1」のとおりであるが、災害等の不測事態、訓練等により食数の増減、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—駐屯地食堂における 1 日あたりの標準的な食数及び配食レーン

区 分		平 日	土曜日	休日（日・祝日）
朝食	食数	450食	300食	300食
	食事時間	0620～0720 (検食：0600～)	0620～0720 (検食：0600～)	0630～部隊配食
	曹士食堂	1コ配食レーン (食数により閉鎖)	1コ配食レーン (食数により閉鎖)	—
	幹部食堂	1コ配食レーン	1コ配食レーン	—
昼食	食数	530食	250食	250食
	食事時間	1130～1300 (検食：1115～)	1130～1300 (検食：1115～)	1130～1300 (検食：1115～)
	曹士食堂	1コ配食レーン	1コ配食レーン (食数により閉鎖)	1コ配食レーン (食数により閉鎖)
	幹部食堂	1コ配食レーン	1コ配食レーン	1コ配食レーン
夕食	食数	450食	250食	250食
	食事時間	1625～1800 (検食：1620～)	1630～1800 (検食：1620～)	1630～1800 (検食：1620～)
	曹士食堂	1コ配食レーン (食数により閉鎖)	1コ配食レーン (食数により閉鎖)	1コ配食レーン (食数により閉鎖)
	幹部食堂	1コ配食レーン	1コ配食レーン	1コ配食レーン

詳細は、別紙第 1「令和 5 年度における食数予定参考値」参照

2 本委託業務に必要な態勢

2.1 実施態勢

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 1 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、適切なシフト管理等により、作業従事者の突発的な休暇等にも対応する。

a) 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。

- 1) 本委託業務に必要な知識、技術を有すること。
- 2) 作業全般を統括する能力を有し、作業従事者を指導・監督できること。
- 3) 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こと。
- 4) 前 3 号に示す能力、知識、権限等を有する者の判断基準は、受託者の正規社員として 3 か月以上の勤務歴があり、同一メニューを 1 回 300 食以上提供する集団給食業務経験を 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 5.3 に示す時期までに提出す

るものとする。

- 5) 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こと。

b) 作業従事者

作業従事者は、次の要件を満たす者とする。

- 1) 調理作業においては、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。
- 2) 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こと。

2.2 食品衛生管理

安全な給食を安定供給するため、次に掲げる法令等を遵守する。この際、以下の法令等は入札又は見積書の提出時における最新版とする。

- 1) 食品衛生法（昭和22年法律第233号）
- 2) 食品衛生法施行令（昭和28年政令第229号）
- 3) 食品衛生法施行規則（昭和23年厚生省令第23号）
- 4) 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24日付け衛食第85号別添）
※ ただし、5（4）③に記述される、「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査を含めること。」については、官側としてこれを要求しない。

受託業者が自主的に実施する場合は、受託業者の負担とする。

- 5) 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10年法律第114号）
- 6) 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10年厚生省令第99号）

2.3 確保されるべき業務の質

- a) 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こと
- b) 衛生的な食事を提供すること。
- c) 隊員の満足向上を図ること。

2.4 作業従事者の服務

作業従事者の小平駐屯地における一般的な遵守事項は、隊員に準ずるものとする。

3 本委託業務の細部内容

3.1 全般

- a) 作業実施間の服装は、常に清潔な調理服、エプロン、マスク、手袋等を着用するとともに、名札を付けること。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もの（帽子等）を装着する。
- 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て、調理工程、配食時の作業従事者の配置等、調理及び配食の細部要領について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わたり衛生管理・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、大量調理施設衛生管理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、装飾品等の私物を厨房内に持ち込まない。また、名札、腕章等が容易に脱落しないように装着する。筆記具等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、脱落、紛失しないように管理する。

3.2 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、食材の下処理、煮込み、焼き、揚げ、ゆ（茹）で、いた（炒）め、蒸し、レトルト品（市販品又は官給品の携行食を含む。）のボイルなどを実施する。

3.3 配食作業

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、盛り付け（飯缶への詰め替えを含む。）を、隊員等への配食を実施する。

3.4 調理・配食に付随する作業

3.4.1 食材・調味料等の受領

現場責任者は、官側の立会いの下に食材・調味料等を受領するものとする。

3.4.2 給食器材・用具などの洗浄、整備及び格納

調理器材、用具などの使用後の洗浄、消毒、整備及び格納を実施する。

3.4.3 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。）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。

