

令和8年1月16日

給食業務の部外委託に関する仕様書

多賀城駐屯地業務隊

調達要求番号：6NMD1AH0001

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	H－92A	
	作 成	令和7年 1月 9日
	変 更	令和8年 1月16日
	作成部隊等名	多賀城駐屯地業務隊

1 総 則

1.1 適用範囲

この仕様書は、陸上自衛隊の多賀城駐屯地（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。

1.2.1

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

1.2.2

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

1.2.3

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

1.2.4

受託者

給食業務の部外委託契約を請け負う者

1.2.5

作業従事者

この役務に直接従事する者

1.2.6

現場責任者

作業現場における一切の責任を有し、作業従事者の作業管理、技術指導（調理、衛生管理）官側との交渉等に従事する者

1.2.7

作業従事者等

現場責任者及び作業従事者

1.2.8

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（契約年度内調達器材含む。）を使用して、官側が作成した献立（特別献立、選択献立、タイプ別献立を含む。）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のほか、必要により各種会食（部隊長、退官記念会食等）における配食及び野外給食における運搬食・現品の配食、並びに、これらに付随する食材、調味料などの運搬、調理及び配食器材、用具の手入れ及び指定場所への格納、厨房等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、配食設備及び日々作業工程は**表1及び別紙第1「作業工程表及び作業工数（基準）（平日・休日）」**のとおりであるが、災害等の事態対応、教育訓練及び行事等により、食数の増減、食事時間の変更並びに献立を変更する必要がある場合、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設備

4 月～6 月				
区 分		1 日当たり平均予定数		
		平 日	休養日等	備 考
朝食	食 数	1, 100 食	650 食	運搬食含む
	食事時間	0600～0715	0630～0720	教育課目により対応
	曹士食堂	2 個レーン	2 個レーン	
	幹部食堂	1 個レーン	1 個レーン	
昼食	食 数	1, 200 食	550 食	運搬食含む
	食事時間	1130～1300	1200～1300	教育課目により対応
	曹士食堂	2 個レーン	2 個レーン	
	幹部食堂	1 個レーン	1 個レーン	
夕食	食 数	1, 100 食	550 食	運搬食含む
	食事時間	1720～1830	1700～1800	教育課目により対応
	曹士食堂	2 個レーン	2 個レーン	
	幹部食堂	1 個レーン	1 個レーン	
7 月～3 月				
区 分		1 日当たり平均予定数		
		平 日	休養日等	備 考
朝食	食 数	500 食	300 食	運搬食含む
	食事時間	0615～0715	0630～0720	
	曹士食堂	2 個レーン	2 個レーン	
	幹部食堂	1 個レーン	1 個レーン	
昼食	食 数	650 食	350 食	運搬食含む
	食事時間	1200～1300	1200～1300	
	曹士食堂	2 個レーン	2 個レーン	
	幹部食堂	1 個レーン	1 個レーン	
夕食	食 数	500 食	300 食	運搬食含む
	食事時間	1730～1830	1700～1800	
	曹士食堂	2 個レーン	2 個レーン	
	幹部食堂	1 個レーン	1 個レーン	
注：各種行事，厨房整備等においては部隊配食（弁当等）				

詳細は、別紙第 2「令和 7 年における食数及び作業従事者数の実績値」参照
尚、令和 8 年度の新事業教育等を考慮し、増加食数で表記

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設備等に応じ別紙第 1 及び別紙第 3「駐屯地における配食人員の配置（4 月～6 月）（7 月～3 月）」等を基準とし，本委託業務を完成するために必要な作業従事者の人数を喫食者数及び献立から現場責任者の判断で決定し，「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、技術、権限等を有する者の判断基準は、受託者の社員であり、かつ同一メニューを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）（最終改正：平成29年6月16日付け生食発0616第1号）
- 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）
- 7) 都道府県で定める食品衛生に関する条例

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) 衛生的な調理・配膳をすること。
- c) 隊員の満足向上を図ること。

2.4 作業従事者の服務

作業従事者の多賀城駐屯地における一般的な遵守事項は、隊員に順ずるものとする。

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、常に清潔なものを使用し、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また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、その日の特性（喫食人員数、会食の有無、運搬食数等）に基づき、調理工程表及び配食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、腕章等の識別を使用した場合、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。
- e) 現場責任者は、駐屯地で実施する給食委員会等に参加するとともに、給食委員から意見があった場合は、官側とともに、給食業務の改善向上に努めるものとする。
- f) 現場責任者は、喫食者から直接の意見、給食に関するアンケート調査結果等に基づき、各種の改善を図るものとする。この際、官側と共同して喫食者に喜ばれる食事の提供及び喫食率の向上に努めるとともに、併せて残飯の大量発生防止に取り組む。

- g) 現場責任者は、e)、f)で出された意見等を作業従事者全員に認識させるとともに、作業の改善等を図った場合は、確実に作業従事者に履行させるものとする。

3.2 調理作業

- a) 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、味付け、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。
- b) 調理ミーティングの内容を作業開始前までに全作業従事者へ伝達を完了させる。
- c) 作業従事者は、献立表に应ずる食材の裁断が無駄なく・正しく実施できているか否かを相互に点検するものとする。
- d) 味付けに使用する調味料は、献立材料表に示されている1人当たりの分量に基づき計量して使用を基準とするが、官側の管理栄養士等、民側の調理師の味見により微調整をするものとし、献立材料表に示されていない調味料を使用する際は、官側の許可を受け使用すること。

