

## 公 告

分任契約担当官  
陸上自衛隊幌別駐屯地  
第323会計隊幌別派遣隊長 橋本 琢磨

次のとおり一般競争入札を行います。

### 1 競争に付する事項

- (1) 件 名：給食業務部外委託
- (2) 規 格：仕様書のとおり
- (3) 履行場所：陸上自衛隊幌別駐屯地
- (4) 履行期限：令和5年4月1日～令和6年3月31日

### 2 競争に参加する者に必要な資格に関する事項

- (1) 予算決算及び会計令（昭和22年勅令第165号）第70条の規定に該当しない者であること。なお、未成年者、被保佐人又は被補助人であって、契約締結のために必要な同意を得ている者は、同条中の特別の理由がある場合に該当する。
- (2) 予算決算及び会計令第71条の規定に該当しない者であること。
- (3) 令和4・5・6年度の全省庁統一資格審査において「役務の提供等」で北海道地域の資格を有する者であり、次のいずれかを満たす者であること。
  - ア A、B、C、D等級に格付けされた者
  - イ D等級に格付けされた者は、同一献立を一度に100食以上提供する集団給食業務を1年間以上請け負った実績を証明できる者とし、契約担当官が認める者
- (4) 別紙第1「装備品等及び役務の調達に係る指名停止措置等」に基づく指名停止の措置を受けている期間中の者でないこと。
- (5) 前号により現に指名停止を受けている者と資本関係又は人的関係のある者であって、当該者と同種の物品の売買若しくは製造又は役務請負について防衛省と契約を行おうとする者でないこと。
- (6) 原則として、現に指名停止を受けている者の下請負については認めないものとする。ただし、真にやむを得ない事由を省指名停止権者が認めた場合には、この限りではない。
- (7) 社会保険及び労働保険の適用を受けている場合は、直近1年間において保険料等の滞納がないこと。
- (8) 陸上自衛隊幌別駐屯地（以下「官側」という。）における給食業務部外委託に係る仕様書に規定する業務を提供できる態勢が整っている者又は本委託業務開始までに整えることができることを証明できる者であること。
- (9) 提出した書類に虚偽を記載していないと認められる者であること。
- (10) 次項第3号アに示す入札関係書類について、合格であった者

### 3 入札及び契約締結に係る業務予定

本委託業務の入札に係る落札及び契約締結は、本委託業務に係る令和5年度予算が成立することを条件とする。

#### (1) 仕様書の配布

令和4年11月28日（月）以降、次の場所において配布する。

ア 陸上自衛隊幌別駐屯地第323会計隊幌別派遣隊事務室

イ 陸上自衛隊北部方面会計隊ホームページ

(2) 現場説明会

実施する。ただし、一堂に会する説明会は実施しない。そのため、入札に参加を希望する者は第11項で示す現場説明に関する事項の問い合わせ先に連絡し調整すること。なお、現場説明会の期限は業務提案書の提出期限（令和4年12月21日（水））までとする。

(3) 入札関係書類提出

ア 提出書類

(ア) 資格審査結果通知書

令和4・5・6年度の競争参加資格（全省庁統一資格）に係る資格審査結果通知書の写し

(イ) 令和3年度分及び証明可能な最新の社会保険（健康保険及び厚生年金保険）及び労働保険（雇用保険及び労働者災害補償保険）の納入証明書

ただし、新型コロナウイルス感染症の影響により、社会保険料又は労働保険料の納付猶予許可を受けている場合、該当する「納付の猶予（特例）許可通知書」の写しを提出するものとする。

(ウ) 業務提案書

仕様書に規定する業務を提供できる態勢の有無を確認するため、次に掲げる事項を具体的に記載すること。

a 実施態勢

(a) 勤務予定表案、作業従事者等の採用及び運用計画等並びに消耗品等

aa 勤務予定表案（調理及び配食作業に必要なと見積もった人員数を基に、任意の1か月分を作成すること。氏名の記載は不要）（別紙第2「勤務予定表案」の例）参照

ab 従業従事者及び現場責任者の採用及び運用計画並びに予定人員数を確保できなかった場合の処置対策（別紙第3「採用・運用計画等」の例）参照

ac 受託者が準備する消耗品及び使用見積（衛生用消耗品含む）（別紙第4「受託者が準備する消耗品及び使用見積」の例）参照

(b) 調理及び配食時における作業従事者等の配置

aa 炊飯、下処理、揚げ等、加熱調理作業及び非加熱作業ごとの作業人員見積

ab 仕様書に示す「配食人員の配置（基準）」に準拠し、図示等により、理解容易なように説明（別紙第5「配食（食器洗浄）人員の配置」の例）参照

(c) 管理態勢及び連絡態勢

aa 受託者、現場責任者及び作業従事者の呼集網図並びに機能組織図（氏名及び連絡先の記載は不要）（様式随意）

ab 欠員が生じた際の処置要領（フロー、マニュアル等）（様式随意）

ac 安全管理計画（様式随意）

(d) 従業員の教育研修態勢

aa 社内教育の実施計画（様式随意）

ab 新規採用者の教育態勢（様式随意）

b 食品衛生管理

(a) 衛生管理計画

aa 作業従事者等の健康管理の取り組み（様式随意）

ab 細菌検査の検査実施項目及び実施時期（ノロウイルスを実施する場合はその旨を記載）（様式随意）

ac 新型コロナウイルス、ノロウイルス等感染症罹患（疑いを含む。）発生時の対応要領（様式随意）

(b) 衛生事故への対応

報告態勢、社内マニュアル等（様式随意）

- c 入札年月日の前々年度以降における、陸上自衛隊との同種契約の履行状況
  - (a) 不履行内容（減額されたものを含む。様式随意）
    - aa 駐屯地名及び時期
    - ab 業務不履行の内容及び発生原因
  - (b) 不履行内容の改善状況及び再発防止施策（様式随意）
    - aa 改善に当たり取り組んだ事項
    - ab 当該駐屯地で業務を履行するに当たり実施する再発防止策
- d 示した献立による調理工程表
  - (a) 高難易度の献立（別紙第6）
  - (b) 中難易度の献立（別紙第7）
  - (c) 低難易度の献立（別紙第8）

イ 提出期限

令和4年12月21日（水）

ウ 提出方法

陸上自衛隊幌別駐屯地第323会計隊幌別派遣隊契約班に持参又は郵送すること。

(4) 入札関係書類の審査

前号アに掲げる提出書類を審査し、1項目でも要件を満たしていない場合には不合格とする。なお、審査に際しては入札参加希望者に対しヒアリングを行うこと又は追加資料の提出を求めることがある。

(5) 入札参加資格に係る審査結果の通知

令和5年1月25日（水）までに書面により通知する。

(6) 審査結果に対する疑義の申し立て

審査結果に疑義のあるときは、疑義の内容について、通知を受理した日の翌日から起算して3日以内に書面をもって申し立てることができる。当該申し立てに対しては、疑義の申し立ての書面を受理した日の翌日から起算して2日（行政機関の休日に関する法律（昭和63年法律第91号）第1条第1項各号に規定する行政機関の休日（以下「休日」という。）を含まない。）以内に書面により回答する。ただし、当該回答に対する疑義申し立ては受け付けない。

(7) 入札及び開札

ア 時期

令和5年1月30日（月）1330

イ 場所

陸上自衛隊幌別駐屯地 本部庁舎1階 駐屯地会議室

ウ 入札書には、消費税等に係る課税事業者であるか免税事業者であるかを問わず、見積もった契約金額から消費税法で規定する消費税率に基づく消費税に相当する金額を差し引いた金額を記載する。

エ 郵便による入札の場合は令和5年1月27日（金）17時必着とし、郵便による応札である旨を必ず電話連絡すること。

(8) 落札者の決定

第1項に規定する入札参加資格を全て満たした者のうち、予定価格の制限の範囲内で最低の価格をもって入札した者を落札者とする。ただし、当該応札価格が予算決算及び会計令第85条の規定により契約内容に適合した履行がなされないおそれがあると認められる場合の基準を下回った場合は、落札を保留し、必要な調査の上決定する。この場合、全ての応札者は官側が行う調査に協力するものとする。

(9) 業務の引継ぎ

落札者は、官側に対して業務の引継ぎ等について必要な調整を申し出ることができる。

(10) 契約書の作成（契約締結）

ア 全般

落札者が契約担当官等から交付された契約書案に記名押印して契約担当官等に提出し、契約担当官等が記名押印して契約締結とする。

イ 落札者の提出

(ア) 提出期限

落札決定の翌日から起算して7日以内（休日を含まない。）とする。ただし、契約担当官等の書面による承諾を得て、この期間を延長することができる。

(イ) 提出方法

陸上自衛隊幌別駐屯地第323会計隊幌別派遣隊事務室に持参又は郵送すること。

ウ 契約書の作成（契約締結）時期

令和5年4月1日

エ 様式

陸上自衛隊標準契約書

オ 付帯する特約条項

(ア) 部分払に関する特約条項

(イ) 談合等の不正行為に関する特約条項

(ウ) 暴力団排除に関する特約条項

カ 添付する書類

仕様書

4 委託費の支払い方法

(1) 委託費は契約書に基づき毎月支払うものとし、官側が実施する監督及び検査により本委託業務が適正に履行されたことを確認し、かつ受託者から適法な請求書を受領した日から30日以内に支払う。

(2) 官側は、仕様書に定める「本委託業務の内容」を一体のものとして受託者から購入するものである。ただし、次項第2号に規定する「委託費の減額」に該当する場合は月々の委託費から減じて支払うものとし、次項第3号に規定する「違約金」に該当する場合は月々の委託費から相殺できるものとする。

5 委託費の減額等

(1) 本委託業務に係る改善指示

官側は、受託者の責めに帰すべき事由により、仕様書に定める役務履行に必要な態勢が満足されない又は仕様書に基づき適正に役務が履行されていないと判断した場合は、受託者に対して速やかに文書により勧告する。

受託者は、官側から当該勧告を受けた場合は、速やかに文書をもって改善計画を提出し、1週間以内に改善を図らなければならない。官側は、改善が図られない場合、契約を解除することができる。ただし、受託者が、改善期間の延長を官側に申し出て、事前に官側の承認を得た場合を除く。

なお、文書による勧告をした場合においては、陸幕会第1147号（27.12.2）第4項（指名停止に至らない場合の警告等）に基づく通知等を行うものとする。

(2) 委託費の減額

受託者の責めに帰すべき事由により下表の「減額の対象となる事案」が発生した場合は、区分に応じて発生1回につき「減額の算定方法」により得られた額を委託費から減じる。

減額の対象となる事案	減額の算定方法
全部又は一部の委託業務不履行（ただし、次に掲げる場合を除き、食中毒の発生等により履行しない場合を含む。）	不履行部分の期間割合×契約金額
食事提供の遅延（遅延することが明白で、現場責任者の同意を得て官側が支援した場合を含む。）	0.5%×1か月分の委託費
調理する食数誤り（喫食者に対する配食ができなかった場合に限る。）	0.5%×1か月分の委託費

### (3) 違約金

受託者は、受託者の責めに帰すべき事由により下表の「違約金の対象となる事案」が発生した場合は、区分に応じて発生1回につき「違約金の算定方法」により得られた額を、違約金として官側が指定する方法により支払わなければならない。

