

仕 様 書

調達要求番号：

陸上自衛隊仕様書			
物品番号	仕様書番号		
食器洗浄及び清掃作業部外委託	弘前駐業－Z000182B		
	防衛大臣承認	平成	年 月 日
	作 成	平成24年	1月30日
	変 更	令和7年	12月4日
作成部隊等名		弘前駐屯地業務隊	

1 総 則

1.1 適用範囲

この仕様書は、陸上自衛隊の弘前駐屯地（以下「官側」という。）食堂において実施する食器洗浄作業、食堂清掃作業など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

食器洗浄及び清掃作業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、補助者として食器洗浄及び清掃作業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、補助者として食器洗浄及び清掃作業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

食器洗浄及び清掃作業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

1.3 本委託業務の概要

官側の施設、器材を使用して、食器・配食缶類の洗浄、食堂（事務室、厨房及び糧食倉庫を除く。）の清掃及びこれらに付随する作業、並びに作業量の減少に伴う付加作業を行うものである。

駐屯地において、洗浄する食器・食缶類の標準的な種類及び数量は表1のとおりであるが、災害・疫病等の不測事態、訓練等により食数の増減、喫食時間の変更をする場合があり、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。

2 役務に関する要求

2.1 作業の条件

2.1.1 受託者の作業条件

受託者の作業条件は、次による。

a) 日々の作業において、現場責任者を1名配置するものとし、官側が示す予定喫食者数等に応じ、別紙第1「令和8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」及び別紙第2「弘前駐屯地隊員食堂における食器洗浄人員の配置（基準）」を基準として、作業従事者を適切に配置するものとする。

b) 作業従事者については、身元保証が確実なことを確認したうえで編成するとともに、事故防止、秘密保全その他関係法令などを厳守するものとする。

c) 受託者の経費負担は、次のとおりとし、作業に必要な消耗品等は業務の受託中不足がないよう準備するものとする。

1) 作業用被服類、食器洗浄及び食堂清掃などの作業に必要な消耗品

2) 保健衛生用消耗品

3) その他、官側の準備するもの以外全て

別紙第3「（食器洗浄及び清掃作業業務）年間を通じて必要となる消耗品のリスト（基準）」

d) 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) 作業従事者自らが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、器材の故障を未然に防止する。

なお、施設及び器材などの維持、修理は原則として官側の負担とする。

- e) 本役務の実施に伴い、故意又は過失によって施設又は器材などに損害を与えた場合は、速やかに監督官又は検査官に報告するとともに、受託者の責任において速やかに現状に復旧するものとする。
- f) 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。

2.1.2 作業従事者の服務

作業従事者の弘前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。

2.1.3 作業従事者の作業条件

作業従事者の作業条件は次による。

- a) 日本国籍を持ち、心身ともに作業に支障のない者
- b) 現場責任者は、勤務時間中、常時青腕章などを装着し、所在を明確にする。

2.2 作業の内容

2.2.1 食器・配食缶類の洗浄及びこれに付随する作業

- a) 喫食後の食器類を食器洗浄機、洗剤などを使用して洗浄し、食器かごなどに分類・整理して収納の上、指定の場所に格納する。この際、食器かご、食器消毒保管庫などの保管器材が汚れている場合は洗浄・手入れする。
- b) 配食後の食缶類を水槽、洗剤などを使用して洗浄し、指定の場所に格納する。この際、保管棚などの保管容器が汚れている場合は洗浄・手入れする。
- c) 食器洗浄機、水槽、その他洗浄に使用した器材・用具は、使用後に洗浄・手入れし、指定の場所に格納する。
- d) 作業終了後、食器洗浄室を清掃する。

2.2.2 食堂（事務室、厨房及び糧食保管庫を除く。）の清掃及びこれに付随する作業

- a) 喫食終了後、食卓、椅子、食卓備付品などを雑巾又は布巾を使用して清掃（消毒等含む。）をする。
- b) 喫食終了後、食堂の床、ドアなどを清掃器材・用具を使用して清掃（消毒等含む。）をする。特に汚れている箇所は水洗いする。
- c) 作業終了後、清掃器材・用具を手入れし、指定の場所に格納する。

