

給食業務部外委託仕様書

自 令和6年4月 1日

至 令和7年3月31日

立川駐屯地業務隊

調達要求番号：1

陸上自衛隊仕様書			
物品番号		仕様書番号	補 - 1
給食業務部外委託		作成	令和5年 月 日
		変更	令和5年 月 日
		作成部隊等名	立川駐屯地業務隊

1 総 則

1.1 適用範囲

この仕様書は、陸上自衛隊の立川駐屯地（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（会計隊長又は代行者）

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（糧食班長又は代行者）

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（食堂長又は食堂係）

d) 官側

契約担当官、検査官、監督官を言う。

e) 官側の給食業務責任者等

糧食班で勤務する給食担当官、栄養担当官を言う。

f) 受託者

給食業務の部外委託契約を請け負う者

g) 作業従事者

この役務に直接従事する者（部外委託者）

h) 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

i) 作業従事者等

現場責任者及び作業従事者

j) 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、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、各種感染症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	休日（土・日・祝日）	備 考
朝食	食数	130食	70食	運搬食、携行食については、その都度示す。
	食事時間	0620～0700	0620～0700	
	曹士食堂	1列配食設備	1列配食設備	
	幹部食堂			
昼食	食数	220食	70食	
	食事時間	1130～1140 1200～1230	1200～1230	
	曹士食堂	1列配食設備	1列配食設備	
	幹部食堂	1列配食設備		
夕食	食数	140食	70食	
	食事時間	1630～1640 1710～1740	1710～1740	
	曹士食堂	1列配食設備	1列配食設備	
	幹部食堂			

詳細は、別紙第1「令和4・5年度における食数実績及び作業に必要な従事者数の参考値」参照

※ 1 部隊の訓練・会食などにより喫食人員が大幅に増加する場合は、上記の配食時間が延長又は変更することがある。

※ 2 別に示す厨房整備日の夕食は、弁当（レトルトのボイル作業を含む。）などの部隊配食とする。

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、予定喫食者数及び配食レーン数等に応じ、別紙第1及び別紙第2「立川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1で示す各月、各区分の作業員1人当たりの食数に対して、作業員1人当たりの食数の増加が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。

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ヶ月以上の勤務経験があり、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5.4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。
 - 3) 心身ともに作業に支障のない者。(米袋30kg等の重量物運搬が可能であること。)
- 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) 都道府県で定める食品衛生に関する条例
 - 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（以下、「感染症法」という。）（平成10年法律第114号）
 - 7) 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。

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、常に清潔な白色を基調とした調理服、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

- 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、盛り付け（飯缶への詰め替えを含む。）、隊員等への配食（運搬食含む。）を実施する。
b) 配食を行う作業従事者は、配食専用の配食服エプロンなどを着用する。

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、調理作業などによって発生した残菜、残飯、廃油などの重量を量り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官側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・配食作業が終了したときは、検査官から次の判定基準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実施されているか ・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、二次感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	・官側が指定した要領・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け入れ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らし、又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。
- 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 作業従事者の服務

- a) 作業従事者の立川駐屯地内における一般的な遵守事項は、隊員に準ずるものとする。
- b) 本役務の実施にあたっては、関係法令及び条例等を遵守し善良な契約を履行するものとする。
- c) 作業従事者は、当駐屯地の入出門については、警衛所において面会票の手続きを実施し入門する。ただし、入門許可申請を実施し承認が下りれば、入門許可証での入門を許可する。また、通勤にともなう車の入門については、官側の許可を得るものとし状況によっては、車の乗り入れを制限する場合がある。なお、駐車場については、官側が示す場所とし、入出門の際は警衛隊の指示に従うものとする。
- d) 駐屯地内で立ち入れる場所は、厨房、食堂、更衣室、売店及び喫煙所とする。
- e) 駐屯地内では、次の行為を禁止する。
 - 1) 官側の許可のない写真撮影及びパソコン並びに可搬記憶媒体などの持ち込み
 - 2) 販売、宣伝、布教行為・運動
 - 3) 官側が準備した食材及び食事の持ち出し並びに飲食行為
 - 4) その他の不法行為

5.3 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5回	当該給食日の1～3 日前基準	下記の通り通知することを例 とする。 1 当日に翌日分を通知 2 金曜日に土・日・月曜日分 を通知
調理及び配食細部 要領	平日毎日	平日朝 08：30	
各種検査等及び実 習生の受け入れ		当該月の1か月前の 10日まで	

5.4 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 15日前まで	
作業従事者一覧	年1回	業務開始 15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
作業従事者菌検索結果	月1回 以上	毎月10日まで （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。
作業完了届	月1回	当月分を 翌月10日まで	
保健所等の営業許可証 の写し	年1回	許可証受領後	