違約金の対象となる事案	違約金の算定方法
全部又は一部の委託業務不履行（ただし、食中毒等の発生により履行しなかった場合を除く。）	10%～20%（※）×前号の減額分
食中毒の発生（食事への異物混入を含む。）	1%×1か月分の委託費
文書による勧告があったにもかかわらず改善計画を提出しない又は改善計画が遵守されない場合	3%～10%（※）×1か月分の委託費
官側に提出する書類等への虚偽記載	10%×1か月分の委託費

### (4) 減額又は違約金の額を超える損害賠償

ア 受託者は、受託者の責めに帰すべき事由により前2号に掲げる以外の損害を官側に与えた場合及び前2号に係る実際の損害額が減額又は違約金の額を超える場合は、官側に対して実際の損害額を賠償する義務を負う。

イ アの「損害額」は、受託者の責めに帰すべき事由により食材を廃棄することとなった場合の、当該食材及び食材廃棄にかかった費用を含むものとする。

## 6 契約内容の変更

官側及び受託者は、やむを得ない事由により契約の内容を変更しようとする場合には、あらかじめ変更の理由を相手方に提示し承認を得なければならない。

## 7 保証金等に関する事項

- (1) 入札保証金：免除（但し、落札者が契約締結に応じない場合、落札金額の100分の5以上を違約金として徴収する。）
- (2) 契約保証金：免除（但し、契約締結後業者側の責による理由により契約の全部又は一部を解除するときは契約金額の100分の10以上を違約金として徴収する。）

## 8 入札の無効

- (1) 第3項（5）の入札参加資格に係る審査結果で「合格」の通知を受けていない者の入札
- (2) 入札に関する条項に違反した場合
- (3) 入札金額、入札者の氏名及び押印された印影が判別し難い入札
- (4) 電報・電話・FAXによる入札
- (5) 入札開始時刻に遅れた者による入札
- (6) 次の文面を記載していない入札書による入札

「当社（私・個人の場合）、当団体（団体の場合）は、上記の公告に対して「入札及び契約心得」及び「標準契約書等」の契約条項を承諾のうえ入札致します。また、「入札及び契約心得」に定める暴力団排除に関する事項について誓約します。」

- (7) 誓約した「暴力団排除に関する誓約事項」に虚偽があった場合又は誓約に反する事態が生じた場合

## 9 その他

- (1) 再度の入札は、直ちに実施する。但し、郵便入札があった場合は、日時場所を設定し後日執行する。
- (2) 代理人をもって入札に参加する場合は、委任状を提出すること。
- (3) 郵便等による入札は、グループ別に件名を記載した封筒に入札を入れて提出すること。  
なお、本入札は新型コロナウイルス感染防止の観点から、郵便等による入札を推奨する。
- (4) 問合わせ先

### ア 入札に関する事項

陸上自衛隊幌別駐屯地 第323会計隊幌別派遣隊契約班 (担当：橋本)

TEL 0143-85-2011 (内線345)

FAX 0143-85-2011 (内線406)

### イ 仕様書・現場説明会・業務提案に関する事項

陸上自衛隊幌別駐屯地 幌別駐屯地業務隊補給科糧食班 (担当：佐藤)

TEL 0143-85-2011 (内線335)

## 10 公告掲示場所

- (1) 掲示場所：幌別・北千歳・北恵庭・南恵庭駐屯地、登別・室蘭・苫小牧商工会議所  
北部方面会計隊ホームページ <http://www.mod.go.jp/gsdf/nae/fin/>
- (2) 掲示期間：令和4年11月28日～令和4年12月21日

装備品等及び役務の調達に係わる指名停止等

- 1 大臣官房衛生監、防衛政策局長、防衛装備庁長官又は陸上幕僚長から「装備品等及び役務の調達に係る指名停止措置等の要領」に基づく指名停止の措置を受けている期間中の者でないこと。
- 2 前号により現に指名停止を受けている者と資本関係又は人的関係のある者であつて、当該者と同種の物品の売買又は製造若しくは役務請負について防衛省と契約を行おうとする者でないこと。
- 3 原則、現に指名停止を受けている者の下請負については認めない。ただし、真にやむを得ない理由を該当する省指名停止権者が認めた場合には、この限りではない。
- 4 第2号の「資本関係又は人的関係にある」場合とは、次に定める基準のいずれかに該当する場合をいう。
  - (1) 資本関係がある場合  
次のア又はイに該当する二者の場合。ただし、アについては子会社（会社法（平成17年法律第86号）第2条第3号及び会社法施行規則（平成18年法務省令第12号）第3条の規定による子会社をいう。以下同じ。）又は、イについて子会社の一方が会社更生法（昭和27年法律第172号）第2条第7項に規定する更正会社（以下「更正会社」という。）又は民事再生法（平成11年法律第225号）第2条第4項に規定する再生手続（以下「再生手続」という。）が存続中の会社である場合を除く。
    - ア 親会社（会社法第2条4号及び会社法施行規則第3条の規定による親会社をいう。以下同じ。）と子会社の関係にある場合。
    - イ 親会社と同じくする子会社同士の関係にある場合。
  - (2) 人的関係がある場合  
次のア又はイに該当する二者の場合。ただし、アについては、更正会社又は再生手続存続中の会社である場合を除く。
    - ア 一方の会社の役員（常勤又は非常勤の取締役、会計参与、監査役、執行役、理事、監事その他これらに準ずる者をいい、社外役員を除く。以下の号において同じ。）が、他方の会社の役員を現に兼ねている場合。
    - イ 一方の会社の役員が、他方の会社の会社更生法第67条第1項又は民事再生法第64条第2項の規定により選任された管財人を現に兼ねている場合。
  - ウ (1)及び(2)に掲げる場合のほか、資本構成又は人的構成において関連性のある一方の会社による落札が他方の会社に係る指名停止等の措置の効果を事実上減殺するなど(1)又は(2)に掲げる場合と同視得る資本関係又は人的関係があると認められる場合。

「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	休	C	A	休	C		
作業従事者	2	A	休	C	B	A	休	休	B	A	休	C	B	休	休	C	B	A	休	C	B	休	C	C	B	A	休	休	B	A	休	C		
	3																																	
	④																																	
	⑤																																	
	6																																	
	7																																	
	⑧																																	
	⑨																																	
	10																																	
	⑪																																	

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
作業従事者	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	
	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つた場合、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	・・・	・・・	
	・・・				

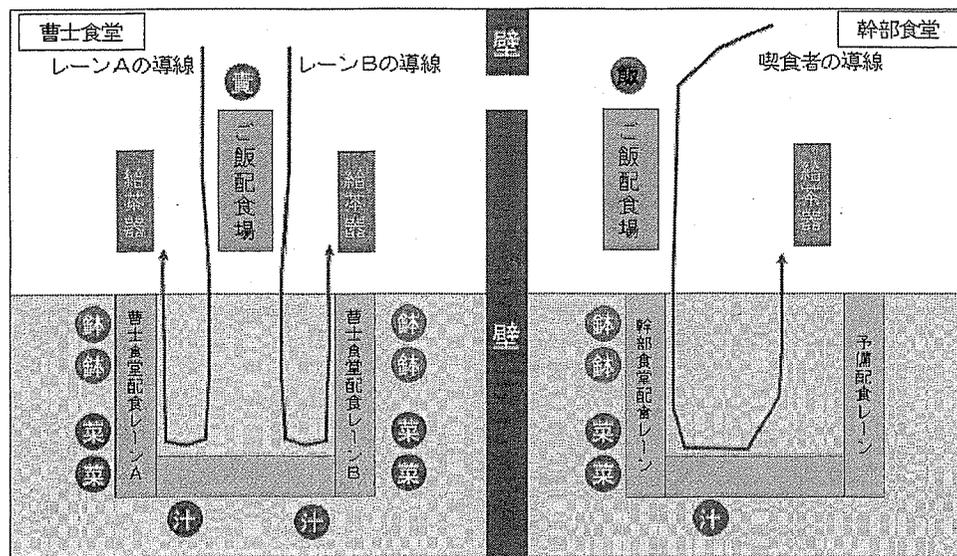
## 【食器洗浄】

No	使用区分	品名	使用見積(月)	使用見積(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			
	・・・				

「配食（食器洗浄）人員の配置」の例

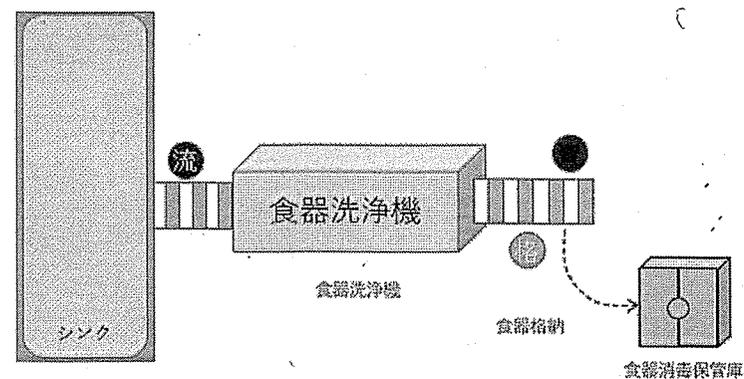
(注) 仕様書に準拠し、施設等の特性を踏まえ、主な任務等及び人員数を図示等により理解容易なように説明する。

【配食作業】 (例)



区分	主な任務等	各レーン配置人数	食堂合計人数	総合計
全般	● 現場責任者(幹部食堂飯・食器等補充兼任)	/		
	● 飯・食器等の補充			
配食等 担当	● 菜皿・洋皿(主菜)担当			
	● 小鉢等(副菜)担当			
	● 汁担当			

【食器洗浄】 (例)



主な任務等	人員	総合計
● 現場責任者(全般指示、食器格納兼任)		
● 流 シンクに溜まった食器等を食器洗浄機へ流し入れ		
● 洗浄が完了した食器をカゴに入れ、食器消毒保管庫へ格納		



日付等： 10月5日（火）\_昼食A(100%)

現場責任者： \_\_\_\_\_ 担当者： \_\_\_\_\_

食器	担当	料理名	食材名	使用量	調理指示	10					20					30					40					50					芯温		
						10	20	30	40	50	10	20	30	40	50	10	20	30	40	50	10	20	30	40	50	10	20	30	40	50	A	B	C
		<b>カツカレーラーメン</b>																															
		冷凍ラーメン		1個																													
		-----		0																													
		豚口ースカット		1枚																													
		*食塩		0.3																													
		*こしょう		0.1																													
		*小麦粉		15																													
		鶏卵		35																													
		生パン粉		25																													
		*なたね油		15																													
		-----		0																													
		*味付支那竹		20																													
		*乾燥わかめ		1																													
		長ねぎ		33	小口切																												
		-----		0																													
		十五分湯チキン		15																													
		十五分湯ポーク		15																													
		根しょうが		3.8																													
		*ガラスープ		5																													
		*辛口カレーフレーク		10																													
		*甘口カレーフレーク		20																													
		*カレー粉		1																													
		ごま油		1																													
		*おろしにんにく		0.5																													
		旭川醤油ラーメンの素		21																													
		*めんつゆ		1																													
		花かつお		1																													
		*でん粉		7	水溶き																												
		◆ 麺 丼 (黒) ◆		0																													

日付等： 10月5日（火）\_昼食A(100%)