2.3 作業量

2.3.1 洗浄する食器・食缶類の種類及び数量は、表1を基準とする

表 1

作業区分 種 類		月 1日当たりの平均予定数量					
		平日			休日		
		朝食	昼食	夕食	朝食	昼食	夕食
食 器 類	飯 わ ん	200 個	280 個	170 個	0 個	80 個	70 個
	汁 わ ん	200 個	280 個	170 個	0 個	80 個	70 個
	菜皿又は洋皿	200 個	280 個	170 個	0 個	80 個	70 個
	小 皿	200 個	280 個	170 個	0 個	80 個	70 個
	小 鉢	200 個	280 個	170 個	0 個	80 個	70 個
	湯 の み	200 個	280 個	170 個	0 個	80 個	70 個
	盆	200 個	280 個	170 個	0 個	80 個	70 個
	は し	200 膳	280 膳	170 膳	0 膳	80 膳	70 膳
食 缶 類	食缶（飯用）	3 個	3 個	3 個	0 個	3 個	3 個
	食缶（汁用）	3 個	3 個	3 個	0 個	3 個	3 個
	食缶（菜用）	12 個	12 個	12 個	0 個	12 個	12 個
注 記		契約期間における月別作成を基準とするが給食人員に大きな変動がない期間はまとめることができる。					

- 2.3.2 各食後に清掃（消毒含む。）する食堂の面積及び食卓・椅子などの数量は表2を基準とする。

表 2

区 分	面積又は数量
食 堂	757.0 m ²
食 器 洗 浄 室	52.3 m ²
食 卓	101 個
い す	405 個
食 卓 備 付 品	101 組

- 2.4 作業開始時刻及び終了時刻は、表3を基準とする。

表 3

区 分	平日		休日	
	開始時刻	終了時刻	開始時刻	終了時刻
朝食作業	0 6 時 0 0 分	0 7 時 5 0 分		
昼食作業	0 9 時 3 0 分	1 3 時 3 0 分	1 1 時 3 0 分	1 3 時 3 0 分
夕食作業	1 5 時 0 0 分	1 8 時 3 0 分	1 5 時 0 0 分	1 8 時 3 0 分

- 2.5 その他

作業の内容、作業量、作業開始時刻及び終了時刻については、日々の監督官が作業の都度指示する。

3 監督及び検査

- a) 各作業の実施時間、作業要領などについて監督官から調整を受けた場合は、現場責任者は適切に対応するものとする。
- b) 各食の作業が終了したときは、検査官に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、予定喫食者数及び配置基準等に基づき、業務を履行するに足り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確立されていたか
		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、夕各食の食器洗浄作業時	食器、食缶等の洗浄状況	官側の指定した要領に基づき、食器、食缶等の洗浄・手入れを行ったか 指定した数量の食器、食缶等を時間内に洗浄したか
朝、昼、夕各食の清掃作業時	清掃状況	官側の指定した要領に基づき、食器洗浄室、食卓、椅子及び食卓備付品の清掃を行ったか
朝、昼、夕各食の作業終了時	器具・用具等の洗浄状況等	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

4 その他の指示

4.1 衛生に関する事項

- a) 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日付衛食第85号別添）
- 5) 弘前駐屯地における適用条例
青森県食品衛生法施行条例（平成12年条例18号）
- b) 作業従事者に係る食中毒などが発生し、損害賠償が求められるなど官側が損害を被った場合には、受託者が官側に対し損害賠償の責任を負う。
- c) 受託者は、官側がマニュアル別紙に示す従業者などの衛生管理点検表の点検項目に不備を確認し、不適格と指示した者は、就業させてはならない。
- d) 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罹患からの復帰に関しては、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（平成10年法律第114号）及び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（平成10年厚生省令第99号）に基づくとともに、PCR検査等に必要の検査費用等は、受託者の負担によるものとする。

4.2 提出書類

受託者が、官側に提出する書類は、表4の通りとする。

表4

提出書類名	提出頻度	提出時期	備 考
作業従事者一覧	年1回	業務開始 30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20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。（10月から3月及び必要に応じ、官側との協議によりノロウイルスの検査を含めること。） 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10日前まで	1 受託年度4月分は業務開始の20日前まで 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5日まで	作業完了届は、官側があらかじめ定める期間の終了時に官側の定める様式により行うものとする。

※ 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。

4.3 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弘前駐屯地食堂、洗浄室、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2号の使用に伴う電気、蒸気、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。

4.4 受託者の経費区分

4.3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、衛生用消耗品等は、別紙第3「(食器洗浄及び清掃作

業業務)年間を通じて必要となる消耗品のリスト(基準)」とし、本委託業務に必要なすべての経費は受託者負担とする。

4.5 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2月28日までに完了するよう協力しなければならない。