※提出時期に間に合わないことが予想された場合は、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。

5.5 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立川駐屯地食堂、厨房、更衣室、売店及び喫煙所とする。

b) 設 備

別紙第3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も省エネに努めるものとする。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。

5.6 受託者の経費区分

5.5 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4「（給食業務）年間を通じて必要となる消耗品のリスト（基準）」

5.7 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。

5.8 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、その任務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。

5.9 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は、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。

5.10 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。

5.11 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 年における食数及び作業従事者数の実績値（給食）（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 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	1 人当た りの作業 時間 (時) C	総作業時 間 (人・ 時) B × C		
1 月	平 日	朝	140	104	118	1,885	2.7	3.7	2.5	9.2	512
		昼	285	171	206	3,298	5.6	8.8	4.0	35.2	375
		夕	173	84	126	2,014	2.9	4.3	4.0	17.2	468
		計	—	—	—	7,197	11.1	16.8	—	61.6	—
	休 日	朝	75	63	68	1,015	1.0	1.0	1.5	1.5	1,015
		昼	73	63	69	1,035	3.7	4.7	4.0	18.6	222
		夕	75	65	71	1,061	2.7	3.9	4.0	15.6	272
		計	—	—	—	3,111	7.4	9.6	—	35.7	—

令和5年における食数及び作業従事者数の実績値（給食）（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 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	1人当た りの作業 時間 (時) C	総作業時 間 (人・ 時) B×C		
2月	平 日	朝	143	87	121	2,305	2.6	3.6	2.5	8.9	646
		昼	237	167	205	3,896	5.7	8.7	4.0	34.7	449
		夕	182	73	132	2,515	3.1	4.0	4.0	16.0	629
		計	—	—	—	8,716	11.4	16.3	—	59.6	—
	休 日	朝	83	62	73	657	1.0	1.0	1.5	1.5	657
		昼	82	61	72	648	3.1	4.1	4.0	16.4	158
		夕	81	56	69	617	2.1	3.9	4.0	15.5	159
		計	—	—	—	1,922	6.2	9.0	—	33.4	—

令和5年における食数及び作業従事者数の実績値（給食）（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 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	1人当たりの作業 時間(時) C	総作業時間 (人・時) B×C		
3月	平 日	朝	209	106	140	3,085	2.7	3.7	2.5	9.3	834
		昼	297	153	224	4,917	5.6	8.9	4.0	35.6	552
		夕	217	80	145	3,185	2.9	4.5	4.0	18.0	708
		計	—	—	—	11,187	11.2	17.1	—	62.9	—
	休 日	朝	99	71	86	770	1.0	1.0	1.5	1.5	770
		昼	90	70	76	681	2.7	4.1	4.0	16.4	166
		夕	95	72	82	738	1.9	3.8	4.0	15.2	194
		計	—	—	—	2,189	5.6	8.9	—	33.1	—

令和5年における食数及び作業従事者数の実績値（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 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	1人当たりの作業 時間 (時) C	総作業時間 (人・時) B × C		
4月	平 日	朝	161	78	120	2,399	3.0	4.1	2.5	10.1	592
		昼	244	119	196	3,927	5.5	8.7	4.0	34.8	451
		夕	172	69	126	2,516	2.4	4.1	4.0	16.4	614
		計	—	—	—	8,842	10.9	16.9	—	61.3	—
	休 日	朝	92	57	72	720	1.0	1.0	1.5	1.5	720
		昼	100	55	67	673	3.3	4.4	4.0	17.6	153
		夕	79	55	67	671	2.4	4.0	4.0	16.0	168
		計	—	—	—	2,064	6.7	9.4	—	35.1	—

令和5年における食数及び作業従事者数の実績値（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 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	1人当たりの作業 時間(時) C	総作業時間 (人・時) B×C		
5月	平 日	朝	118	60	100	2,000	2.6	3.5	2.5	8.8	571
		昼	202	64	166	3,318	4.9	8.2	4.0	32.8	405
		夕	139	62	106	2,119	2.3	4.0	4.0	15.8	536
		計	—	—	—	7,437	9.8	15.7	—	57.4	—
	休 日	朝	64	50	58	643	1.0	1.0	1.5	1.5	643
		昼	63	49	58	638	3.5	4.1	4.0	16.4	156
		夕	66	50	60	665	2.2	3.7	4.0	14.8	180
		計	—	—	—	1,946	6.6	8.8	—	32.7	—