現場責任者：

担当者：

食器	担当	料理名	食材名	使用量	調理指示	10					20					30					40					50					芯温		
						10	20	30	40	50	10	20	30	40	50	10	20	30	40	50	10	20	30	40	50	10	20	30	40	50	A	B	C
			<b>海草サラダ</b>																														
			*乾燥海藻ミックス	2	水戻し																												
			きゅうり	15	小口切																												
			キャベツ	41	千切																												
			*冷凍ホールコーン	10																													
			エルドレッシング和風たまご	10	自由配食																												
			*中華ごまドレッシング	5	自由配食																												
			◆ サラダボウル ◆	0																													
			<b>フルーツ&amp;ゼリー</b>																														
			*グレープフルーツ缶	15																													
			*黄桃ダイス	20																													
			*パインチビット缶	20																													
			カップゼリーの素(青りんご)	8	粗ほぐし																												
			水	40																													
			◆ デザートカップ ◆	0	小スプーン																												
携行食																																	
交代時間 ( )																																	
次亜交換																																	
監督官 チェック																																	
給食担当官		栄養担当官		監督官		現場責任者																											
付加作業																																	

温食数 :  
パン食数 :

調理工程表・実施記録

別紙第7

日付等： 11月1日 (月) 昼食A(100%)

現場責任者：  
担当者：

食器	担当	料理名	食材名	使用量	調理指示	10					20					30					40					50					芯温		
						10	20	30	40	50	10	20	30	40	50	10	20	30	40	50	10	20	30	40	50	10	20	30	40	50	A	B	C
		<b>★男子メシ★</b>																															
		-----		0	箸アケト																												
		<b>【自衛隊記念日】</b>																															
		-----		0																													
		<b>ご飯 500Kcal</b>																															
		*精白米		125																													
		*強化精麦		15																													
		<b>炊き込みピラフ</b>																															
		*有塩バター		2.5	炊き込み																												
		*チキンコンソメスープの		4	炊き込み																												
		-----		0																													
		シーフードミックス		30	大→ザク切																												
		冷凍あさりむき身		10																													
		*冷凍ミックスベジタブル		20																													
		たまねぎ		32	角切1cm																												
		*サラダ油		1																													
		*チキンコンソメスープの		1																													
		*食塩		0.1	味調整用																												
		*こしょう		0.1	味調整用																												
		乾燥パセリ		0.1	炊上り混ぜ																												
		◆ 大茶碗 ◆		0	大スプーン																												





温食数 :  
パン食数 :

調理工程表・実施記録

別紙第8

日付等：12月2日（木）\_昼食A(100%)

現場責任者：  
担当者：

食器	担当	料理名	食材名	使用量	調理指示	10					20					30					40					50					心温		
						10	20	30	40	50	10	20	30	40	50	10	20	30	40	50	10	20	30	40	50	10	20	30	40	50	A	B	C
		<b>カレー用ご飯 570kcal</b>																															
		*精白米		140	大スプーン																												
		*強化精麦		20																													
		<b>ポークカレー</b>																															
		じゃがいも		89	角切2cm																												
		にんじん		44	乱切2cm																												
		たまねぎ		85	ク切1cm																												
		豚もも肉スライス		50	ザク切3cm																												
		*サラダ油		2																													
		ソテードオニオンベース		10																													
		チャツネ		3																													
		*辛口カレーフレーク		28																													
		*甘口カレーフレーク		7																													
		*有塩バター		2																													
		1L低脂肪牛乳		25																													
		ガラムマサラ		0.1																													
		*デミグラスソース		10																													
		*ココナッツミルク缶		5																													
		*おろしにんにく		0.5																													
		*おろし生姜		0.5																													
		*トマトケチャップ		1																													
		*卓上中濃ソース		1																													
		卓上ウスターソース		1																													
		*カレー粉		0.2																													
		*上白糖		1																													
		*チキンコンソメスープの		1	味調整用																												
		◆ カレー皿 (大・小) ◀		0																													



## 標準仕様書

調達要求番号：

陸上自衛隊仕様書			
物品番号		仕様書第1号	
給食業務部外委託	作成	令和4年10月18日	
	変更	令和 年 月 日	
	作成部隊等名	幌別駐屯地業務隊	

### 1 総則

#### 1.1 適用範囲

この仕様書は、陸上自衛隊の幌別駐屯地（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関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関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関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、配食レーン及び作業従事者数は表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、配食レーン及び作業従事者数

区 分		平 日	休日（土・日・祝日）
朝食	食数	約115食	
	食事時間	0600～0640	
	配食レーン	1コ配食レーン	
	作業従事者数	4名	
昼食	食数	約135食	約60食
	食事時間	1200～1240 (早期喫食申請があった場合 1130～1140)	1200～1240
	配食レーン	2コ配食レーン	1コ配食レーン
	作業従事者数	8名	4名
夕食	食数	約110食	約60食
	食事時間	1730～1810 (早期に申請があった場合 1700～1715)	1700～1740
	配食レーン	1コ配食レーン	1コ配食レーン
	作業従事者数	4名	4名
作業従事者数(月)		10名	

注1：詳細は、別紙第1「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」参照

注2：作業従事者数(月)については、5.3で示す作業従事者勤務割振表で管理する人員の総員

## 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、表1、別紙第1及び別紙第2「幌別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、勤務シフトを考慮した必要な作業従事者の数（10名基準）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。

#### 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、受託者の正規社員であり、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) 北海道及び登別市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。

#### 2.4 作業従事者の服務

作業従事者の幌別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、事前に別紙第3「調理工程表」を提出し、調理工程ミーティングにおいてその内容について官側の承認を得るとともに、調理及び配食等の細部要領について認識の統一を図り、調理作業開始前までに全ての作業従事者に徹底するものとする。
- 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。

##### 3.4.4 月に1回官側の示す日に厨房清掃を実施するものとする。

別紙第4「清掃作業区域（基準）」

##### 3.4.5 細部作業内容

別紙第5「細部作業内容一覧表」

#### 3.5 作業工程

##### a) 別紙第6「作業工程基準」

- b) 契約締結後、別紙第6を基準とした作業工程表を官側へ提出し、官側と協議した調理工程表をもって作業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、検査官から次の判断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く、業務を履行するに足る作業従事者等確保の状況
	衛生管理	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 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の状況
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状況
		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状況
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状況
		配食開始時間及び配食終了時間
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・頻度に基づく、器具等の洗浄・清掃・格納状況
		器具等の員数状況

#### 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法施行規則に基づくとともに、必要な検査費用等は、受託者等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5日まで	4月分は左記にかか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	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 火曜日に土～月曜日分を通知 2 前週木曜日に火・水曜日分を通知 3 前週金曜日に木・金曜日分を通知
献立材料表	月一回	翌月分を前月5日まで	4月分は左記にかかわらず引継ぎ期間に通知
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入れ		当該月の1か月前の10日まで	

### 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
作業従事者菌検索結果	月1回以上	毎月20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10日前まで 2 従事者に変更があればその都度提出する。
役務完了届	月1回	当月分を 翌月10日まで	
作業工程表	年1回	業務開始 10日前まで	変更があればその都度提出する。 別紙第6「作業工程基準」参照
調理工程表(基準)	月2回	2週分を10日前 まで (ただし、受託年度 4月2週分は業務 開始10日前まで)	変更があればその都度提出する。 別紙第3「調理工程表」
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	

注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。

注2：提出された作業従事者勤務割振表及び調理工程表を業務開始までに官側と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

本委託業務に係る陸上自衛隊幌別駐屯地食堂、厨房、控室及び更衣室

#### b) 設備

別紙第7のとおり。

#### c) 経費負担区分

前2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8 「(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24日までに完了するよう協力しなければならない。

#### 5.7 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。

#### 5.8 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）（一例）

月	区分		食数				現場責任者 (人・時)	作業員			作業員1人当たり 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 (18日)	朝	158	108	122	2189	3.5	4	3.5	14	547
		昼	191	110	143	2566	4.5	8	4.5	36	321
		夕	144	77	127	2279	3.5	4	3.5	14	570
		計	493	295	392	7034	11.5	16	11.5	64	440
	休日 (12日)	朝									
		昼	70	40	53	641	4.5	4	4.5	18	160
		夕	61	40	48	573	3.0	4	3.0	12	143
		計	131	80	101	1214	7.5	8	7.5	30	152

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）（一例）

月	区分		食数				現場責任者 (人・時)	作業員			作業員1人当たり 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 (18日)	朝	105	52	83	1489	3.5	4	3.5	14	372
		昼	138	58	100	1806	4.5	8	4.5	36	226
		夕	116	43	79	1414	3.5	4	3.5	14	354
		計	359	153	262	4709	11.5	16	11.5	64	294
	休日 (12日)	朝									
		昼	58	37	48	579	4.5	4	4.5	18	145
		夕	52	37	48	575	3.0	4	3.0	12	144
		計	110	74	96	1154	7.5	8	7.5	30	144

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）（一例）

月	区分		食数				現場責任者 (人・時)	作業員			作業員1人当たり 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	
6月	平日 (21日)	朝	140	83	107	2242	3.5	4	3.5	14	561
		昼	170	106	131	2759	4.5	8	4.5	36	345
		夕	121	75	102	2141	3.5	4	3.5	14	535
		計	431	264	340	7142	11.5	16	11.5	64	446
	休日 (9日)	朝									
		昼	170	44	68	565	4.5	4	4.5	18	141
		夕	64	44	49	441	3.0	4	3.0	12	110
		計	234	88	117	1006	7.5	8	7.5	30	126

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）（一例）

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 (20日)	朝	154	96	122	2444	3.5	4	3.5	14	611
		昼	154	106	134	2682	4.5	8	4.5	36	335
		夕	132	82	115	2296	3.5	4	3.5	14	574
		計	440	284	371	7422	11.5	16	11.5	64	464
	休日 (11日)	朝									
		昼	82	42	58	637	4.5	4	4.5	18	159
		夕	84	42	57	627	3.0	4	3.0	12	157
		計	166	84	115	1264	7.5	8	7.5	30	158

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）（一例）

月	区分		食数				現場責任者 (人・時)	作業員			作業員1人当たり 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 (17日)	朝	143	86	125	2127	3.5	4	3.5	14	532
		昼	167	102	132	2240	4.5	8	4.5	36	280
		夕	143	65	112	1908	3.5	4	3.5	14	477
		計	453	253	369	6275	11.5	16	11.5	64	392
	休日 (14日)	朝									
		昼	107	43	54	762	4.5	4	4.5	18	191
		夕	105	39	51	717	3.0	4	3.0	12	179
		計	212	82	105	1479	7.5	8	7.5	30	185

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）（一例）

月	区分		食数				現場責任者 (人・時)	作業員			作業員1人当たり 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 (20日)	朝	163	83	129	2498	3.5	4	3.5	14	625
		昼	186	94	152	3033	4.5	8	4.5	36	379
		夕	160	78	125	2428	3.5	4	3.5	14	607
		計	509	255	406	7959	11.5	16	11.5	64	497
	休日 (10日)	朝									
		昼	90	44	67	638	4.5	4	4.5	18	160
		夕	80	46	61	612	3.0	4	3.0	12	153
		計	170	90	128	1250	7.5	8	7.5	30	156

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）（一例）

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 (21日)	朝	148	81	132	2879	3.5	4	3.5	14	720
		昼	329	86	159	3028	4.5	8	4.5	36	379
		夕	316	87	123	2601	3.5	4	3.5	14	650
		計	793	254	414	8508	11.5	16	11.5	64	532
	休日 (10日)	朝									
		昼	284	43	60	832	4.5	4	4.5	18	208
		夕	112	45	56	644	3.0	4	3.0	12	161
		計	396	88	116	1476	7.5	8	7.5	30	185