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、食器の配置、飯盛り器材等の設置及び盛り付け（飯缶への詰め替えを含む）、隊員等への配食を実施する。
この際、厨房及び食堂ホールにおける食品、食器、配食器材等の確実な配置に留意する。
- b) 喫食隊員が食堂来場時に献立内容が分かるように見本食を作成するものとする。
- c) 現場責任者は、検食（防衛省訓令第54号「給食の実施に関する訓令」第6条に基づくもの）用の食事を官側が示す時期に基づき準備するものとする。検食が完了した料理については、配食室用温蔵庫、配食室用保冷庫などの器材に格納し、配食までの適温管理を適切に行うものとする。また、検食後、官側の示す位置へ見本食を展示するものとする。
- d) 盛り付け作業については、b)の見本食、献立材料表及び官側が示した要領を基準に盛り付け、努めて隊員の喫食開始前の作り置きはしない。
- e) 配食作業にあたっては、喫食者数及び献立に応じ設備ごと適切な数の作業従事者を配置するとともに、喫食者を待たせることなく、丁寧かつ適温配食を行うことに留意する。
- f) 食堂ホールに提供している主食、副菜、調味料などが不足又はなくなった場合は喫食者を待たせることなく速やかに補充を行うものとする。
- g) 配食作業においては、常に衛生面に留意する。このため、料理がこぼれ配食台が汚れた場合は、速やかに処置を行うものとする。
- h) 配食を行う作業従事者は、配食専用のエプロン等を着用し、衛生管理を適切に行う。
- i) 配食作業にあたり、適切な作業従事者数に満たずd)、e)の不完全配食作業が生じた場合及び感染症等による欠員が発生した場合においては、民側業務提案書に記載する「欠員が発生した場合の処置」を速やかに実行し、作業従事者を充足するものとする。
- j) 現場責任者は、監督官の指示を仰ぐとともに、現場状況を理解し、裁量により配食作業全般を指揮し、配食される食材の無駄を極限すること。

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

調理及び配食器材、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、厨芥処理室、冷凍庫、冷蔵庫等の付帯設備、空調吹き出し口を含む。）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、昼食及び夕食の各作業の実施間又は検食後において、調理作業、配食作業、衛生及び安全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・配食作業の開始及び終了時は、検査官から表2の判定基準に基づき検査を受けるものとする。

表 2 調理・配食作業の開始、終了時の検査及び判定基準

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）教育実習生の受け入れ及び官側が示す各種施策の内容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、また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、法律第114号「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」が示す感染症罹患の出勤停止及びその復帰に関しては、学校保健法に基づくとともに、各検査等に必要な検査費用等は、受託者の負担によるものとする。
- g) 駐屯地の時期的特性に応じ、隊員食堂に配置する人員は、別紙第3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3のとおりとする。

表3 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 献立表	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
確定人員 献立材料表	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
調理及び配食 細部要領	平日毎日	平日 朝 08:30	土・日、祝祭日分は、週末にまとめて実施
各種検査等及び 実習生の受入		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4のとおりとする。

表4 提出書類一覧

提出書類名	提出頻度	提出時期	備 考
現場責任者の勤務時経験 関連資料	年 1 回	業務開始 10 日前まで	その後、現場責任者に変更があればその都度提出する。
作業従事者一覧	年 1 回	同 上	その後、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 25 日 まで（ただし、受託年度 4 月分は業務 開始の 3 日前 まで）	1 菌検索結果には、腸管出血性大腸菌 検査を含めること。（必要に応じてノ 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 25 日まで	1 受託年度 4 月分は業務開始の 3 日 前 2 従事者に変更があればその都度提 出する。 3 献立・喫食予定人員を考慮して計画 する。 4 2.1a) 及び 2.1b)1) に着意するもの とする。
作業完了届	月 1 回	当月分を翌月 10 日まで	別紙第 4 「作業完了届」を提出
調理工程表・実施記録	日 1 回	日々	別紙第 5 「調理工程表・実施記録」を提出
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	

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多賀城駐屯地食堂，厨房，控室及び更衣室

b) 設 備

別紙第6「設備」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，契約担当官等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，衛生用消耗品等（防虫消耗品を除く）は，別紙第7「年間を通じて必要となる消耗品のリスト（給食業務）」を基準とし，本委託業務に必要なすべての経費は受託者負担とする。

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，引継ぎに関する業務予定表を官側に提出するものとし，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 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，「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 受託者の現場進出

受託者は，月1回以上駐屯地糧食班へ赴き，官側立会いの下調理作業，配食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衛生指導，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。

5.9 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。

作業工程表及び作業工数（平日）（基準）

仕 込 み	0330 0400 0500 0600 0700 0800 0900 1000 1100 1200 1300 1400 1500 1600 1700 1800 1900 2000
	0400 0605 0715 0730 0830 1200 1300 1330 1430 1730 1830 1900
	仕込み 配食準備 配食 清掃 休憩 仕込み 配食準備 配食 清掃 休憩 仕込み 配食準備 配食 清掃
	0605 0715 0730 0830 1200 1300 1330 1430 1700 1830 1900 ホール サービス 清掃 休憩 食材等搬入 ホール サービス 清掃 休憩 ホール サービス 清掃
※通年平日は、0605配食開始 0830 ミーティング（代表者）	
※4月～6月は1130又は、1145配食開始	
※4月～6月は1720配食開始 ※ホールは1650準備	
調 理	0330 0400 0500 0600 0700 0800 0900 1000 1100 1200 1300 1400 1500 1600 1700 1800 1900 2000
	0400 0605 0715 0730 0830 1200 1300 1330 1430 1730 1830 1900
	調理 配食準備 配食 清掃 休憩 調理 配食準備 配食 清掃 休憩 調理 配食準備 配食 清掃
	0830 ミーティング（代表者）
炊 飯	0330 0400 0500 0600 0700 0800 0900 1000 1100 1200 1300 1400 1500 1600 1700 1800 1900 2000
	0400 0605 0715 0730 0830 1200 1300 1330 1430 1720 1830 1900
	洗米・計量・炊飯 配食準備 配食 清掃 休憩 洗米・計量・炊飯 配食準備 配食 清掃 休憩 洗米・計量・炊飯 配食準備 配食 清掃
	※4月～6月は0330作業開始 0830 ミーティング（代表者）
部隊配食	0900 1100 1200 1300 1600 1700
	受入・配分 交 付 受入・配分 交付
作業工数	朝食の作業工数：4 2 人時
	朝食の作業工数：4 2 人時（調整）
	昼食の作業工数：1 1 5 人時
	昼食の作業工数：1 0 0 人時
	夕食の作業工数：5 8. 5 人時
	夕食の作業工数：5 8. 5 人時（調整）
4～6月	
7～3月	