4 監督及び検査

- a) 朝食、昼食、夕食の各作業の実施間又は検食後、裁断要領、調理作業（洗米・炊飯、食材の下処理、煮込み、焼き、揚げ、ゆ（茹）で、いた（炒）め、蒸し、味付けなど）、配食作業、衛生及び安全面について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) 検査官から下表に基づき検査を受けるものとする。

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るか ・ 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

5 その他

5.1 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) 安全に万全を期す。
 - 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。
 - 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) 現場責任者は、作業従事者等の故意又は過失によって食材、施設、器材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原状復帰するものとする。
- c) 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。
- d) 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入に協力するものとする。
- e) 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洩及び利用してはならない。また、契約終了後及び契約解除後も同様とする。
- f) 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。

5.2 官側からの通知事項

官側からの通知事項は、表2のとおりとする。

表2—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	毎日	当該給食日の3～7日前基準	ミーティング時に配布
調理及び配食細部要領	毎日	平日朝 08:00	味見：1045（昼）基準 1545（夕）基準
各種検査等及び実習生の受入れ		判明次第	

5.3 提出書類

受託者が、官側に提出する書類は、表3のとおりとする。

表3—提出書類一覧

提出書類名	提出頻度	提出時期	備 考
現場責任者の勤務経験 関連資料	年1回	業務開始 10日前まで	
作業従事者一覧	年1回	業務開始 10日前まで	提出後、従事者に変更があればその都度提出する。
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

表3―提出書類一覧

提出書類名	提出頻度	提出時期	備 考
作業従事者菌検索結果	月 1 回 以上	毎月月末まで(ただし、受託年度4月分は業務開始の10日前まで)	1 菌検索結果には、腸管出血性大腸菌症検査を含めること。 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。
作業従事者勤務割振表(勤務予定表)	月 1 回	翌月分を前月20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。
作業完了届	月 1 回	当月分を翌月10日まで	
保健所等による営業許可証の写し	年 1 回	業務開始10日前まで	

※1 提出時期に間に合わないことが予想された場合、受託者は速やかに官側へ通知し、今後の対応について協議するものとする。

5.4 受託者が使用できる国有財産

a) 施 設

本委託業務に関係する陸上自衛隊小平駐屯地食堂、厨房、控室及び更衣室

b) 設 備

別紙第2のとおり。

c) 経費負担区分

前b号の使用に伴う電気、ガス、水道等の使用料及び維持管理費用は官側負担とする。ただし、受託者の故意又は過失により施設、設備等に損害を与えた場合は、官側の指示に基づき受託者の費用負担において修復等を行う。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。

5.5 受託者の経費区分

5.4において官側負担とした費用を除き、作業従事者の被服、清掃用具、洗剤、事務用品、各種検査等の本委託業務に必要な全ての経費は受託者負担とする。

別紙第3「(給食業務)年間を通じて必要となる消耗品のリスト(基準)」

5.6 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。

5.7 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。

5.8 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。

5.9 飲食店営業許可

食品衛生法第54条により、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」を小平保健所長に届け出なければならない。

5.10 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 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（4 月分）

月	区分		食数				現場責任者 (人・時)	作業員			作業員 1 人当 たりの食数 $A \div B$	配食 人員 (基準)
			最大値 (食)	最小値 (食)	平均値 (食)	合計 (食) A		作業人員 (人) B	1 人当 たりの 作業時間 (時) C	総作業時間 (人・時) $B \times C$		
4 月	平日	朝	410	281	365	7,299	2.5	10	2.5	25	729	16
		昼	540	403	488	9,758	4.5	13	4.5	58.5	750	16
		夕	417	124	348	6,956	4	10	4	40	695	16
		計	-	-	-	24,013	11	33	11	123.5	2,174	-
	土曜日	朝食	285	35	159	794	2.5	4	2.5	10	198	8
		昼食	259	32	144	722	4.5	4	4.5	18	180	8
		夕食	252	25	128	642	4	4	4	16	160	8
		計	-	-	-	2,158	11	12	11	44	538	-
	休日	朝食	345	33	182	912	2.5	2	2.5	5	456	2
		昼食	259	32	144	722	4.5	4	4.5	18	180	8
		夕食	252	25	128	642	4	4	4	16	160	8
		計	-	-	-	2,276	11	10	11	39	796	-