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（11月分）（一例）

月	区分		食数				現場責任者 (人・時)	作業員			作業員1人当たり 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	
11月	平日 (20日)	朝	149	74	113	2182	3.5	4	3.5	14	546
		昼	188	89	139	2531	4.5	8	4.5	36	316
		夕	152	74	108	2023	3.5	4	3.5	14	506
		計	489	237	360	6736	11.5	16	11.5	64	421
	休日 (10日)	朝									
		昼	65	47	55	542	4.5	4	4.5	18	136
		夕	62	43	54	563	3.0	4	3.0	12	141
		計	127	90	109	1105	7.5	8	7.5	30	138

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（12月分）（一例）

月	区分		食数				現場責任者 (人・時)	作業員			作業員1人当たり 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	
12月	平日 (18日)	朝	154	73	108	1928	3.5	4	3.5	14	482
		昼	167	66	125	2228	4.5	8	4.5	36	279
		夕	129	70	97	1693	3.5	4	3.5	14	423
		計	450	209	330	5849	11.5	16	11.5	64	366
	休日 (13日)	朝									
		昼	61	46	48	788	4.5	4	4.5	18	197
		夕	51	44	45	763	3.0	4	3.0	12	191
		計	112	90	93	1551	7.5	8	7.5	30	194

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）（一例）

月	区分		食数				現場責任者 (人・時)	作業員			作業員1人当たり 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 (17日)	朝	134	96	108	1999	3.5	4	3.5	14	500
		昼	158	81	125	2402	4.5	8	4.5	36	300
		夕	125	71	97	1876	3.5	4	3.5	14	469
		計	417	248	330	6277	11.5	16	11.5	64	392
	休日 (14日)	朝									
		昼	64	44	48	725	4.5	4	4.5	18	181
		夕	62	45	45	743	3.0	4	3.0	12	186
		計	126	89	93	1468	7.5	8	7.5	30	184

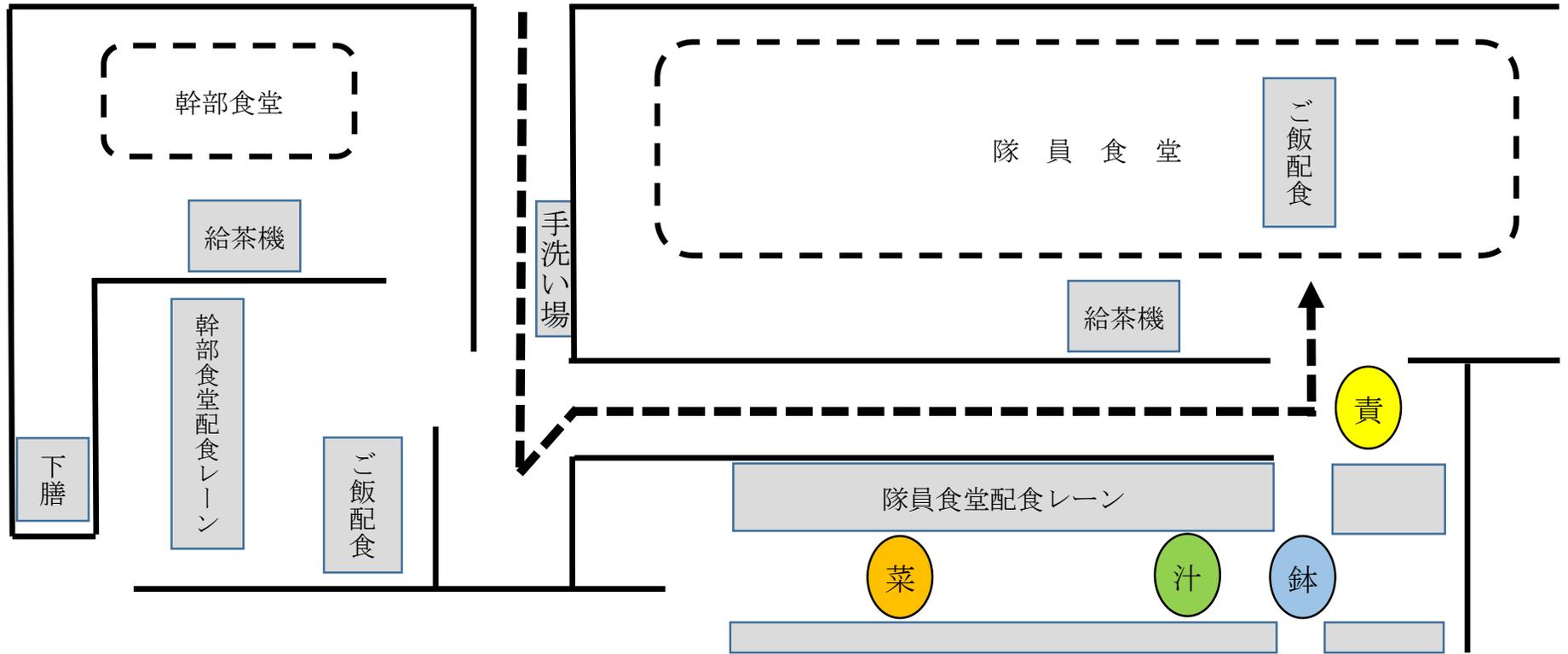
令和5年度における食数予定及び作業に必要な従事者数の参考値（2月分）（一例）

月	区分	食数				現場責任者 (人・時)	作業員			作業員1人当たり 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 (18日)	朝	151	101	129	2189	3.5	4	3.5	14	547
		昼	200	83	152	2566	4.5	8	4.5	36	321
		夕	171	87	123	2279	3.5	4	3.5	14	570
		計	522	271	404	7034	11.5	16	11.5	64	440
	休日 (10日)	朝									
		昼	69	42	50	641	4.5	4	4.5	18	160
		夕	97	42	55	573	3.0	4	3.0	12	143
		計	166	84	105	1214	7.5	8	7.5	30	152

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）（一例）

月	区分		食数				現場責任者 (人・時)	作業員			作業員1人当たり 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 (22日)	朝	182	111	129	3169	3.5	4	3.5	14	792
		昼	197	135	162	3849	4.5	8	4.5	36	481
		夕	167	100	124	2964	3.5	4	3.5	14	741
		計	546	346	415	9982	11.5	16	11.5	64	624
	休日 (9日)	朝									
		昼	60	47	56	394	4.5	4	4.5	18	99
		夕	68	47	53	467	3.0	4	3.0	12	117
		計	128	94	109	861	7.5	8	7.5	30	108

幌別駐屯地食堂における配食人員の配置（平日朝食時）（基準）

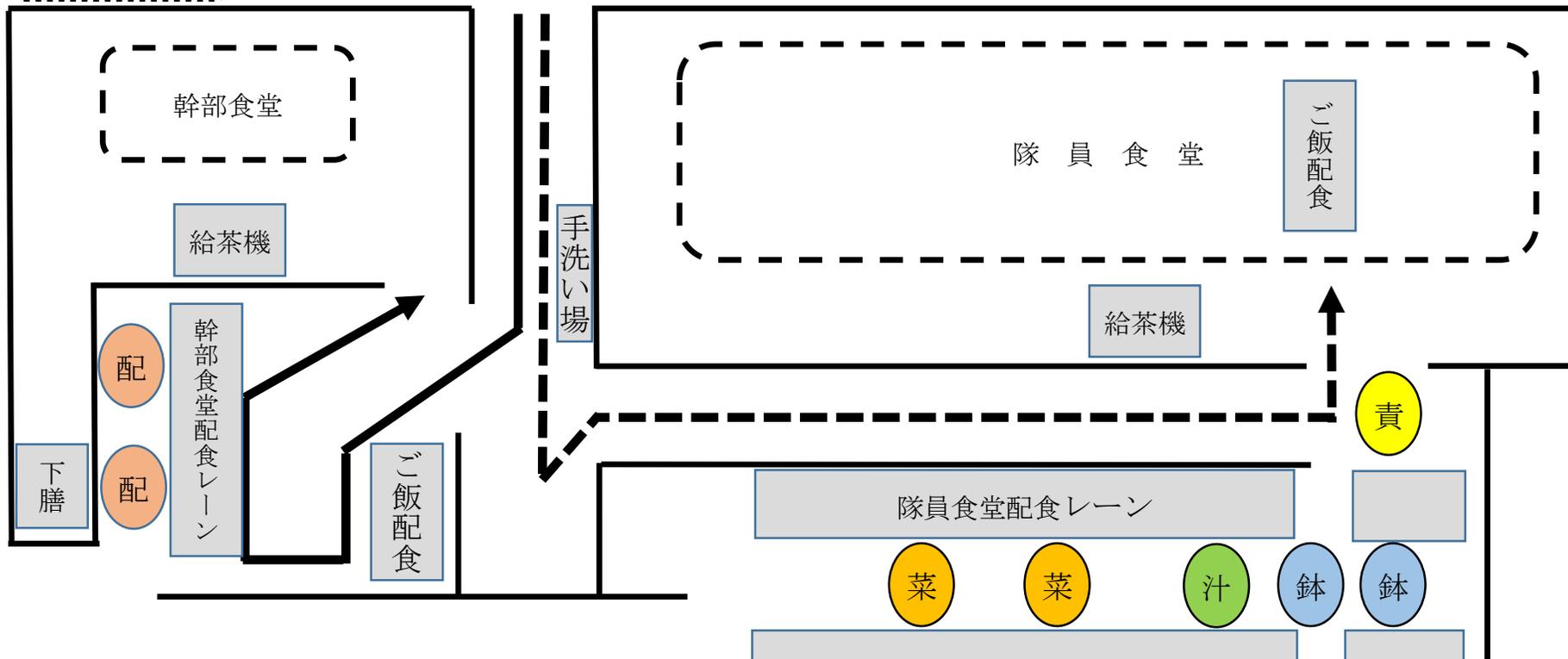


22

区分		食堂合計人数	総合計
全般	<b>責</b> 現場責任者（全般統制）飯・飲料水の補充担当	1	4
配食等 担当	<b>菜</b> 菜皿、洋皿（主菜）担当	1	
	<b>鉢</b> 小鉢（副菜）	1	
	<b>汁</b> 汁担当	1	