- 1 現場責任者及び各部門の代表者は、官側と定期的（平日 0 8 3 0）に、日々の作業及び献立などのミーティングに参加する。
- 2 作業については、検査官の検査に合格するまで実施する。
- 3 献立の作業時程及び配食人員は、献立（特別献立、選択献立、タイプ別献立等含む。）などによって監督官の計画・調整による。
- 4 厨房整備においては、監督官の計画による。
- 5 組毎に作業終了後、翌日の作業指示などのミーティングを実施する。
- 6 作業量が減少した場合には、付加作業を実施する。

標準作業工程表及び標準作業工数（休日）（基準）

仕込み	0330 0400 0500 0600 0700 0800 0900 1000 1100 1200 1300 1400 1500 1600 1700 1800 1900 2000
	0400 0630 0720 0730 0830 1200 1300 1330 1430 1700 1800 1830
	仕込み 配食準備 配食 清掃 休憩 仕込み 配食準備 配食 清掃 休憩 仕込み 配食準備 配食 清掃 0615 0720 ホール サービス 1200 1300 ホール サービス 1700 1800 ホール サービス
調 理	0330 0400 0500 0600 0700 0800 0900 1000 1100 1200 1300 1400 1500 1600 1700 1800 1900 2000
	0400 0630 0720 0730 0830 1200 1300 1330 1430 1700 1800 1830
	調理 配食準備 配食 清掃 休憩 調理 配食準備 配食 清掃 休憩 調理 配食準備 配食 清掃
炊 飯	0330 0400 0500 0600 0700 0800 0900 1000 1100 1200 1300 1400 1500 1600 1700 1800 1900 2000
	0400 0630 0720 0730 0830 1200 1300 1330 1430 1700 1800 1830
	洗米・計量 炊飯・配食準備 配食 清掃 休憩 洗米・計量・炊飯 配食準備 配食 清掃 休憩 洗米・計量・炊飯 配食準備 配食 清掃
部隊配食	0900 1100 1200 1300 1600 1700
	受入・配分 交 付 受入・配分 交付
作業工数	朝食の作業工数： 4 2 人時
	朝食の作業工数： 4 2 人時（調整）
	昼食の作業工数： 1 1 5 人時
	昼食の作業工数： 1 0 0 人時
	夕食の作業工数： 5 8 . 5 人時
	夕食の作業工数： 5 8 . 5 人時（調整）
4～6月	
7～3月	

- 1 作業については、検査官の検査に合格するまで実施する
- 2 作業時程及び配食人員は、献立などによって監督官の計画・調整による。
- 3 組毎に作業終了後、翌日の作業指示などのミーティングを実施する。
- 4 作業量が減少した場合には、付加作業を実施する。
- 5 休日の食数減少による作業工数調整は現場責任者の判断による。
- 6 4月から6月の配食時間及び作業工程は、平日に準ずる。

令和 7 年における食数及び作業従事者数の実績値（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)	総作業時間 (人・時)	
1 月	平日	朝	379	250	307	5,216	60	116	60	406	45
		昼	505	74	383	6,503	85	330	85	1,650	20
		夕	375	131	286	4,867	77	124	77	558	39
		計	1,259	455	976	16,586	221	570	221	2,614	104
	休日	朝	218	1	118	1,654	43	34	43	113	49
		昼	242	1	129	1,806	58	103	58	491	18
		夕	193	1	109	1,525	48	80	48	306	19
		計	653	3	356	4,985	149	217	149	910	85
2 月	平日	朝	374	5	280	5,046	63	115	63	403	44
		昼	521	15	395	7,113	90	339	90	1,695	21
		夕	406	3	267	4,813	81	147	81	662	33
		計	1,301	23	943	16,972	234	601	234	2,759	98
	休日	朝	161	69	100	1,000	35	42	35	147	24
		昼	141	75	110	1,097	50	100	50	500	11
		夕	122	66	85	845	40	82	40	328	10
		計	424	210	294	2,942	125	224	125	975	45

令和7年における食数及び作業従事者数の実績値（3・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)	総作業時間 (人・時)	
3月	平日	朝	348	2	297	5,941	70	130	70	455	46
		昼	604	13	421	8,412	100	351	100	1,755	24
		夕	626	2	305	6,103	90	156	90	702	39
		計	1,578	17	1,023	20,456	260	637	260	2,912	109
	休日	朝	119	3	82	899	39	45	39	158	20
		昼	154	8	87	954	55	104	55	520	9
		夕	116	2	76	833	44	76	44	304	11
		計	389	13	244	2,686	138	225	138	982	40
4月	平日	朝	767	433	677	14,220	74	134	74	469	106
		昼	920	72	748	15,709	105	375	105	1,875	42
		夕	788	71	657	13,806	95	207	95	932	67
		計	2,475	576	2,083	43,735	273	716	273	3,276	215
	休日	朝	741	432	531	4,780	32	35	32	123	137
		昼	905	114	393	3,536	45	107	45	535	33
		夕	650	140	408	3,670	36	75	36	300	49
		計	2,296	686	1,332	11,986	113	217	113	958	219