4.6 受託者の現場進出

受託者は月1回以上弘前駐屯地糧食班へ赴き、官側立会いの下、洗浄作業、清掃作業等の状況把握を実施するとともに、作業従事者に対する現地指導を行い、官側と監督官の履行の確行のための協議を実施するものとする。

4.7 仕様書に関する事項

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8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(4.5月)

月	区分		食 数				現場責任者 (人・時)	作業員			作業員1人 あたり食数 $A \div B$
			最大値 (食)	最小食 (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	273	65	206	4,412	1				
		昼	310	77	164	6,056	1	175		-	78.2
		夕	305	45	177	3,225	1				
		計				13,693					
	休日	朝									
		昼	320	51	142	366	1	26		-	32.0
		夕	306	51	124	467	1				
		計				833					

月	区分		食 数				現場責任者 (人・時)	作業員			作業員1人 あたり食数 $A \div B$
			最大値 (食)	最小食 (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	227	127	186	3,346	1				
		昼	401	181	270	4,855	1	177		-	61.6
		夕	225	61	157	2,700	1				
		計				10,901					
	休日	朝									
		昼	80	48	59	763	1	68		-	21.7
		夕	78	48	55	713	1				
		計				1,476					

※ 「合計(食)A」の項目は、パン・弁当食配付により洗浄作業を要さなかった部分を除いた数のため、給食業務の仕様書とは一致しない。

令和 8 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. 7 月)

月	区分		食 数				現場責任者 (人・時)	作業員			作業員 1 人 あたり食数 $A \div B$
			最大値 (食)	最小食 (食)	平均値 (食)	合計 (食) A		作業人員 (人) B	1 人あたり の作業時間 (時) C	総作業時間 (人・時) $B \times C$	
6 月	平日	朝	252	101	185	3,887	1				
		昼	406	129	293	6,152	1	210		-	64.5
		夕	247	63	164	3,499	1				
		計				13,538					
	休日	朝									
		昼	140	55	77	696	1	48		-	25.9
		夕	77	55	61	549	1				
		計				1,245					

月	区分		食 数				現場責任者 (人・時)	作業員			作業員 1 人 あたり食数 $A \div B$
			最大値 (食)	最小食 (食)	平均値 (食)	合計 (食) A		作業人員 (人) B	1 人あたり の作業時間 (時) C	総作業時間 (人・時) $B \times C$	
7 月	平日	朝	300	96	211	4,632	1				
		昼	462	150	317	6,977	1	212		-	74.0
		夕	299	70	185	4,073	1				
		計				15,682					
	休日	朝									
		昼	143	57	77	697	1	44		-	31.1
		夕	149	57	75	673	1				
		計				1,370					