幌別駐屯地食堂における配食人員の配置（平日昼食時）（基準）

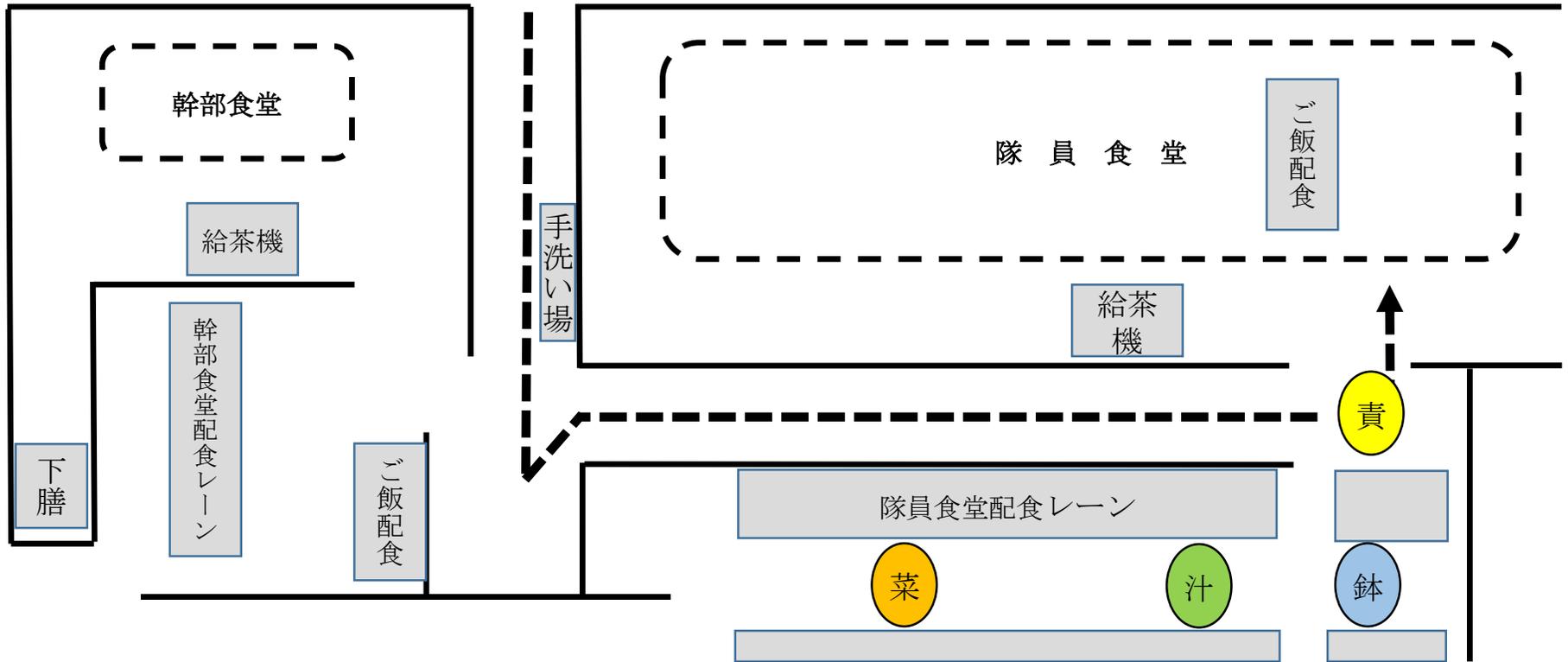
凡 例  
 曹 士  
 幹 部



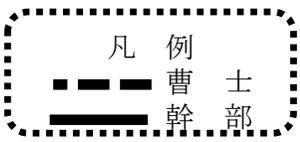
23

区 分		食堂合計人数	総合計
全 般	責 現場責任者（全般統制）飲料水の補充	1	8
配食等 担当	菜 菜皿、洋皿（主菜）担当	2	
	鉢 小鉢（副菜）・デザート・飯の補充担当	2	
	汁 汁担当	1	
	配 幹部食堂配食全般	2	

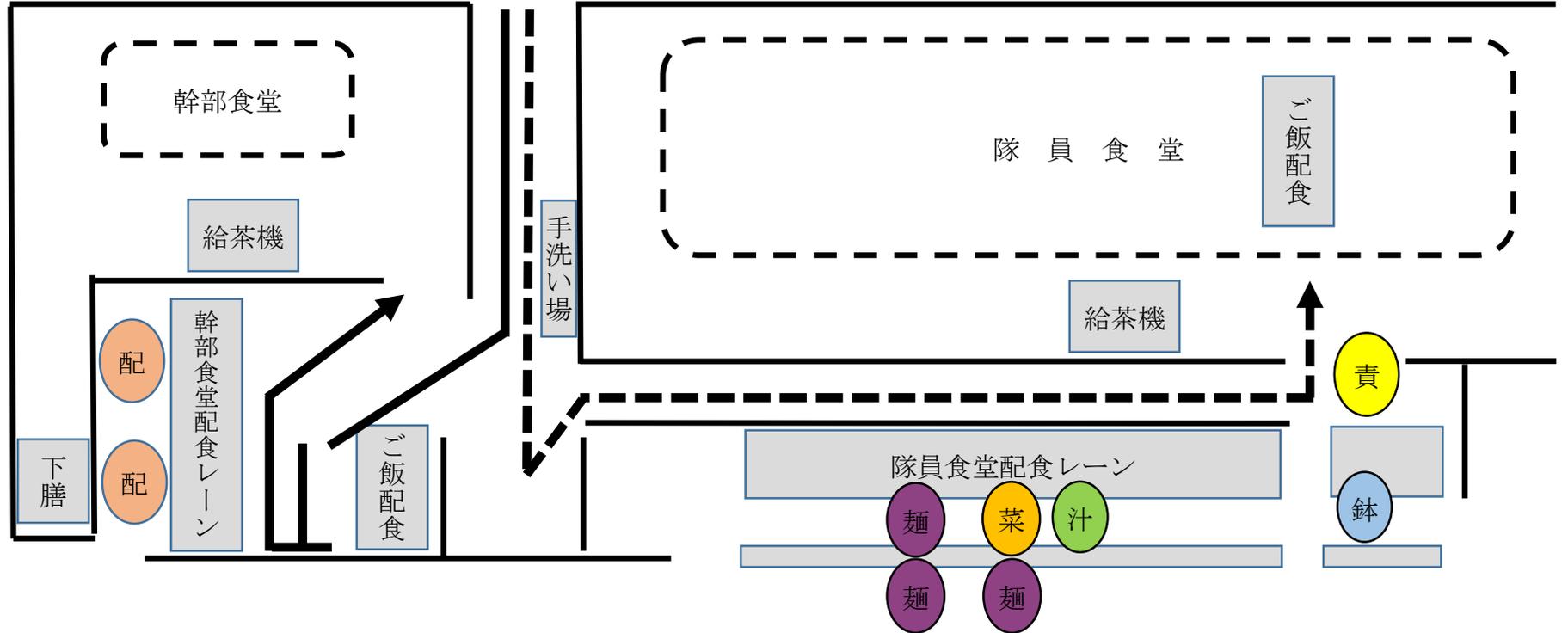
幌別駐屯地食堂における配食人員の配置（平日夕食時）（基準）



区分		食堂合計人数	総合計
全般	責 現場責任者（全般統制）飯・飲料水の補充担当等	1	4
配食等 担当	菜 菜皿、洋皿（主菜）担当	1	
	鉢 小鉢（副菜）	1	
	汁 汁担当	1	



幌別駐屯地食堂における配食人員の配置（平日昼食（麺等）時）（基準）

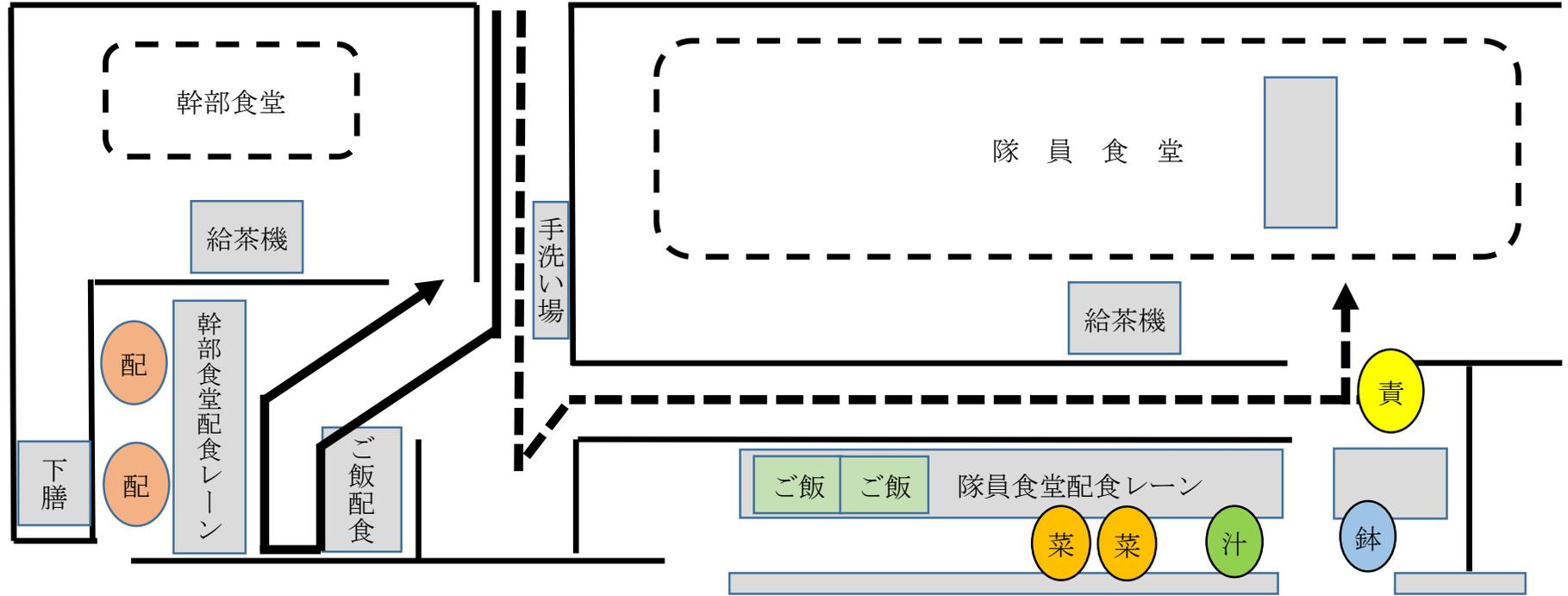


25

区分		食堂合計人数	総合計
全般	責 現場責任者（全般統制）飲料水の補充	1	9
配食等 担当	菜 麺の具盛り担当	1	
	鉢 小鉢（副菜）・デザート・飯の補充担当	1	
	汁 汁担当	1	
	麵 麵担当（麵茹×2、麵盛り付け×1）	3	
	配 幹部食堂配食全般	2	



幌別駐屯地食堂における配食人員の配置（平日昼食隊員自配（井等）時）（基準）

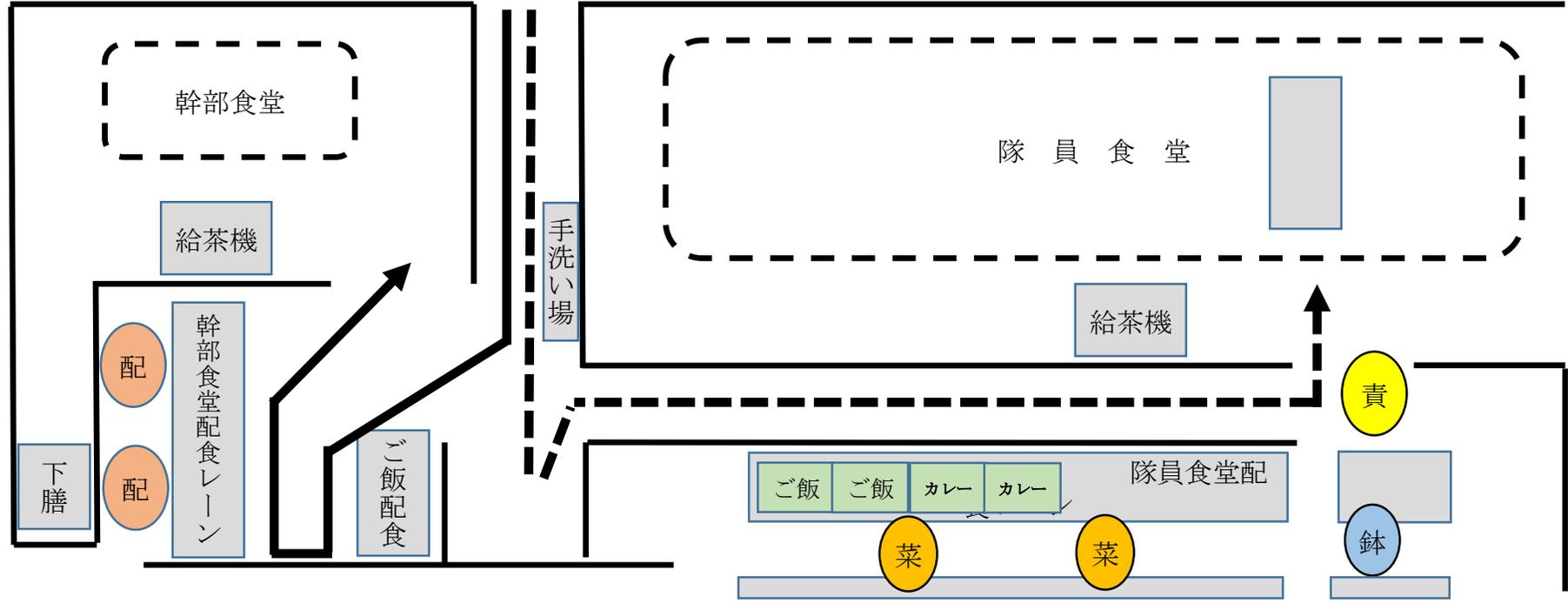


26

区分		食堂合計人数	総合計
全般	責 現場責任者（全般統制）飲料水の補充	1	7
配食等 担当	菜 丼の具盛り・飯の補充担当等	2	
	鉢 小鉢（副菜）・デザート	1	
	汁 汁担当	1	
	配 幹部食堂配食全般	2	