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（5 月分）

月	区分		食数				現場責任者 (人・時)	作業員			作業員 1 人当 たりの食数 $A \div B$	配食 人員 (基準)
			最大値 (食)	最小値 (食)	平均値 (食)	合計 (食) A		作業人員 (人) B	1 人当 たりの 作業時間 (時) C	総作業時間 (人・時) $B \times C$		
5 月	平日	朝	541	292	406	8,118	2.5	10	2.5	25	811	16
		昼	646	430	501	10,012	4.5	13	4.5	58.5	770	16
		夕	559	352	405	8,099	4	10	4	40	809	16
		計	-	-	-	26,229	11	33	11	123.5	2,390	
	土曜日	朝食	209	30	120	480	2.5	4	2.5	10	119	8
		昼食	190	27	109	436	4.5	4	4.5	18	109	8
		夕食	203	25	98	390	4	4	4	16	97	8
		計	-	-	-	1,306	11	12	11	44	325	
	休日	朝食	280	30	162	1,137	2.5	2	2.5	5	568	2
		昼食	190	27	109	764	4.5	4	4.5	18	191	8
		夕食	203	25	98	685	4	4	4	16	171	8
		計	-	-	-	2,586	11	10	11	39	930	

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（6 月分）

月	区分		食数				現場責任者 (人・時)	作業員			作業員 1 人当 たりの食数 $A \div B$	配食 人員 (基準)
			最大値 (食)	最小値 (食)	平均値 (食)	合計 (食) A		作業人員 (人) B	1 人当 たりの 作業時間 (時) C	総作業時間 (人・時) $B \times C$		
6 月	平日	朝	528	372	460	10,127	2.5	10	2.5	25	1,012	16
		昼	604	430	536	11,800	4.5	13	4.5	58.5	907	16
		夕	523	274	432	9,504	4	10	4	40	950	16
		計	-	-	-	31,431	11	33	11	123.5	2,869	
	土曜日	朝食	242	77	134	538	2.5	4	2.5	10	134	8
		昼食	220	70	122	489	4.5	4	4.5	18	122	8
		夕食	222	63	129	516	4	4	4	16	129	8
		計	-	-	-	1,543	11	12	11	44	385	
	休日	朝食	300	173	240	959	2.5	2	2.5	5	479	2
		昼食	220	70	122	489	4.5	4	4.5	18	122	8
		夕食	222	63	129	517	4	4	4	16	129	8
		計	-	-	-	1,965	11	10	11	39	730	

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（7 月分）

月	区分		食数				現場責任者 (人・時)	作業員			作業員 1 人当 たりの食数 $A \div B$	配食 人員 (基準)
			最大値 (食)	最小値 (食)	平均値 (食)	合計 (食) A		作業人員 (人) B	1 人当 たりの 作業時間 (時) C	総作業時間 (人・時) $B \times C$		
7 月	平日	朝	488	330	411	8,228	2.5	10	2.5	25	822	16
		昼	588	417	491	9,817	4.5	13	4.5	58.5	755	16
		夕	504	209	373	7,453	4	10	4	40	745	16
		計	-	-	-	25,498	11	33	11	123.5	2,322	
	土曜日	朝食	199	92	132	662	2.5	4	2.5	10	165	8
		昼食	181	84	120	602	4.5	4	4.5	18	150	8
		夕食	180	82	117	584	4	4	4	16	146	8
		計	-	-	-	1,848	11	12	11	44	461	
	休日	朝食	271	168	202	1,212	2.5	2	2.5	5	606	2
		昼食	181	84	121	723	4.5	4	4.5	18	180	8
		夕食	180	82	117	701	4	4	4	16	175	8
		計	-	-	-	2,636	11	10	11	39	961	