※ 「合計 (食) A」の項目は、パン・弁当食配付により洗浄作業を要さなかった部分を除いた数のため、給食業務の仕様書とは一致しない。

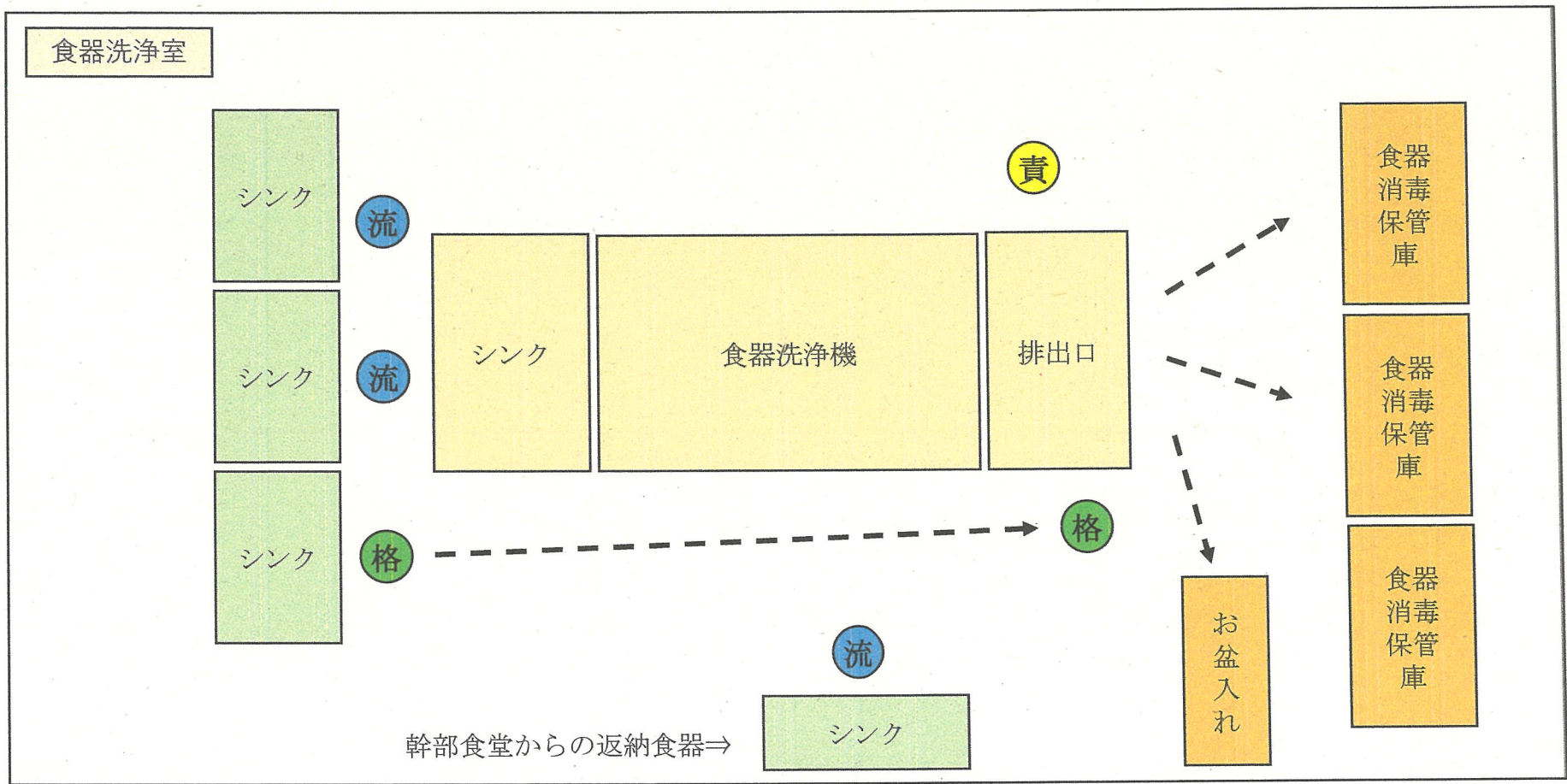
令和 8 年度における食数予定及び作業に必要な従事者数の参考値 (8. 9 月)

月	区分		食 数				現場責任者 (人・時)	作業員			作業員 1 人 あたり食数 $A \div B$
			最大値 (食)	最小食 (食)	平均値 (食)	合計 (食) A		作業人員 (人) B	1 人あたり の作業時間 (時) C	総作業時間 (人・時) $B \times C$	
8 月	平日	朝	230	73	160	2,560	1				
		昼	415	63	232	4,038	1	174		-	51.6
		夕	237	48	136	2,387	1				
		計				8,985					
	休日	朝									
		昼	120	44	61	681	1	48		-	27.4
		夕	133	41	57	636	1				
		計				1,317					

月	区分		食 数				現場責任者 (人・時)	作業員			作業員 1 人 あたり食数 $A \div B$
			最大値 (食)	最小食 (食)	平均値 (食)	合計 (食) A		作業人員 (人) B	1 人あたり の作業時間 (時) C	総作業時間 (人・時) $B \times C$	
9 月	平日	朝	224	70	169	3,373	1				
		昼	420	87	260	5,195	1	192		-	59.7
		夕	229	66	145	2,895	1				
		計				11,463					
	休日	朝									
		昼	119	50	70	695	1	66		-	20.9
		夕	156	51	68	686	1				
		計				1,381					

※ 「合計 (食) A」の項目は、パン・弁当食配付により洗浄作業を要さなかった部分を除いた数のため、給食業務の仕様書とは一致しない。

弘前駐屯地隊員食堂における食器洗浄人員の配置（基準）



主な任務	人員	合計
責 現場責任者（全般指示、食器格納等兼務）	1	5 （朝は2名）
流 シンクの食器等を確認後、洗浄機横シンク⇒洗浄機へ	3	
格 当初洗浄実施し、じ後食器をカゴに入れ、食器消毒保管庫に格納	1	

(食器洗浄及び清掃作業業務) 年間を通じて必要となる消耗品のリスト(基準)