凡例  
 曹 士  
 幹 部

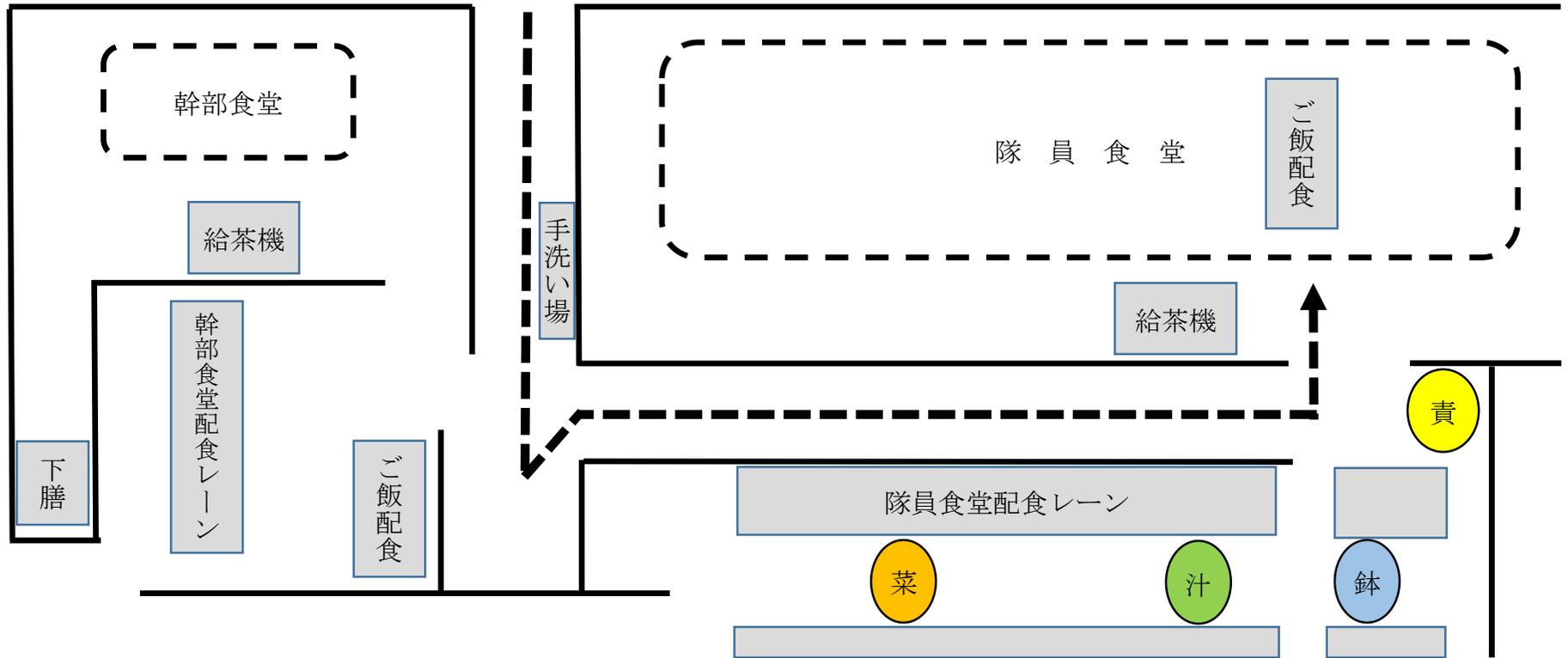
幌別駐屯地食堂における配食人員の配置（平日昼食隊員自配（カレー）時）（基準）



27

区分		食堂合計人数	総合計
全般	責 現場責任者（全般統制）	1	6
配食等 担当	菜 飯の補充、飲料水の補充	2	
	鉢 小鉢（副菜）・デザート	1	
	配 幹部食堂配食全般	2	

幌別駐屯地食堂における配食人員の配置（休日昼食時）（基準）

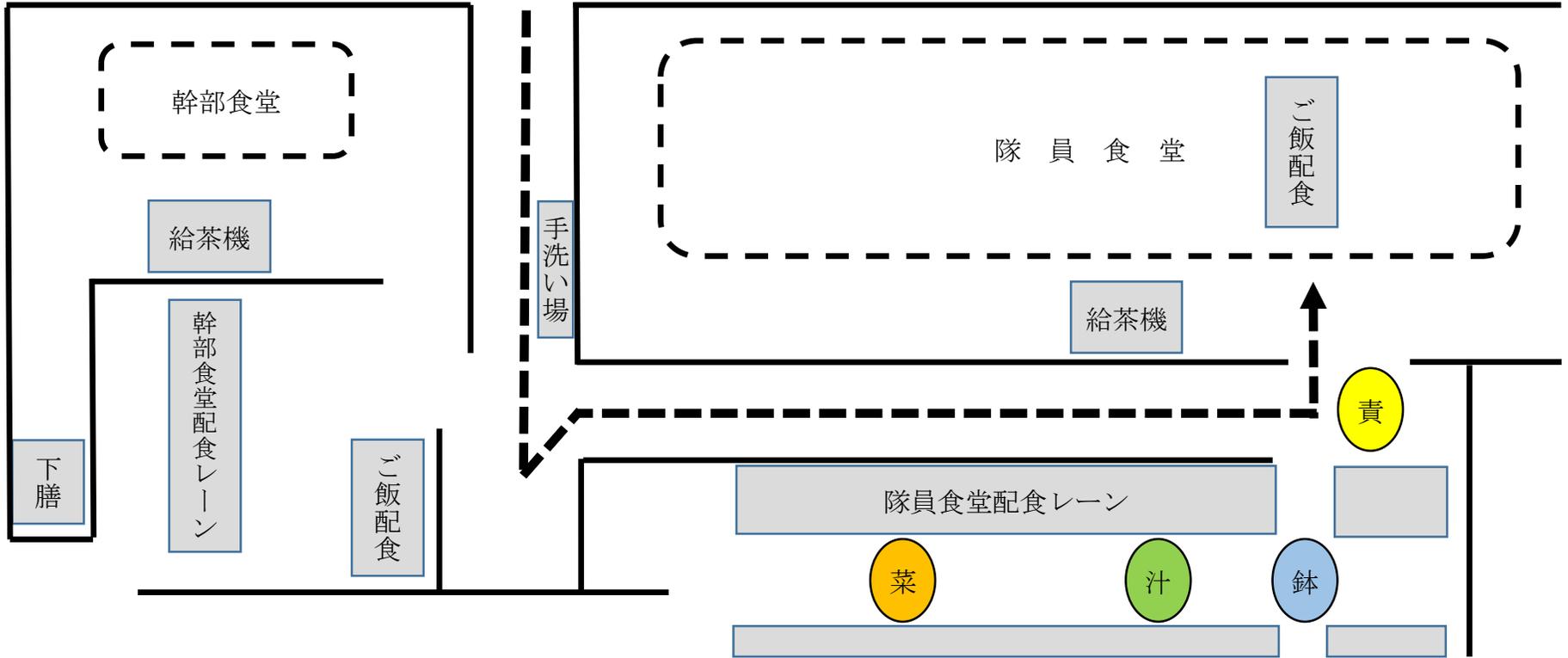


28

区分		食堂合計人数	総合計
全般	責 現場責任者（全般統制）飯・飲料水の補充担当	1	4
配食等 担当	菜 菜皿、洋皿（主菜）担当	1	
	鉢 小鉢（副菜）・汁担当	1	
	汁 汁担当	1	

幌別駐屯地食堂における配食人員の配置（休日夕食時）（基準）

30



区分		食堂合計人数	総合計
全般	責 現場責任者（全般統制）飯・飲料水の補充担当	1	4
配食等 担当	菜 菜皿、洋皿（主菜）担当	2	
	鉢 小鉢（副菜）	1	
	汁 汁担当	1	

作成担当者 役職 氏名	印
----------------	---

調理工程表

年 月 日 ( ) 昼食				
献立名	大ヨリ分量 (可食量)	調理指示	担当者	作り方
★ご飯 500Kcal				
*精白米	77 g			
*強化精麦	8 g			
★かれいアーモンドフライ				
あぶらがれいフィーレ	1 個			
*食塩	0 g	前日仕込み		
*こしょう	50 g	人員分		
*小麦粉	4 g			
鶏卵	4 g			
生パン粉	6 g			
スライスアーモンド	2 g			
*なたね油	20 g			
◆ 菜皿 (黒) ◆	1 g	戻す千切		
★キャベツ	0 g			
キャベツ	34 g			
レッドキャベツ	25 g			
◆ 盛り合わせ ◆	10 g			
★自由配食用パックマヨネーズ	30 g			
*パックマヨネーズ	0.5 g			
★ポテト明太サラダ	0.5 g			
じゃがいも	2 g			
きゅうり	5 g			
ロースハムスライス	0 g			
たまねぎ	18 g	小口切		
明太子ドレッシング	15 g			
*マヨネーズ	0 g	レンゲ		
*食塩				
*こしょう	3 個			
◆ サラダボウル ◆	0 g			
★コーンポタージュスープ	5 g			
*クリームコーン缶	0.1 g			
*コーンポタージュの素	0 g			
1L低脂肪牛乳				
クルトン	30 g	ボイル		
乾燥パセリ	15 g	ザク切		
◆ スープカップ ◆	5 g	根切1/2		
★ヨーグルトブルーベリーソース	0 g			
プレーンヨーグルト				
ブルーベリーソース	5 g			
◆ デザートカップ ◆	5 g			
	12 g			
	60 g			
	20 g			
	8 g	飾りつけ		
	0 g			