令和5年における食数及び作業従事者数の実績値（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 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	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	152	93	113	2.7	3.6	2.5	9.0	691
		昼	287	154	206	5.5	8.8	4.0	35.2	516
		夕	224	66	125	2.9	3.8	4.0	15.2	721
		計	—	—	—	11.1	16.2	—	59.4	—
	休日	朝	78	56	67	1.0	1.0	1.5	1.5	535
		昼	64	58	61	3.0	4.3	4.0	17.2	114
		夕	65	58	62	2.0	4.1	4.0	16.4	120
		計	—	—	—	6.0	9.4	—	35.1	—

令和5年における食数及び作業従事者数の実績値（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 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	1人当た りの作業 時間 (時) C	総作業時 間 (人・ 時) B × C		
7月	平 日	朝	208	95	151	3,028	2.9	3.9	2.5	9.6	786
		昼	337	195	256	5,119	5.6	8.9	4.0	35.6	575
		夕	253	96	168	3,350	2.7	4.5	4.0	17.8	753
		計	—	—	—	11,497	11.1	17.2	—	63.0	—
	休 日	朝	94	74	83	914	1.0	1.0	1.5	1.5	914
		昼	99	58	72	787	3.1	4.4	4.0	17.4	181
		夕	102	55	70	768	2.1	4.0	4.0	16.0	192
		計	—	—	—	2,469	6.2	9.4	—	34.9	—

令和5年における食数及び作業従事者数の実績値（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 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	1 人当たりの作業 時間 (時) C	総作業時間 (人・時) B × C		
8月	平 日	朝	217	63	140	3,086	2.3	3.0	2.5	7.4	1,046
		昼	295	58	185	4,076	4.7	7.0	4.0	28.0	582
		夕	289	54	144	3,163	2.3	3.4	4.0	13.6	930
		計	—	—	—	10,325	9.3	13.4	—	49.0	—
	休 日	朝	119	55	79	715	1.0	1.0	1.5	1.5	715
		昼	77	55	59	531	3.0	4.0	4.0	16.0	133
		夕	74	53	59	530	2.0	3.6	4.0	14.2	149
		計	—	—	—	1,776	6.0	8.6	—	31.7	—

令和5年における食数及び作業従事者数の実績値（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 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	1人当たりの作業 時間(時) C	総作業時間 (人・時) B×C		
9月	平 日	朝	214	102	142	2,844	2.6	3.6	2.5	9.0	790
		昼	275	186	222	4,445	5.0	7.0	4.0	28.0	635
		夕	229	79	152	3,044	2.4	3.7	4.0	14.6	834
		計	—	—	—	10,333	9.9	14.3	—	51.6	—
	休 日	朝	161	69	104	1,044	1.0	1.0	1.0	1.0	1,044
		昼	114	53	70	700	2.7	4.5	4.0	18.0	156
		夕	114	54	70	702	1.7	3.8	3.2	12.2	185
		計	—	—	—	2,446	5.4	9.3	—	31.2	—

令和5年における食数及び作業従事者数の実績値（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 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	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	150	77	116	2,428	3.0	2.5	7.5	809
		昼	238	88	180	3,787	6.9	4.0	27.6	549
		夕	159	54	121	2,549	3.8	4.0	15.2	671
		計	—	—	—	8,764	13.7	—	50.3	—
	休日	朝	137	68	82	822	1.0	1.5	1.5	822
		昼	208	56	88	884	3.8	4.0	15.2	233
		夕	111	56	71	705	3.3	4.0	13.2	214
		計	—	—	—	2,411	8.1	—	29.9	—

令和4年における食数及び作業従事者数の実績値（11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 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	1人当たりの作業 時間 (時) C	総作業時間 (人・時) $B \times C$	
11月	平日	朝	192	88	131	2,613	3.8	2.5	9.4	697
		昼	260	114	213	4,255	8.7	4.0	34.6	492
		夕	212	72	137	2,746	4.1	4.0	16.2	678
		計	—	—	—	9,614	16.5	—	60.2	—
	休日	朝	70	55	63	628	1.0	1.5	1.5	628
		昼	75	56	63	627	4.7	4.0	18.8	133
		夕	75	56	65	652	3.9	4.0	15.6	167
		計	—	—	—	1,907	9.6	—	35.9	—