区分	No	品 名	年間所要量	単位	規格	備 考
被服類	1	作業上衣	20	着	長袖・半袖	人員×4着
	2	作業下衣	20	着		人員×4着
	3	作業帽	10	着		人員×2着
	4	ビニール前掛け	5	着	胸付	
	5	白長靴	5	足		
	6	シューズ	5	足		食堂ホール用(官側用意可)
	7	エプロン	5	着		
食器等洗浄・清掃作業に必要な消耗品	8	使い捨てマスク	100	箱	50枚入	
	9	爪ブラシ	5	個		個人専用品として準備
	10	スポンジ	20	個	10個入	食器洗浄用
	11	食器用洗剤(中性)	45	缶	5Kg	
	12	食器用洗剤(塩素性)	10	缶	5Kg	弱アルカリ(液体)
	13	食器用洗剤(漂白剤)	8	缶	12Kg	除菌(粉末)
	14	食器洗浄器用洗剤	16	缶	24Kg	器材に依ずるもの
	15	アルコール消毒液及び次亜塩素酸	10	缶	5L	食卓、椅子、卓上品等
	16	タオル又は布巾	50	枚		卓上清掃用、食器用
	17	ほうき	5	本		(官側用意可)
	18	ちりとり	2	台		(官側用意可)
	19	掃除機	1	台		入口マット等用
	20	デッキブラシ	3	枚		(官側用意可)
	21	モップ	3	個		(官側用意可)
	22	水切り(大・小)	各6	個		(官側用意(大)可)
	23	清掃用バケツ	1	個		(官側用意可)
	24	ポリ袋	2	箱	45L用10枚入×60	
管理用品	25	アルコール消毒液	6	缶	17L	ドライロール用、共用除く
	26	手洗い石鹸	5	缶	4L	共用除く
	27	ペーパータオル	4	個	30個(200枚入)	共用除く
	28	トイレットペーパー	所要数	個		(官側用意可)

※ (官側用意可) は、官側が用意出来る物品

※ 25から27は官民共用部分もあるため、作業従事者数を基準とし、官と要調整

食器洗淨説明資料 (仕様書補足資料)

弘前駐屯地業務隊糧食班

1.2 用語の定義

用語の定義は、次による。

- a) 官側
契約相手方が食器洗浄作業、食堂等清掃業務の部外委託を実施する糧食班の給食担当官、栄養担当官、監督官、検査官
- b) 食堂
幹部食堂及び隊員食堂

1.3 別紙

給食業務部外委託作業日程表（基準）

2.2.2 食堂の清掃及びこれに付随する作業

- a) 食堂の給茶機及び食卓テーブルに置いている調味料等の補充と整頓・片付け等の作業
- b) 幹部食堂などで使用した、布おしぼりの洗濯
- c) 食堂については、年4回樹脂ワックスを使用して清掃する。あわせて、年1回樹脂ワックスの剥離作業を実施する。その際、樹脂ワックス及び剥離材などの消耗品の負担は業者側が負担する。（清掃実施日は官側との調整による。）

4.4 遵守事項

- a) 使用するトイレの清掃は、官側、給食業務作業従事者及び契約相手方と交代で実施する。交代の期間・要領については調整による。
- b) 駐屯地内での喫煙は、官側から示された喫煙所のみで喫煙する。

4.4.1 出入門

- a) 人員の出入門
警衛所において面会証の交付を受けるほか、通門許可証により立ち入りするものとする。
- b) 車両の出入門
車両の乗り入れは、官側の許可を受けるものとする。駐車場については官側が示す場所とし状況によっては乗り入れを制限する場合がある。

4.4.2 駐屯地内で行動できる場所

- a) 駐屯地内で行動できる場所は、食堂厨房内の定められた場所、厚生センター、休憩場所、駐車場及び示された喫煙場所
- b) 本役務に関する場所以外での立入りは禁止するものとし、駐屯地内での行動は駐屯地の指示・統制に従うものとする。

4.4.3 禁止事項

- a) 放火、破壊、暴力、窃盗等刑法に抵触する行為
- b) 本役務に関する場所以外の写真撮影
- c) 販売、宣伝、政治活動、布教活動
- d) 盗聴器などの設置
- e) その他の不法行為