※ 付 紙「調理工程表記載例」

確 認 印			
給食担当官	栄養担当官	監督官	現場責任者



作成担当者 役職 氏名	印
----------------	---

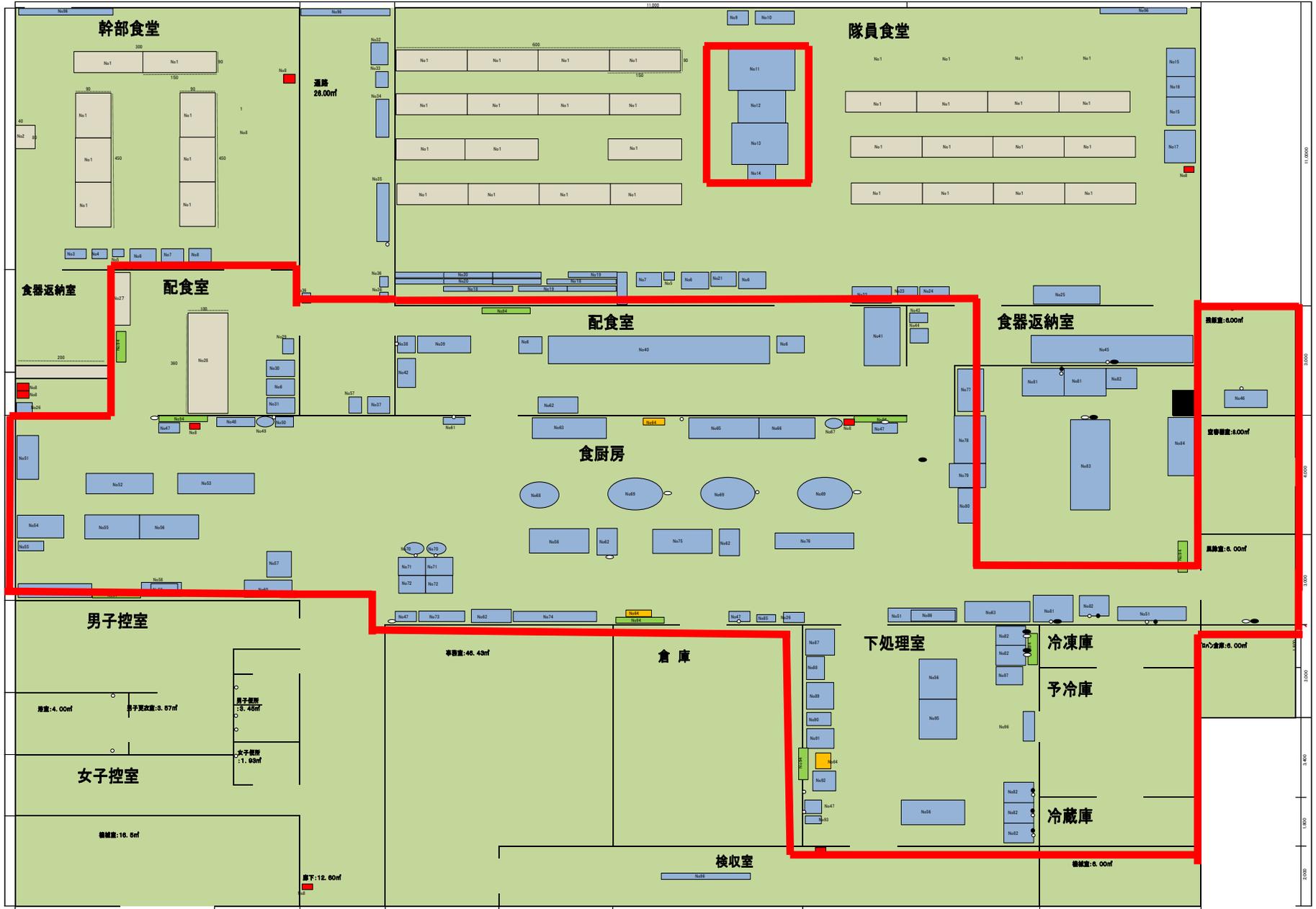
調理工程表記載例

年 月 日 ( ) 昼食				
献立名	大ヨリ分量 (可食量)	調理指示	担当者	作り方
★ご飯 500Kcal *精白米 *強化精麦	125 g 15 g		佐藤	9:00 ~ 非加熱食材の裁断 キャベツ、レッドキャベツ、 きゅうり、ハム、たまねぎ
★かかれいアーモンドフライ あぶらがれいフィーレ *食塩 *こしょう *小麦粉 鶏卵 生パン粉 スライスアーモンド *なたね油	1 枚 0.1 g 0.05 g 12 g 25 g 25 g 7 g 18 g		平田	9:30 ~ あぶらかれい衣付け  10:00 ~ 炊飯開始  10:10 ~ じゃがいも蒸し ↓ ポテトサラダ作成
◆ 菜 皿 (黒) ◆ ★キャベツ キャベツ レッドキャベツ ◆ 盛り合わせ ◆	0 g 40 g 5 g 0 g	千切 千切	山口	10:30 ~ フライ揚げる ヨーグルト作成
★自由配食用パックマヨネーズ *パックマヨネーズ ★ポテト明太サラダ じゃがいも きゅうり ロースハムスライス たまねぎ 明太子ドレッシング *マヨネーズ *食塩 *こしょう ◆ サラダボウル ◆	0 g 110 g 20 g 5 g 10 g 12 g 5 g 0.01 g 0.01 g 0 g	角切2cm 小口切 1/2カット5mm スライス1mm	山口	10:40 ~ スープ作成
★コーンポタージュスープ *クリームコーン缶 *コーンポタージュの素 1L低脂肪牛乳 クルトン 乾燥パセリ ◆ スープカップ ◆	20 g 15 g 70 g 4 g 0.1 g 0 g	自由配食	早坂	
★ヨーグルトブルーベリーソース プレーンヨーグルト ブルーベリーソース ◆ デザートカップ ◆	80 g 10 g 0 g	上かけ 小スプーン	佐藤	

確 認 印			
給食担当官	栄養担当官	監督官	現場責任者



# 清掃作業区域図 (基準)



細部作業内容一覧表

作業名	内 容
調理作業	官側が作成した献立表、準備した食材に基づく作業 1 下処理 (1) 食材の献立別仕分け (2) 原材料の採取 (3) 洗淨・皮むき・戻す・解凍等 2 仕込み (1) 切る・卸す・浸す (2) 洗米・下煮・下茹 (3) だしとり等 3 本調理 (1) 煮る・焼く・揚げ・茹で・炒め・蒸し等の各種調理作業 (2) 炊飯 (3) 味付け
配食作業	1 食器・配食缶等の準備及び配食場への配置 2 飯上げ・釜上げ作業 3 一人あたり配食基準量の見積・計測 4 検食及び保存食の準備 5 食堂における隊員への盛り付け・配食 6 配食前・中・後の配食場の清潔の保持 7 携行食 <sup>a)</sup> のボイル及び箱詰め、配食作業 8 運搬食 <sup>b)</sup> の配食 部隊が用意した容器（配食缶）を使用 9 厨房整備日 <sup>c)</sup> の夕食 外注弁当等を配食（基準） 10 会食における会食用食器等の準備及び配食
洗淨作業	1 調理・配食作業に使用した給食器材・用具類の洗淨及び手入れ・格納 2 厨房整備日 <sup>c)</sup> における給食器材・用具類の洗淨・手入れ等
清掃作業	1 厨房(下処理室、残飯庫、冷凍庫、冷蔵庫等の付帯設備を含む。)・配食場、調理用食材・調理済み食品保管庫の清掃・消毒 2 厨房器材及び配食器材の整理整頓及び清潔の保持 3 各作業で発生した各廃棄物（ゴミ等）の分別・処理及びその保管庫の清掃・消毒 4 厨房整備日 <sup>c)</sup> における清掃等
運搬作業	官側から受け渡された食材・調味料等の厨房への運搬・搬入
付加作業	上記の各作業が早く終わった場合に実施する軽易な作業
注 <sup>a)</sup> 食堂外で喫食するレトルト食品等をいう。 注 <sup>b)</sup> 食堂外で喫食するため、厨房で調理したものを運搬する食事をいう。 注 <sup>c)</sup> 月に1度、食厨房の全般清掃及び洗淨をする日をいう。	