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（8 月分）

月	区分		食数				現場責任者 (人・時)	作業員			作業員 1 人当 たりの食数 $A \div B$	配食 人員 (基準)
			最大値 (食)	最小値 (食)	平均値 (食)	合計 (食) A		作業人員 (人) B	1 人当 たりの 作業時間 (時) C	総作業時間 (人・時) $B \times C$		
8 月	平日	朝	469	225	306	6,724	2.5	10	2.5	25	672	16
		昼	555	314	380	8,356	4.5	13	4.5	58.5	642	16
		夕	481	63	294	6,460	4	10	4	40	646	16
		計	-	-	-	21,540	11	33	11	123.5	1,960	
	土曜日	朝食	175	19	41	164	2.5	4	2.5	10	40	8
		昼食	159	17	37	149	4.5	4	4.5	18	37	8
		夕食	148	13	31	125	4	4	4	16	31	8
		計	-	-	-	438	11	12	11	44	108	
	休日	朝食	256	14	57	283	2.5	2	2.5	5	141	2
		昼食	159	17	38	188	4.5	4	4.5	18	47	8
		夕食	148	13	32	158	4	4	4	16	39	8
		計	-	-	-	629	11	10	11	39	227	

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（9 月分）

月	区分		食数				現場責任者 (人・時)	作業員			作業員 1 人当 たりの食数 $A \div B$	配食 人員 (基準)
			最大値 (食)	最小値 (食)	平均値 (食)	合計 (食) A		作業人員 (人) B	1 人当 たりの 作業時間 (時) C	総作業時間 (人・時) $B \times C$		
9 月	平日	朝	448	349	408	8,166	2.5	10	2.5	25	816	16
		昼	562	437	503	10,057	4.5	13	4.5	58.5	773	16
		夕	443	188	378	7,569	4	10	4	40	756	16
		計	-	-	-	25,792	11	33	11	123.5	2,345	
	土曜日	朝食	209	134	176	879	2.5	4	2.5	10	219	8
		昼食	190	122	160	799	4.5	4	4.5	18	199	8
		夕食	193	114	156	780	4	4	4	16	195	8
		計	-	-	-	2,458	11	12	11	44	613	
	休日	朝食	252	168	205	1,027	2.5	2	2.5	5	513	2
		昼食	190	122	160	800	4.5	4	4.5	18	200	8
		夕食	193	114	156	780	4	4	4	16	195	8
		計	-	-	-	2,607	11	10	11	39	908	

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（10 月分）

月	区分		食数				現場責任者 (人・時)	作業員			作業員 1 人当 たりの食数 $A \div B$	配食 人員 (基準)
			最大値 (食)	最小値 (食)	平均値 (食)	合計 (食) A		作業人員 (人) B	1 人当 たりの 作業時間 (時) C	総作業時間 (人・時) $B \times C$		
10 月	平日	朝	536	379	432	9,071	2.5	10	2.5	25	907	16
		昼	611	477	516	10,830	4.5	13	4.5	58.5	833	16
		夕	525	218	399	8,376	4	10	4	40	837	16
		計	-	-	-	28,277	11	33	11	123.5	2,577	
	土曜日	朝食	248	158	226	903	2.5	4	2.5	10	225	8
		昼食	232	91	162	646	4.5	4	4.5	18	161	8
		夕食	232	91	152	608	4	4	4	16	152	8
		計	-	-	-	2,157	11	12	11	44	538	
	休日	朝食	248	158	226	1,356	2.5	2	2.5	5	678	2
		昼食	232	91	162	969	4.5	4	4.5	18	242	8
		夕食	232	91	152	913	4	4	4	16	228	8
		計	-	-	-	3,238	11	10	11	39	1,148	

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（1 1 月分）

月	区分		食数				現場責任者 (人・時)	作業員			作業員 1 人当 たりの食数 $A \div B$	配食 人員 (基準)
			最大値 (食)	最小値 (食)	平均値 (食)	合計 (食) A		作業人員 (人) B	1 人当 たりの 作業時間 (時) C	総作業時間 (人・時) $B \times C$		
1 1 月	平日	朝	485	204	402	8,034	2.5	10	2.5	25	803	16
		昼	586	194	486	9,719	4.5	13	4.5	58.5	747	16
		夕	502	151	365	7,291	4	10	4	40	729	16
		計	-	-	-	25,044	11	33	11	123.5	2,279	
	土曜日	朝食	395	61	180	718	2.5	4	2.5	10	179	16
		昼食	359	55	163	653	4.5	4	4.5	18	163	16
		夕食	265	39	133	530	4	4	4	16	132	8
		計	-	-	-	1,901	11	12	11	44	474	
	休日	朝食	339	130	210	1,262	2.5	2	2.5	5	631	2
		昼食	359	55	163	980	4.5	4	4.5	18	245	16
		夕食	265	39	133	795	4	4	4	16	198	8
		計	-	-	-	3,037	11	10	11	39	1,074	