令和 7 年における食数及び作業従事者数の実績値（5・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 ÷ B
			最大値 (食)	最小値 (食)	平均値 (食)	合計 (食) A		作業人員 (人) B	1 人当り の作業時間 (時)	総作業時間 (人・時)	
5 月	平日	朝	762	464	651	11,719	63	131	63	459	89
		昼	893	470	662	11,923	90	332	90	1,660	36
		夕	856	209	609	10,965	81	166	81	747	66
		計	2,511	1,143	1,923	34,607	234	629	234	2,866	191
	休日	朝	556	39	306	3,979	46	54	46	189	74
		昼	366	50	149	1,940	65	125	65	625	16
		夕	334	48	159	2,064	52	102	52	408	20
		計	1,256	137	614	7,983	163	281	163	1,222	109
6 月	平日	朝	757	419	629	13,151	74	141	74	494	93
		昼	849	399	651	13,319	105	392	105	1,960	34
		夕	720	259	542	11,078	95	209	95	941	53
		計	2,326	1,077	1,822	37,548	273	742	273	3,394	180
	休日	朝	533	277	461	4,145	32	48	32	168	86
		昼	513	93	216	1,940	45	92	45	460	21
		夕	445	103	196	1,763	36	82	36	328	22
		計	1,491	473	872	7,848	113	222	113	956	129

令和7年における食数及び作業従事者数の実績値（7・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人当りの 作業時間 (時)	総作業時間 (人・時)	
7 月	平日	朝	655	207	277	6,089	77	147	77	515	41
		昼	423	248	332	7,297	110	394	110	1,970	19
		夕	341	102	257	5,652	99	199	99	896	28
		計	1,419	557	865	19,038	286	740	286	3,380	88
	休日	朝	180	81	124	1,115	32	41	32	144	27
		昼	183	65	104	939	45	74	45	370	13
		夕	140	72	100	901	36	66	36	264	14
		計	503	218	328	2,955	113	181	113	778	54
8 月	平日	朝	322	119	188	3,767	70	113	70	396	33
		昼	463	175	260	5,192	100	324	100	1,620	16
		夕	361	108	189	3,773	88	175	88	777	22
		計	1,146	402	637	12,732	258	612	258	2,793	71
	休日	朝	167	44	88	1,325	53	45	53	158	29
		昼	180	54	83	1,244	75	108	75	540	12
		夕	138	51	79	1,180	60	97	60	388	12
		計	485	149	250	3,749	188	250	188	1,086	53

令和7年における食数及び作業従事者数の実績値（9・10月分）

10月は、令和6年度実績（参考）

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人当りの 作業時間 (時)	総作業時間 (人・時)	
9月	平日	朝	293	110	223	4,468	70	141	70	494	32
		昼	465	176	315	6,303	100	367	100	1,835	17
		夕	324	127	230	4,591	90	189	90	851	24
		計	1,082	413	768	15,362	260	697	260	3,179	73
	休日	朝	251	111	162	1,990	39	64	39	224	31
		昼	268	120	169	2,502	55	142	55	710	18
		夕	190	65	129	1,829	47	91	47	387	20
		計	709	296	460	6,321	140	297	140	1,321	69
10月 R6 年度	平日	朝	417	132	285	6,261	77	134	77	469	47
		昼	557	102	343	7,551	110	404	110	2,020	19
		夕	458	97	280	6,160	99	187	99	842	33
		計	1,432	331	908	19,972	286	725	286	3,331	98
	休日	朝	416	138	196	1,766	32	40	32	140	44
		昼	466	115	162	1,819	45	93	45	465	20
		夕	203	81	119	1,137	36	71	36	284	16
		計	1,085	334	477	4,722	113	204	113	889	80