令和4年における食数及び作業従事者数の実績値（12月分）

月	区 分	食 数				現場責任者 (人・時)	作業員			作業員 1人当 たり食 数 A÷B	
		最大値 (食)	最小値 (食)	平均値 (食)	合 計 (食) A		作業人 (人) B	1人当たり の作業時間 (時) C	総作業時 間 (人・ 時) B×C		
1 2 月	平 日	朝	173	69	124	2,101	2.3	3.3	2.5	8.3	637
		昼	247	92	187	3,176	5.3	8.4	4.0	33.6	378
		夕	168	67	116	1,980	2.9	4.0	4.0	16.0	495
		計	—	—	—	7,257	10.5	15.7	—	57.9	—
	休 日	朝	81	50	61	847	1.0	1.0	1.5	1.5	847
		昼	105	55	66	919	3.7	4.9	4.0	19.6	188
		夕	80	56	66	929	2.7	4.0	4.0	16.0	232
		計	—	—	—	2,695	7.4	9.9	—	37.1	—



区分	主な任務等	各食堂レーン配置人員	合計人員	総合計	備考
全般	責 現場責任者	1 (平日の昼のみ2)	2	10	献立により、厨房で作成勤務あり
	飯 飯補充	〃	2		
配食等担当	菜 菜皿・洋皿 (主菜) 担当	〃	2		
	鉢 小鉢 (副菜) 担当	〃	2		
	汁 汁担当	〃	2		

設 備

区 分		数 量	能 力
厨房器材 及び器具	蒸気煮炊きがま 110L	1台	110L/台
	蒸気煮炊きがま 220L	2台	220L/台
	たて形ガス炊飯器	4台	2～5升(×3段)
	水圧洗米器	1台	30kg/回
	コンベクションオーブン	2台	50℃～300℃
	蒸し器	1台	トレー28枚
	連続式揚物器	1台	油量80L
	ティルティングパン	1台	100L
	野菜切裁用調理機	1台	葉菜100kg/時
	適温・選択配食器材	2台	
	配食室用温蔵庫	1台	
	配食室用保冷库	2台	
	自動給茶機(冷水用容器)	3(3)台	約9L
	厨芥処理機	1台	7kg/分
	製氷器	1台	210kg/日
	配食缶	100個	
	シンク	6台	
	調理・配食台	17台	
	まな板	10枚	
	包丁	20本	
	スコップ等	10個	
厨房等施設	厨房	160㎡	
	下処理室	31㎡	
	配食室(曹士)	36㎡	
	配食室(幹部)	19.7㎡	
	厨芥処理室	3.2㎡	
	残飯庫	8.1㎡	

(給食業務) 年間を通じて必要となる消耗品のリスト (基準)

N o	品 名	消 費 基 準	規 格 参 考
1	エンボス手袋	28枚/人日	100枚入り
2	ラテックス手袋	8枚/人日	100枚入り
3	ゴム手袋	2枚/人日	100枚入り
4	綿手袋 (軍手)	1箱/期	12組入り
5	オープンミット	0.5組/月	
6	マスク	3枚/人日	50枚入り
7	ペーパータオル	30枚/人日	200枚×40パック
8	アルコール消毒液	0.8ℓ/日	4ℓ
9	トイレットペーパー	1.56m/人日	12ロール
10	ポリ袋N o 45ℓ	20枚/日	100枚入り
11	ポリ袋N o 70ℓ	20枚/日	100枚入り
12	ポリ袋N o 90ℓ	20枚/日	100枚入り
13	耐熱料理クッキングペーパー	0.8m/日	330mm×20m
14	ラップ30cm	59m/日	100m巻き
15	ラップ45cm	160m/日	100m巻き
16	アルミホイル 30cm	0.1本/日	30cm×30m
17	アルミホイル 45cm	0.56本/日	30cm×50m
18	六つ折ナプキン	33枚/日	1000枚入り
19	爪楊枝	50本/日	1000枚入り
20	タオル	20枚/期	
21	スポンジ	0.76コ/日	2個入り
22	コンドルマジックスポンジ	0.76コ/日	2個入り
23	ステンレスたわし	10個/期	10個入り
24	亀たわし	36個/年	
25	クレンザー	300g/日	キッチンクレンザー
26	クリームクレンザー	6本/期	1本(550g)
27	キッチン洗剤	7.7ℓ/日	無リン液体18ℓ入り
28	マジックリン	0.3ℓ/日	4.5kg
29	除菌漂白剤	1.5kg/期	1.5kg
30	シャインテープ (玉巻)	2コ/月	
31	洗濯用洗剤	2.8kg/月	
32	床用洗剤	1コ/月	1缶(20kg入り)
33	レンジクリーナ	0.4ℓ/日	6ℓ
34	カウンタークロス	2枚/日	箱100入り
35	爪ブラシ	2個/年・1箇所	爪ホルダー
36	ナイロンデッキブラシ	5本/年	
37	水切りデッキブラシ	5本/年	
38	モップ	5本/年	
39	ほうき	5本/年	
40	ちりとり	2個/年	