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（1 2 月分）

月	区分		食数				現場責任者 (人・時)	作業員			作業員 1 人当 たりの食数 $A \div B$	配食 人員 (基準)
			最大値 (食)	最小値 (食)	平均値 (食)	合計 (食) A		作業人員 (人) B	1 人当 たりの 作業時間 (時) C	総作業時間 (人・時) $B \times C$		
1 2 月	平日	朝	430	311	321	6,426	2.5	10	2.5	25	642	16
		昼	523	401	397	7,935	4.5	13	4.5	58.5	610	16
		夕	431	146	292	5,830	4	10	4	40	583	16
		計	-	-	-	20,191	11	33	11	123.5	1,835	
	土曜日	朝食	265	41	121	483	2.5	4	2.5	10	120	8
		昼食	241	37	110	439	4.5	4	4.5	18	109	8
		夕食	249	34	134	535	4	4	4	16	133	8
		計	-	-	-	1,457	11	12	11	44	362	
	休日	朝食	321	35	158	1,106	2.5	2	2.5	5	553	2
		昼食	241	37	110	767	4.5	4	4.5	18	191	8
		夕食	249	34	92	641	4	4	4	16	160	8
		計	-	-	-	2,514	11	10	11	39	904	

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（1 月分）

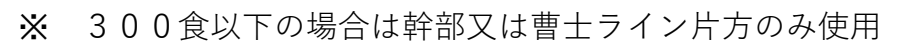
月	区分		食数				現場責任者 (人・時)	作業員			作業員 1 人当 たりの食数 $A \div B$	配食 人員 (基準)
			最大値 (食)	最小値 (食)	平均値 (食)	合計 (食) A		作業人員 (人) B	1 人当 たりの 作業時間 (時) C	総作業時間 (人・時) $B \times C$		
1 月	平日	朝	532	118	409	7,762	2.5	10	2.5	25	776	16
		昼	657	156	503	9,560	4.5	13	4.5	58.5	735	16
		夕	541	164	392	7,451	4	10	4	40	745	16
		計	-	-	-	24,773	11	33	11	123.5	2,256	
	土曜日	朝食	266	39	145	581	2.5	4	2.5	10	145	8
		昼食	242	35	132	528	4.5	4	4.5	18	132	8
		夕食	210	33	128	511	4	4	4	16	127	8
		計	-	-	-	1,620	11	12	11	44	404	
	休日	朝食	326	30	214	1,713	2.5	2	2.5	5	856	2
		昼食	242	35	132	1,056	4.5	4	4.5	18	264	8
		夕食	210	33	128	1,024	4	4	4	16	256	8
		計	-	-	-	3,793	11	10	11	39	1,376	

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（2 月分）

月	区分		食数				現場責任者 (人・時)	作業員			作業員 1 人当 たりの食数 $A \div B$	配食 人員 (基準)
			最大値 (食)	最小値 (食)	平均値 (食)	合計 (食) A		作業人員 (人) B	1 人当 たりの 作業時間 (時) C	総作業時間 (人・時) $B \times C$		
2 月	平日	朝	497	356	427	8,106	2.5	10	2.5	25	810	16
		昼	604	447	525	9,979	4.5	13	4.5	58.5	767	16
		夕	496	300	399	7,588	4	10	4	40	758	16
		計	-	-	-	25,673	11	33	11	123.5	2,335	
	土曜日	朝食	288	173	226	905	2.5	4	2.5	10	226	8
		昼食	262	157	206	823	4.5	4	4.5	18	205	8
		夕食	250	139	197	787	4	4	4	16	196	8
		計	-	-	-	2,515	11	12	11	44	627	
	休日	朝食	340	265	300	1,799	2.5	2	2.5	5	899	2
		昼食	262	157	206	1,236	4.5	4	4.5	18	309	8
		夕食	250	139	197	1,181	4	4	4	16	295	8
		計	-	-	-	4,216	11	10	11	39	1,503	