令和6年における食数及び作業従事者数の実績値（11・12月分）

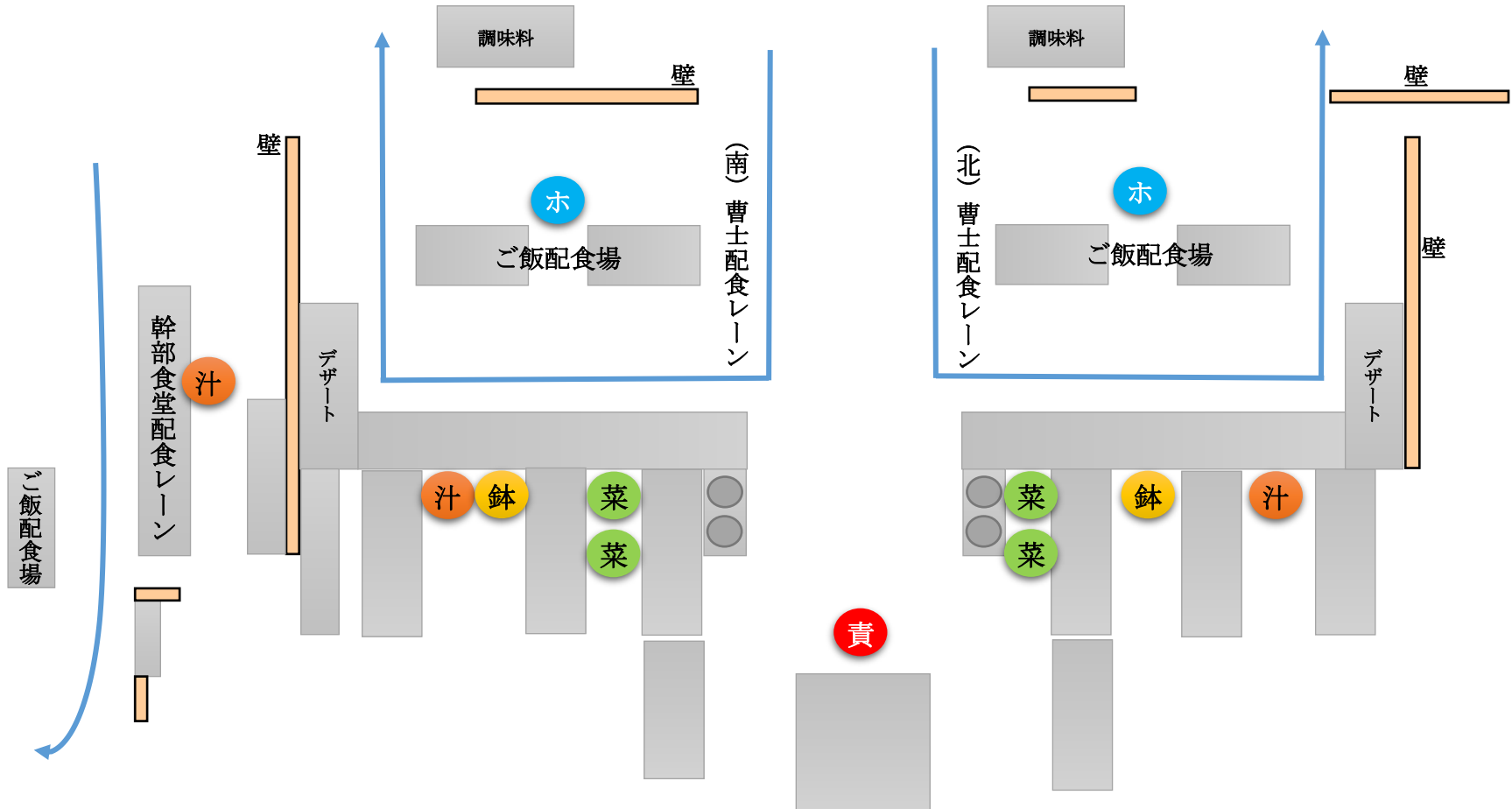
11、12月は、令和6年度実績（参考）

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)	総作業時間 (人・時)	
11月	平日	朝	398	208	335	6,697	70	138	70	483	49
		昼	472	238	414	8,273	100	391	100	1,955	21
		夕	428	106	328	6,566	90	158	90	711	42
		計	1,298	552	1,077	21,536	260	687	260	3,149	111
	休日	朝	259	95	166	1,655	35	43	35	151	38
		昼	243	76	135	1,350	50	101	50	505	13
		夕	208	75	131	1,310	40	80	40	320	16
		計	710	246	432	4,315	125	224	125	976	68
12月	平日	朝	479	243	335	4,636	49	88	49	308	53
		昼	577	275	434	6,020	70	269	70	1,345	22
		夕	493	119	311	4,183	63	114	63	513	37
		計	1,549	637	1,080	14,839	182	471	182	2,166	112
	休日	朝	267	52	115	1,847	56	39	56	137	47
		昼	242	51	90	1,441	80	137	80	685	11
		夕	113	47	78	1,244	64	105	64	420	12
		計	622	150	283	4,532	200	281	200	1,242	70

