

「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 (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			
	・ ・ ・				

食堂食数	4 0 0
運搬食数	1 0 0

調理工程表・実施記録
(平日用)

現場責任者:		担当者:	
--------	--	------	--

☐ 調理開始	☒ 終了	☐ 配食開始	☒ 終了	☐ 前日処理	☒ 当日処理	☐ 冷蔵庫	☐ 保冷庫	☐ ウオーマー	☐ 予冷庫	☐ 冷蔵庫	☐ 冷凍庫	☐ 常温
-------------------------------	--	-------------------------------	--	-------------------------------	--	------------------------------	------------------------------	--------------------------------	------------------------------	------------------------------	------------------------------	-----------------------------

日付等： 10月 日 () 昼食(選択献立)

食器	担当	料理名	食材名	使用量		調理指示	9時																														心温		
							10	20	30	40	50	10時	10	20	30	40	50	11時	10	20	30	40	50	12時	10	20	30	40	50	13時	10	20	30	40	50	A	B	C	
飯 茶 碗 大 小		御飯(基準食)																																					
			精米	130																																			
			米粒麦	8																																			
			ビタミン強化米	0.8																																			
汁 椀		味噌汁(ほうれん草)																																					
			冷凍ほうれん草	30																																			
			絹ごし豆腐	60	中心温度測定																																		
			白みそ	11																																			
			だしの素	0.5																																			
			だしパック	2																																			
			複合調味料	0.1																																			
刺 身 皿		(主菜①)刺身 150名																																					
			まぐろ刺身柵	45																																			
			はまち刺身柵	45																																			
		甲	いか素麺	30																																			
			甘えび	2尾	アレルギー除去																																		
			大根	80																																			
			青しそ	1枚																																			
			海藻サラダ	2																																			
			わさび粉	1																																			
菜 皿		(主菜②)フライ盛合 350名																																					
			メンチカツ	1個	中心温度測定																																		
			串カツ	1個	中心温度測定																																		
			一口白身フライ	1個	中心温度測定																																		
			食用油	15																																			
			キャベツ	45																																			
			紫キャベツ	5																																			
			トマト	30																																			
			レモン	20																																			
			タルタルソース	15																																			

[illegible]

食堂食数	3 5 0
運搬食数	1 7

調理工程表・実施記録
(平日用)

現場責任者：担当者：

☐調理開始

☒終了

☐配食開始

☒終了

☐前日処理

☐当日処理

①

②

③

④

⑤

⑥

⑦

常温

日付等： 10月 日 () 夕食 (タイプ別献立)

食器	担当	料理名	食材名	使用量		調理指示	14時																														心温		
							10	20	30	40	50	15時	10	20	30	40	50	16時	10	20	30	40	50	17時	10	20	30	40	50	18時	10	20	30	40	50	A	B	C	
汁 椀		スープ(じゃが芋)																																					
		馬鈴薯	70		中心温度測定																																		
		豚ベーコン(厚切)	5																																				
		コンソメスープ	4																																				
		食塩	0.3																																				
		胡椒	0.1																																				
菜 皿		鶏唐のにらマヨボン和え																																					
		鶏むね肉(Aタイプ用)	135		中心温度測定																																		
		鶏もも肉(Bタイプ用)	135		中心温度測定																																		
		醤油	3																																				
		調理酒	6																																				
		にんにく	2																																				
		根生姜	2																																				
		小麦粉	15																																				
		澱粉	15																																				
		食用油	8																																				
		にら	15																																				
		マヨネーズ	10																																				
		ポン酢醤油	1/75本																																				
		上白糖	2																																				
		サニーレタス	20																																				
		オランダパプリカ(黄)	10																																				
小 鉢	ハムのマリネサラダ																																						
	ロースハム(スライス)	10																																					
	ソフトサラミ(スライス)	10																																					
	レタス	50																																					
	冷凍カリフラワー	20																																					
	紫玉葱	20																																					
	イタリアンドレッシング	1/65本																																					

[illegible]

「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）

【食器洗浄】（例）