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（3 月分）

月	区分		食数				現場責任者 (人・時)	作業員			作業員 1 人当 たりの食数 $A \div B$	配食 人員 (基準)
			最大値 (食)	最小値 (食)	平均値 (食)	合計 (食) A		作業人員 (人) B	1 人当 たりの 作業時間 (時) C	総作業時間 (人・時) $B \times C$		
3 月	平日	朝	402	164	270	5,408	2.5	10	2.5	25	540	16
		昼	477	252	371	7,421	4.5	13	4.5	58.5	570	16
		夕	415	96	261	5,229	4	10	4	40	522	16
		計	-	-	-	18,058	11	33	11	123.5	1,632	
	土曜日	朝食	171	42	91	453	2.5	4	2.5	10	113	8
		昼食	155	38	82	412	4.5	4	4.5	18	103	8
		夕食	153	35	76	380	4	4	4	16	95	8
		計	-	-	-	1,245	11	12	11	44	311	
	休日	朝食	255	109	143	855	2.5	2	2.5	5	427	2
		昼食	155	38	83	495	4.5	4	4.5	18	123	8
		夕食	153	35	76	457	4	4	4	16	114	8
		計	-	-	-	1,807	11	10	11	39	664	



設 備

区 分		数 量	能 力
調理器材 及び器具	縦型ガス炊飯器	6 台	4. 2kg 以上/40 分
	蒸気煮炊き窯	3 台	2 2 0L/台
	スチームコンベクションオーブン1号	1 台	2 カート
	連続式揚物機	1 台	1 0 0 ～ 3 0 0 個/h
	ティルティングパン	1 台	1 0 0ℓ
	ガステーブル	1 台	3 口
	対流式焼き物機	1 台	2 0 ～ 4 0 個/h
	水圧洗米機	1 台	3 0 kg/回
	野菜切裁用調理機	1 台	2 0 0 ～ 6 0 0 kg/h
	球根皮むき機	1 台	1 5 kg/回
	配食用保冷库	2 台	
	配食用温蔵庫	2 台	
	包丁, まな板殺菌庫	1 台	
	適温配食器材	2 組	2 レーン (幹部・曹士)
	蒸気湯沸器	1 台	
	製氷機	1 台	
	塵埃処理機	2 台	
	炊飯釜専用反転機	1 台	
	まな板, 包丁, スコップ等	各 1 0 個	
	調味料等置棚	1 0 台	

「(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	使用区分	品 名	備考
1	作業従事者個人用	マスク	
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 (調理用・配食用)・履物等
3	作業従事者個人用	使い捨て手袋	
4	作業従事者個人用	爪ブラシ	
5	作業従事者個人用	軍手	
6	調理用消耗品	オープンミット	
7	調理用消耗品	耐熱ロングゴム手袋	水用含む
8	調理用消耗品	クッキングペーパー	
9	調理用消耗品	クッキングシート	
10	調理用消耗品	サランラップ類	保冷・保温等時にも使用
11	調理用消耗品	アルミホイル	
12	調理用消耗品	食品用洗剤	次亜塩素酸ナトリウム等
13	調理器具清掃用	スポンジたわし, たわし	
14	調理器具清掃用	タオル, 布巾	調理台等清掃
15	調理器具清掃用	中性洗剤、弱アルカリ性洗剤	食器, 調理機械, 包丁, まな板等
16	調理器具清掃用	消毒用アルコール	洗浄後消毒用・器材用・手用
17	調理器具清掃用	クレンザー	
18	厨房清掃用	足用マット消毒液	
19	厨房清掃用	デッキブラシ	
20	厨房清掃用	バケツ	
21	厨房清掃用	ポリ袋	4 5ℓ, 9 0ℓ, 1 2 0ℓ
22	厨房清掃用	水切り	
23	厨房清掃用	モップ	
24	厨房清掃用	粘着ローラー	スペアテープ含む
25	厨房清掃用	カビキラー	
26	官民共用	アルコール消毒液	食堂・厨房入口, トイレ等
27	官民共用	手洗い石鹼液	食堂・厨房入口, トイレ等
28	官民共用	ペーパータオル	厨房入口, トイレ等
29	官民共用	トイレットペーパー	トイレ等
30	官民共用	トイレ用洗剤	トイレ等

※26 から 30 は官民共用となるため、作業従事者数を基準とし、官と要調整