駐屯地食堂における配食人員の配置（4月～6月朝食の基準）

別紙第3-1

- 16 -

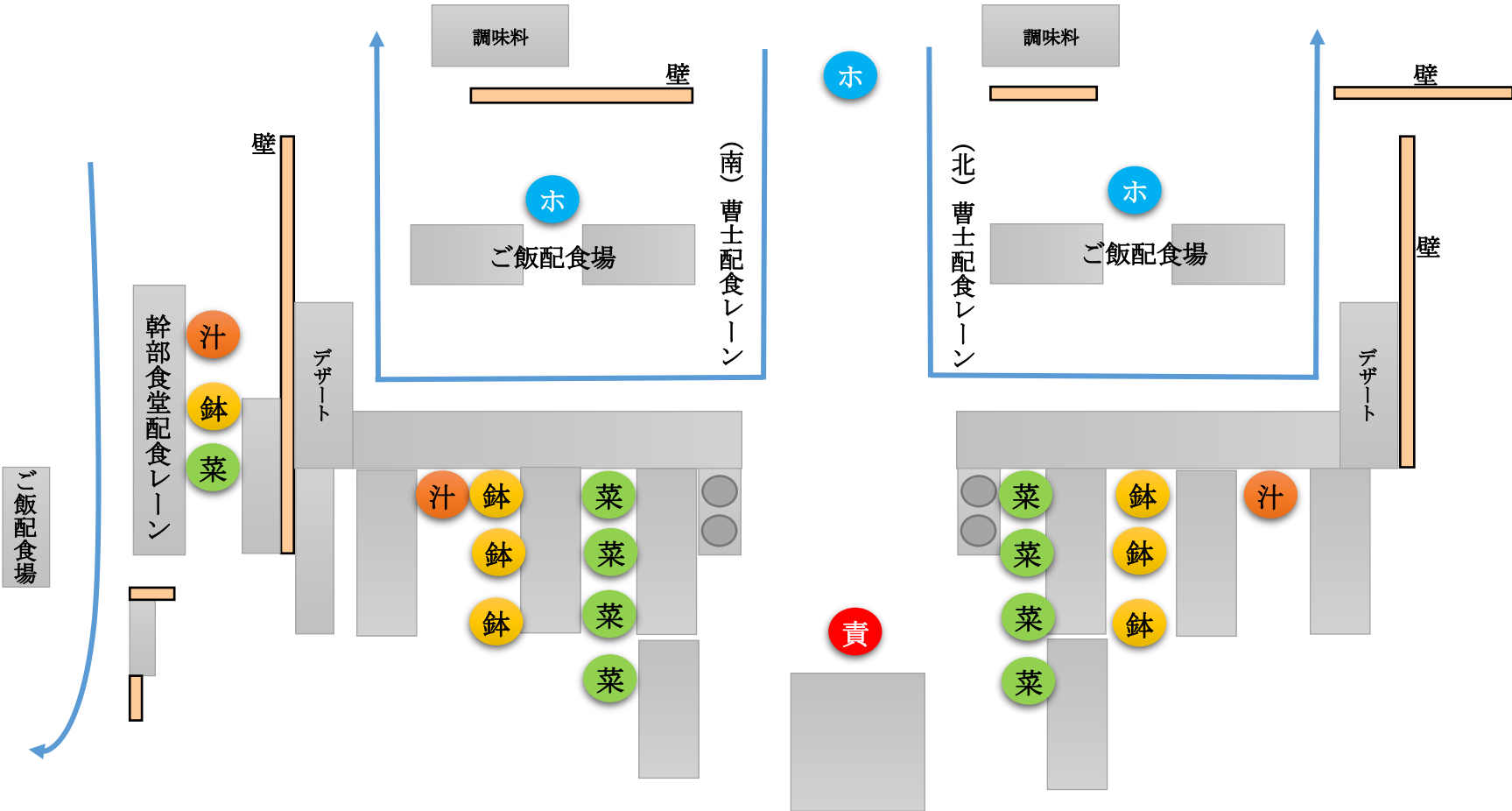


区 分	主な任務等	各レーン配置人数	食堂合計人数	総合計
全 般	責 現場責任者（幹部食堂等補充兼任）		1 名	1 2 名
	ホ 飯、デザート・水、食器等の補充（ホール担当）		2 名	
配食等担当	菜 菜皿、洋皿（主菜）担当	1 ～ 2 名	4 名	
	鉢 小鉢等（副菜）担当	1 名	2 名	
	汁 汁担当	1 名	3 名	

※ 新隊員等着隊日から3月最終の週（着隊日）から7月1日の朝食まで新隊員教育等により喫食人員増加（別紙第2-2、2-3参照）

駐屯地食堂における配食人員の配置（4月～6月 昼食の基準）

別紙第3-2



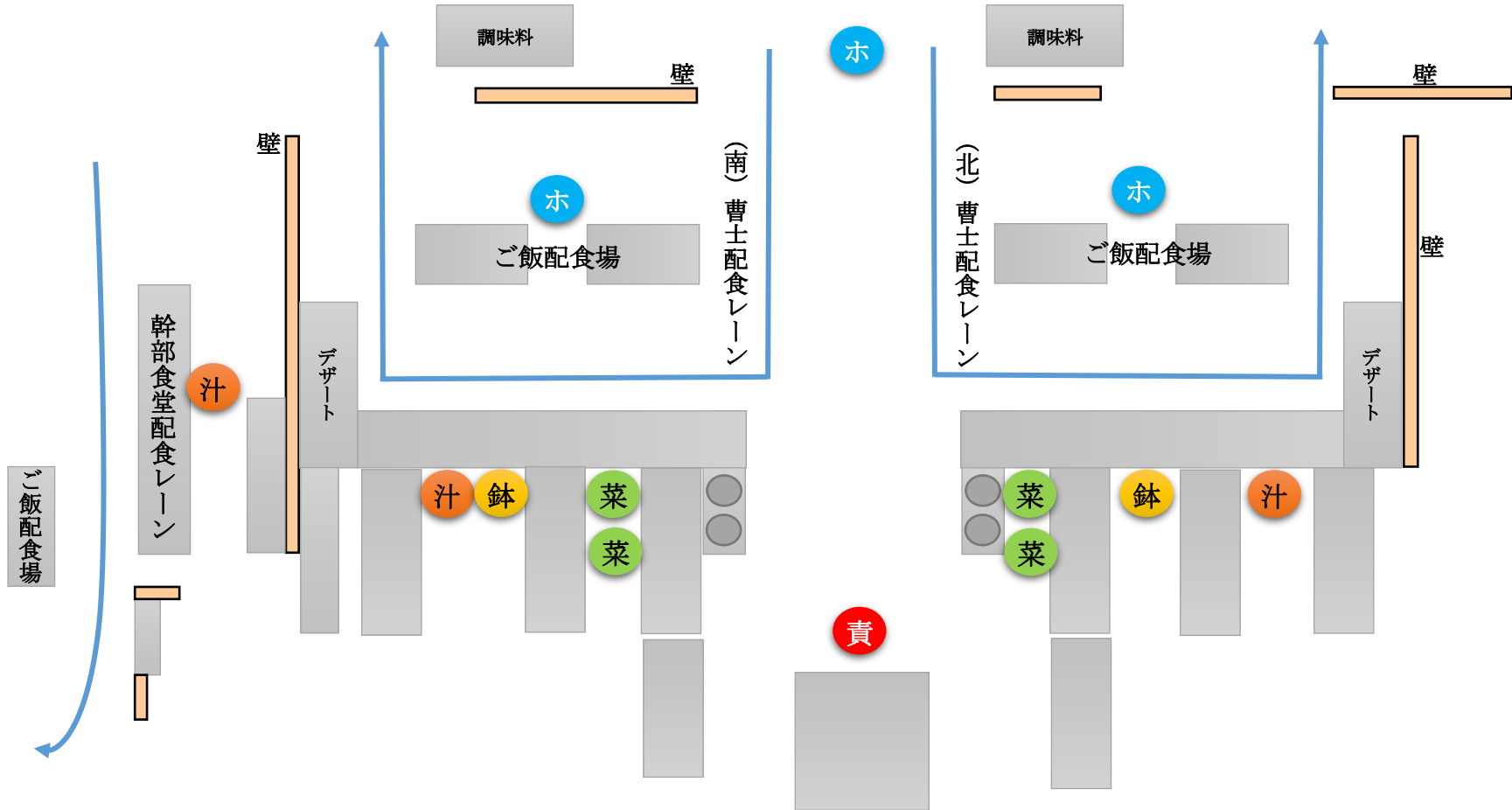
区 分	主な任務等	各レーン配置人数	食堂合計人数	総合計
全 般	責 現場責任者（幹部食堂等補充兼任）		1 名	2 3 名
	ホ 飯、デザート・水、食器等の補充、ゴミ（ホール担当）		3 名	
配食等担当	菜 菜皿、洋皿（主菜）担当	1 ～ 4 名	9 名	
	鉢 小鉢等（副菜）担当	3 名	7 名	
	汁 汁担当	1 名	3 名	