## 作業工程基準

	0400 0500 0600 0700 0800 0900 1000 1100 1200 1300 1400 1500 1600 1700 1800 1900	備考																																																									
平日	<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 15%; text-align: center;">0430</td> <td style="width: 15%; text-align: center;">0550</td> <td style="width: 15%; text-align: center;">0600</td> <td style="width: 15%; text-align: center;">0700</td> <td style="width: 15%; text-align: center;">0730</td> <td style="width: 15%; text-align: center;">0830</td> <td style="width: 15%; text-align: center;">0900</td> <td style="width: 15%; text-align: center;">1100</td> <td style="width: 15%; text-align: center;">1130</td> <td style="width: 15%; text-align: center;">1200</td> <td style="width: 15%; text-align: center;">1300</td> <td style="width: 15%; text-align: center;">1330</td> <td style="width: 15%; text-align: center;">1430</td> <td style="width: 15%; text-align: center;">1630</td> <td style="width: 15%; text-align: center;">1700</td> <td style="width: 15%; text-align: center;">1730</td> <td style="width: 15%; text-align: center;">1820</td> <td style="width: 15%; text-align: center;">1900</td> </tr> <tr> <td style="border: 1px solid black; padding: 2px;">炊飯・調理 (洗米) 器材洗浄 整備・格納</td> <td style="border: 1px solid black; padding: 2px;">配食 準備</td> <td style="border: 1px solid black; padding: 2px;">配食</td> <td style="border: 1px solid black; padding: 2px;">清掃 ・ 洗浄</td> <td></td> <td style="border: 1px solid black; padding: 2px;">調理 M M</td> <td style="border: 1px solid black; padding: 2px;">炊飯・調理 (洗米) 器材洗浄 整備・格納</td> <td style="border: 1px solid black; padding: 2px;">検 食</td> <td style="border: 1px solid black; padding: 2px;">配 食 準備</td> <td style="border: 1px solid black; padding: 2px;">配食</td> <td style="border: 1px solid black; padding: 2px;">清掃 ・ 洗浄</td> <td></td> <td style="border: 1px solid black; padding: 2px;">炊飯・調理 (洗米) 器材洗浄 整備・格納</td> <td style="border: 1px solid black; padding: 2px;">検 食</td> <td style="border: 1px solid black; padding: 2px;">配 食 準備</td> <td style="border: 1px solid black; padding: 2px;">配食</td> <td style="border: 1px solid black; padding: 2px;">清掃 ・ 洗浄</td> <td></td> </tr> </table>	0430	0550	0600	0700	0730	0830	0900	1100	1130	1200	1300	1330	1430	1630	1700	1730	1820	1900	炊飯・調理 (洗米) 器材洗浄 整備・格納	配食 準備	配食	清掃 ・ 洗浄		調理 M M	炊飯・調理 (洗米) 器材洗浄 整備・格納	検 食	配 食 準備	配食	清掃 ・ 洗浄		炊飯・調理 (洗米) 器材洗浄 整備・格納	検 食	配 食 準備	配食	清掃 ・ 洗浄		備考																					
	0430	0550	0600	0700	0730	0830	0900	1100	1130	1200	1300	1330	1430	1630	1700	1730	1820	1900																																									
炊飯・調理 (洗米) 器材洗浄 整備・格納	配食 準備	配食	清掃 ・ 洗浄		調理 M M	炊飯・調理 (洗米) 器材洗浄 整備・格納	検 食	配 食 準備	配食	清掃 ・ 洗浄		炊飯・調理 (洗米) 器材洗浄 整備・格納	検 食	配 食 準備	配食	清掃 ・ 洗浄																																											
	<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 15%;"></td> <td style="width: 15%; text-align: center;">0600</td> <td style="width: 15%; text-align: center;">0800</td> <td style="width: 15%; text-align: center;">0830</td> <td style="width: 15%; text-align: center;">0900</td> <td style="width: 15%; text-align: center;">1100</td> <td style="width: 15%; text-align: center;">1130</td> <td style="width: 15%; text-align: center;">1300</td> <td style="width: 15%; text-align: center;">1330</td> <td style="width: 15%;"></td> </tr> <tr> <td></td> <td style="border: 1px solid black; padding: 2px;">仕込(裁断)・清掃</td> <td></td> <td style="border: 1px solid black; padding: 2px;">調理 M M</td> <td style="border: 1px solid black; padding: 2px;">仕込(裁断)・清掃</td> <td></td> <td style="border: 1px solid black; padding: 2px;">配 食 準備</td> <td style="border: 1px solid black; padding: 2px;">配食</td> <td style="border: 1px solid black; padding: 2px;">清掃 ・ 洗浄</td> <td></td> <td style="border: 1px dashed black; padding: 2px;">仕込(裁断)・清掃</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </table>		0600	0800	0830	0900	1100	1130	1300	1330												仕込(裁断)・清掃		調理 M M	仕込(裁断)・清掃		配 食 準備	配食	清掃 ・ 洗浄		仕込(裁断)・清掃									作業工程時間 12.5時間																			
	0600	0800	0830	0900	1100	1130	1300	1330																																																			
	仕込(裁断)・清掃		調理 M M	仕込(裁断)・清掃		配 食 準備	配食	清掃 ・ 洗浄		仕込(裁断)・清掃																																																	
		作業工程時間 6.5時間																																																									
休日	<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 15%;"></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td style="text-align: center;">0900</td> <td style="text-align: center;">1100</td> <td style="text-align: center;">1130</td> <td style="text-align: center;">1200</td> <td style="text-align: center;">1300</td> <td style="text-align: center;">1330</td> <td></td> <td style="text-align: center;">1430</td> <td style="text-align: center;">1630</td> <td style="text-align: center;">1700</td> <td style="text-align: center;">1730</td> <td style="text-align: center;">1820</td> <td style="text-align: center;">1900</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td style="border: 1px solid black; padding: 2px;">炊飯・調理 (洗米) 器材洗浄 整備・格納</td> <td style="border: 1px solid black; padding: 2px;">検 食</td> <td style="border: 1px solid black; padding: 2px;">配 食 準備</td> <td style="border: 1px solid black; padding: 2px;">配食</td> <td style="border: 1px solid black; padding: 2px;">清掃 ・ 洗浄</td> <td></td> <td style="border: 1px solid black; padding: 2px;">炊飯・調理 (洗米) 器材洗浄 整備・格納</td> <td style="border: 1px solid black; padding: 2px;">検 食</td> <td style="border: 1px solid black; padding: 2px;">配 食 準備</td> <td style="border: 1px solid black; padding: 2px;">配食</td> <td style="border: 1px solid black; padding: 2px;">清掃 ・ 洗浄</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </table>																									0900	1100	1130	1200	1300	1330		1430	1630	1700	1730	1820	1900							炊飯・調理 (洗米) 器材洗浄 整備・格納	検 食	配 食 準備	配食	清掃 ・ 洗浄		炊飯・調理 (洗米) 器材洗浄 整備・格納	検 食	配 食 準備	配食	清掃 ・ 洗浄				備考
					0900	1100	1130	1200	1300	1330		1430	1630	1700	1730	1820	1900																																										
					炊飯・調理 (洗米) 器材洗浄 整備・格納	検 食	配 食 準備	配食	清掃 ・ 洗浄		炊飯・調理 (洗米) 器材洗浄 整備・格納	検 食	配 食 準備	配食	清掃 ・ 洗浄																																												
	<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 15%;"></td> <td style="width: 15%; text-align: center;">0900</td> <td style="width: 15%; text-align: center;">1100</td> <td style="width: 15%; text-align: center;">1130</td> <td style="width: 15%; text-align: center;">1200</td> <td style="width: 15%; text-align: center;">1300</td> <td style="width: 15%; text-align: center;">1330</td> <td style="width: 15%;"></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td style="border: 1px solid black; padding: 2px;">仕込(裁断)・清掃</td> <td></td> <td style="border: 1px solid black; padding: 2px;">配 食 準備</td> <td style="border: 1px solid black; padding: 2px;">配食</td> <td style="border: 1px solid black; padding: 2px;">清掃 ・ 洗浄</td> <td></td> <td style="border: 1px dashed black; padding: 2px;">仕込(裁断)・清掃</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </table>						0900	1100	1130	1200	1300	1330														仕込(裁断)・清掃		配 食 準備	配食	清掃 ・ 洗浄		仕込(裁断)・清掃								作業工程時間 9.0時間																			
					0900	1100	1130	1200	1300	1330																																																	
					仕込(裁断)・清掃		配 食 準備	配食	清掃 ・ 洗浄		仕込(裁断)・清掃																																																
		作業工程時間 4.0時間																																																									
厨房整備日	<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 15%;"></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td style="text-align: center;">0900</td> <td style="text-align: center;">1100</td> <td style="text-align: center;">1130</td> <td style="text-align: center;">1200</td> <td style="text-align: center;">1300</td> <td style="text-align: center;">1330</td> <td></td> <td style="text-align: center;">1430</td> <td style="text-align: center;">1700</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td style="border: 1px solid black; padding: 2px;">炊飯・調理 (洗米) 器材洗浄 整備・格納</td> <td style="border: 1px solid black; padding: 2px;">検 食</td> <td style="border: 1px solid black; padding: 2px;">配 食 準備</td> <td style="border: 1px solid black; padding: 2px;">配食</td> <td style="border: 1px solid black; padding: 2px;">清掃 ・ 洗浄</td> <td></td> <td style="border: 1px solid black; padding: 2px;">厨房内の清掃・整備 給食器材の洗浄・整備 ・配分(弁当)</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </table>																									0900	1100	1130	1200	1300	1330		1430	1700											炊飯・調理 (洗米) 器材洗浄 整備・格納	検 食	配 食 準備	配食	清掃 ・ 洗浄		厨房内の清掃・整備 給食器材の洗浄・整備 ・配分(弁当)								備考
					0900	1100	1130	1200	1300	1330		1430	1700																																														
					炊飯・調理 (洗米) 器材洗浄 整備・格納	検 食	配 食 準備	配食	清掃 ・ 洗浄		厨房内の清掃・整備 給食器材の洗浄・整備 ・配分(弁当)																																																
	<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 15%;"></td> <td style="width: 15%; text-align: center;">0900</td> <td style="width: 15%; text-align: center;">1100</td> <td style="width: 15%; text-align: center;">1130</td> <td style="width: 15%; text-align: center;">1200</td> <td style="width: 15%; text-align: center;">1300</td> <td style="width: 15%; text-align: center;">1330</td> <td style="width: 15%;"></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td style="border: 1px solid black; padding: 2px;">仕込(裁断)・清掃</td> <td></td> <td style="border: 1px solid black; padding: 2px;">配 食 準備</td> <td style="border: 1px solid black; padding: 2px;">配食</td> <td style="border: 1px solid black; padding: 2px;">清掃 ・ 洗浄</td> <td></td> <td style="border: 1px solid black; padding: 2px;">厨房内の清掃・整備 給食器材の洗浄・整備 ・配分(弁当)</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </table>						0900	1100	1130	1200	1300	1330														仕込(裁断)・清掃		配 食 準備	配食	清掃 ・ 洗浄		厨房内の清掃・整備 給食器材の洗浄・整備 ・配分(弁当)								作業工程時間 7.0時間																			
					0900	1100	1130	1200	1300	1330																																																	
					仕込(裁断)・清掃		配 食 準備	配食	清掃 ・ 洗浄		厨房内の清掃・整備 給食器材の洗浄・整備 ・配分(弁当)																																																
		作業工程時間 6.5時間																																																									
備考	<p>1 この工程表は「基準」であり、細部の時間計画は契約相手方の計画によるものとする。</p> <p>2 厨房整備日の夕食についてはお弁当を提供する。</p> <p>3 部隊の行事及び訓練の状況によっては、夕食時に幹部食堂を開放し運営する場合がある。</p>																																																										

## 設 備

	区 分	数 量	能 力
厨房器材 及び器具	かまどガス回転式36L	1	精白米36L以下
	蒸気煮炊がま220L	3	煮炊き220L
	たて形ガス炊飯器1号	2	米5Kg/0.3h
	たて形ガス炊飯器2号	2	米3Kg/0.3h
	野菜切断用調理機2号	1	200Kg~600/h
	肉ひき機2号	1	500g/分
	球根皮むき機2号	1	350Kg/h
	ミートスライサー1号	1	厚さ5mmで 250Kg/h以上
	ティルディングパン100L	1	揚げ物、焼き物及び炒め物
	コンベクションスチームオーブン1号	1	ガス式20段
	茹麺器2号	1	1.25Kg/h
	適温・選択配食器材1号	1	常温から80℃まで/h
	適温・選択配食器材2号	1	常温から80℃まで/h
	蒸気式食器消毒保管庫2号	1	食器カゴ収納数40
	蒸気式食器消毒保管庫4号	1	食器カゴ収納数20
	蒸気湯沸器2号	1	貯湯量200~220ℓ
	水圧洗米機1号	1	30Kg/回
	製氷機2号	1	製氷量162~167Kg/回
	配食室用保冷库2号	1	
	配食室用温蔵庫2号	1	
	解凍庫3号	1	保冷：0~-5℃ 温度：0~50℃
	厨茶処理機2号分離形B	1	7Kg/分
	シンク・調理台	各7台	
	まな板	9~12	
	包丁	16	
	包丁まな板殺菌庫	1	
	各種調理器具	所要数	
	厨房用清掃器具	所要数	
各種物品棚・運搬具	所要数		

## 別紙第 8

「(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	実績数量	備考
1	作業従事者個人用	マスク	40個	100枚入り
2	作業従事者個人用	個人用被服	18セット	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	160個	
4	作業従事者個人用	爪ブラシ	30個	
5	調理用消耗品	クッキングペーパー	18本	
6	調理用消耗品	クッキングシート	150個	
7	調理用消耗品	サランラップ類	280本	保冷・保温等時にも使用
8	調理用消耗品	アルミホイル	36本	
9	調理用消耗品	食品用洗剤	160Kg	次亜塩素酸ナトリウム等
10	調理器具清掃用	スポンジたわし	40個	
11	調理器具清掃用	タオル・布巾	480枚	調理台等清掃
12	調理器具清掃用	中性洗剤、弱アルカリ洗剤	40ℓ	調理機械、包丁、まな板等
13	調理器具清掃用	消毒用アルコール	26ℓ	洗浄後消毒
14	調理器具清掃用	クレンザー	12ℓ	
15	厨房清掃用	デッキブラシ	4本	
16	厨房清掃用	バケツ	2個	
17	厨房清掃用	ポリ袋	2000	
18	厨房清掃用	水切り	2本	
19	厨房清掃用	モップ	2本	
20	配食室清掃用	ほうき	2本	
21	官民共用	アルコール消毒液		厨房入口、トイレ等
22	官民共用	手洗い石鹸液		厨房入口、トイレ等
23	官民共用	ペーパータオル		厨房入口、トイレ等
24	官民共用	トイレットペーパー		トイレ等

※ 21～24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