食器洗淨及び清掃作業委託業務 細部説明資料

弘前駐屯地業務隊糧食班

食器洗浄及び清掃作業委託業務細部説明資料

項 目	説 明 内 容												
食厨房清掃業務	○ 食堂内の清掃（テーブル、アクリル板、椅子、床面等）の実施 ○ 卓上用品の補充、給茶機の消耗品の補充を実施（調味料・紙ナプキンの補充、卓上掲示物の入替、お茶の補充等） ○ 幹部食堂で使用するおしぼりの準備・洗濯等を実施する。 ○ 月1回官側が設定する「厨房集中整備日」は、夕食（提供なし）に関する作業に代わり、洗浄機器の清掃・整備、各種保管容器等の熱湯消毒及び床面・排水溝等の清掃を集中的に実施する。 ○ 期1回、食堂のワックス掛けを実施する。（年1回のワックス剥離含む）※時期は官側と調整												
年間作業日数	○ 年間作業日数について（基準） 令和7年度 平日：229日、休日：114日、休養日：10日、厨房整備日：12日（合計365日） 令和8年度 別紙「令和7年度食器洗浄及び清掃部外委託作業日程表（基準）」参照												
食事の提供	○ 給食提供の時間<table><tr><td></td><td>平 日</td><td>休 日 等</td></tr><tr><td>朝 食</td><td>0600～0650</td><td></td></tr><tr><td>昼 食</td><td>1200～1300</td><td>1200～1240</td></tr><tr><td>夕 食</td><td>1720～1820</td><td>1700～1740</td></tr></table> ○ 検食時間（各食区分毎2回） 朝食：0520、0530 昼食：1100、1115 夕食：1600、1620 ○ 特別勤務者への時間外食事提供 平日の夕食事 1700～1710（約20名） ○ 時間外喫食 官側からの要請により、各食提供時間外に実施 朝食：0540～、昼食：1130～、夕食：1700～（基準）（状況により時間変更あり。） ○ 土日、祝祭日等の朝食（パン等）及び弁当食は部隊配食とし、官側が受領・配分する。		平 日	休 日 等	朝 食	0600～0650		昼 食	1200～1300	1200～1240	夕 食	1720～1820	1700～1740
	平 日	休 日 等											
朝 食	0600～0650												
昼 食	1200～1300	1200～1240											
夕 食	1720～1820	1700～1740											
駐屯地の特色	○ 食数の変動 ● 会食・給食提供支援 入隊式、転出入者歓送迎、退官者及び部隊見学者等への会食・給食支援 ● 予備自衛官招集訓練時の食数の増加 年度で4～5回実施、人員約60名 ● 自衛官候補生入隊及び各種集合訓練の実施における食数の増加 各計画（実施要領）等によるが、人員最大約100名の増加もあり。												

令和8年度食器洗浄及び清掃作業外委託作業日程表（基準）

4月 30						
日	月	火	水	木	金	土
			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		

休養日	5	平日勤務	17
		休日勤務	7
駐屯地記念日が 4/26の場合		厨房整備日	1

6月 30						
日	月	火	水	木	金	土
	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				

休養日	0	平日勤務	21
		休日勤務	8
		厨房整備日	1

8月 31						
日	月	火	水	木	金	土
						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					

休養日	0	平日勤務	19
		休日勤務	11
夏季休暇		厨房整備日	1

10月 31						
日	月	火	水	木	金	土
				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

休養日	0	平日勤務	20
		休日勤務	10
自衛隊記念日		厨房整備日	1

12月 31						
日	月	火	水	木	金	土
		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		

休養日	2	平日勤務	20
		休日勤務	8
冬季休暇		厨房整備日	1

2月 28						
日	月	火	水	木	金	土
		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					

休養日	0	平日勤務	17
		休日勤務	10
		厨房整備日	1

平日勤務	226
休日勤務	116
休養日	11
厨房整備日	12

5月 31						
日	月	火	水	木	金	土
					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						

休養日	0	平日勤務	17
		休日勤務	13
連休		厨房整備日	1

7月 31						
日	月	火	水	木	金	土
			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	

休養日	0	平日勤務	21
		休日勤務	9
		厨房整備日	1

9月 30						
日	月	火	水	木	金	土
		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			

休養日	0	平日勤務	18
		休日勤務	11
		厨房整備日	1

11月 30						
日	月	火	水	木	金	土
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					

休養日	0	平日勤務	18
		休日勤務	11
		厨房整備日	1

1月 31						
日	月	火	水	木	金	土
					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						

休養日	4	平日勤務	17
		休日勤務	9
冬季休暇 二十歳の集い		厨房整備日	1

3月 31						
日	月	火	水	木	金	土
	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			

休養日	0	平日勤務	21
		休日勤務	9
		厨房整備日	1

凡例：

平日勤務	
休日勤務	
休養日	
厨房整備日	