※ 新隊員等着隊日から3月最終の週（着隊日）から7月1日の朝食まで新隊員教育等により喫食人員増加（別紙第2-2、2-3参照）

駐屯地食堂における配食人員の配置（4月～6月夕食の基準）

別紙第3-3

- 18 -

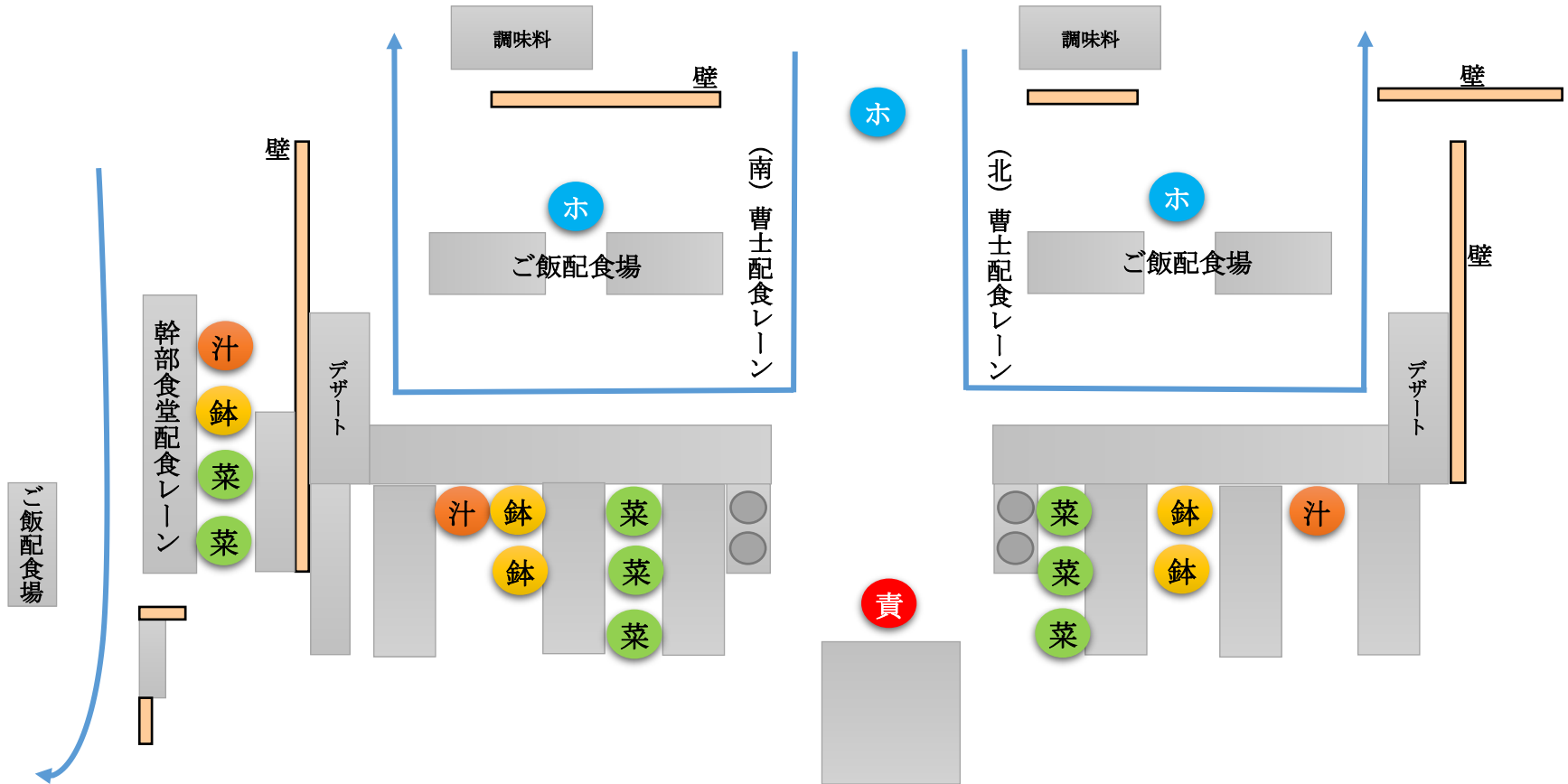


区 分	主な任務等	各レーン配置人数	食堂合計人数	総合計
全 般	責 現場責任者（幹部食堂等補充兼任）		1 名	1 3 名
	ホ 飯、デザート・水、食器等の補充、ゴミ（ホール担当）		3 名	
配食等担当	菜 菜皿、洋皿（主菜）担当	1 ～ 2 名	4 名	
	鉢 小鉢等（副菜）担当	1 ～ 2 名	2 名	
	汁 汁担当	1 名	3 名	

※ 新隊員等着隊日から3月最終の週（着隊日）から7月1日の朝食まで新隊員教育等により喫食人員増加（別紙第2-2、2-3参照）

駐屯地食堂における配食人員の配置（7月～3月昼食を基準）

別紙第3－4



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	責 現場責任者（幹部食堂等補充兼任）		1 名	20 名
	ホ 飯、デザート・水、食器等の補充（ホール担当）		3 名	
配食等担当	菜 菜皿、洋皿（主菜）担当	2～3 名	8 名	
	鉢 小鉢等（副菜）担当	1～2 名	5 名	
	汁 汁担当	1 名	3 名	

駐屯地食堂における配食人員の配置（7月～3月基準）朝食、夕食は4月から6月と同様とするが、調整による。

作 業 完 了 届

分任契約担当官

陸上自衛隊多賀城駐屯地

第381会計隊長 ○ ○ ○ ○ 殿

令和 年 月分

区 分		朝 食	昼 食	夕 食
日	曜日			
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				

上記のとおり作業完了届けを提出します。

令和 年 月 日

契約請負業者

2

(平日用)

- 22 -

設 備

区 分		数 量	能 力
厨房器材 及び器具	蒸気式食器消毒保管庫， 2 号	6 台	5 0 0 名／台
	野菜切菜用調理器， 1 号	1 台	4 0 0 k g／h
	蒸し器， 1 号	2 台	
	連続式揚物機， 2 号	2 台	5 0 0 人／台
	連続式ガス炊飯装置， 2 号	1 台	1 4 0 k g／h
	球根皮むき機， 1 号	1 台	4 0 0 k g／h
	製氷機， 1 号	2 台	1 6 0 k g／日
	配食室用保冷库， 1 号	1 台	
	配食室用温蔵庫， 1 号	1 台	
	蒸気式煮炊き釜	6 台	2 2 0 L／台
	適温・選択配食器材， 1 号	2 台	
	適温・選択配食器材， 2 号	1 台	
	コンベクションオープン スチーム機能付 1 号， 電気式	2 台	5 0 0 人／台
	ブラストチラー	1 台	

年間を通じて必要となる消耗品のリスト（給食業務）

No	品 名	消費基準	規格参考
1	調理服（上下）	150着	3着×50人
2	長靴（白）	50足	50人
3	前掛け（塩ビ）	50枚	50人
4	調理短靴	50足	厨房・食堂を行き来する場合使用
5	エプロン及び配食服	50枚	配食作業毎色分け
6	帽子	50枚	50人
7	ラテックス手袋（100枚入り）	800箱／年	1人1日約5枚
8	エンボス手袋（100枚入り）	800箱／年	1人1日約5枚
9	マスク（100枚入り）	300箱／年	1人1日約2枚
10	ペーパータオル（200枚×30）	25箱／年	1人1日約10枚
11	クッキングシート（30cm×20m）	800ロール／年	
12	キッチンペーパー中（275×240）	120ロール／年	
13	ポリ袋 90ℓ（10枚入り）	2,000袋／年	40枚／日
14	ポリ袋NO15（100枚入り×10）	15箱／年	32枚／日
15	ポリ袋NO13（100枚入り×10）	20箱／年	5枚／日
16	カウンタークロス（100枚入り）	8箱／年	3枚／日
17	サランラップ30cm×30本入り	10箱／年	100m巻き
18	サランラップ45cm×24本入り	20箱／年	100m巻き
19	アルミホイル（30cm）	44本／年	
20	スポンジ（2個入り）	80包／年	
21	亀たわし（大）	30個／年	
22	金たわし	30個／年	
23	爪ブラシ	100個／年	
24	コンベクション用クリーナー	40缶／年	5kg入り
25	中性洗剤（20kg入り）	30缶／年	
26	アルコール消毒液（18L）	10缶／年	エチルアルコール濃度：67.1%
27	手洗い石鹼（18L）	10缶／年	シャボネット石鹼液ユ・ム（グリーン）
28	次亜塩素酸ナトリウム（20L入り）	12缶／年	食材の洗浄等に使用
29	軍手（12組入り）	12袋／年	
30	オープンミット（17インチ）	16組／年	コンベクションオープンで使用
31	トイレットペーパー（1箱100個入り）	10箱／年	
32	クレンザー（400g入り）	30本／年	
33	マジックリン（4.5L）	30本／年	
34	シャインテープ（玉巻）白	24個／年	段ボールをまとめる紐
35	布粘着テープ 白（幅50mm×25mm）	60個／年	携行食の表示
36	洗濯用洗剤（10kg）	15箱／年	調理服の洗濯用
37	ナイロンデッキブラシ	20本／年	
38	水切りデッキブラシ	20本／年	
39	モップ	20本／年	
40	パイプスルー（2L入り）	18本／年	
41	キッチンハイター（1.5L入り）	24本／年	
42	塩素濃度測定器及びDPD試薬	必要数	
43	ミュークリーンメイト	40個／年	
44	工業用食塩	250kg／年	コンベクションオープン用
45	スプレーボトル（空）	50個／年	消毒用基準
46	クイックロンプレート	80枚／年（台）	クイックロン×8台