

給食業務部外委託役務に関する仕様書

大和駐屯地業務隊

仕様書番号	R 1
作成年月日	令和 7 年 1 2 月 1 2 日
作成部隊	大和駐屯地業務隊
調達要求番号	6 NMM1 A N 0 2 0 1
作成者	2 等陸尉 佐藤 勝則

仕 様 書

調達要求番号：6NMM1AN0201

陸上自衛隊仕様書		
物品番号	仕様書番号 R1	
給食業務の部外委託	作成	令和7年12月12日
	変更	令和 年 月 日
	作成部隊等名	大和駐屯地業務隊

1 総 則

1.1 適用範囲

この仕様書は、陸上自衛隊の大和駐屯地（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

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

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

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のほか、必要により各種会食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、訓練により食数の増減、食事時間並びに献立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。

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）
朝 食	食 数	1 0 0 食	7 0 食（パン等の配食）
	検食時間	0 5 3 0～0 5 4 5	0 6 3 0～0 6 4 5
	食事時間	0 6 0 5～0 6 4 5	0 7 0 5～0 7 4 5
	曹士食堂	1 コ配食レーン	1 コ配食レーン
	幹部食堂	1 コ配食レーン	曹士食堂使用
昼 食	食 数	1 3 0 食	4 0 食
	検食時間	1 1 3 0～1 1 4 5	1 1 3 0～1 1 4 5
	食事時間	1 2 0 0～1 2 4 5	1 2 0 0～1 2 4 5
	曹士食堂	1 コ配食レーン	1 コ配食レーン
	幹部食堂	1 コ配食レーン	曹士食堂使用
夕 食	食 数	9 0 食	4 0 食
	検食時間	1 6 3 0～1 6 4 5	1 6 3 0～1 6 4 5
	食事時間 （時間外喫食）	1 7 3 0～1 8 1 5 (1 6 4 5～1 7 0 0)	1 7 0 0～1 7 4 5 (1 6 4 5～1 7 0 0)
	曹士食堂	1 コ配食レーン	1 コ配食レーン
	幹部食堂	1 コ配食レーン	曹士食堂使用

詳細は、別紙第 1「令和 7 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

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、別紙第 1 及び別紙第 2「大和駐屯地食堂における配食人員の配置」等を基準として本受託業務を完成するために必要な作業従事者の数を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) 本受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 1 0 0 食以上提供する集団給食業務経験が 1 年以上の者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

- 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) 感染症の予防及び感染症の患者に対する法律（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) 宮城県で定める食品衛生に関する条例
- b) 作業従事者に係わ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事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。

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。（可能な限り手作り料理の提供）

2.4 作業従事者の服務

作業従事者の大和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 本委託業務の細部内容

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、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、配食等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。
- 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、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。この際、衛生上の観点から前日裁断は行わないものとする。
- 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、献立表に応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するものとする。

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。）及び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。
- d) 盛り付け作業については、b)の見本食及び献立表に基づき盛り付けるものとし、努めて作り置きはしない。
- e) 配食作業にあたっては、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、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、料理がこぼれたり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。

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

- a) 作業従事者等は、官側の立会いの下に納品された食材・調味料等を受領・搬入・運搬するものとする。（平日0830からを基準）
- b) 現場責任者は、納品された食材・調味料等を確認するものとする。

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、用具などは、作業の結節ごと、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（下処理場、厨芥処理室（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。

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査後、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、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）、配食作業、衛生及び安全面についての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。

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。

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査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

- 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、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並びに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、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、PCT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。

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
給食予定人員及び献立表	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
献立材料表	月1回	翌月分を前月の1週間前まで	
確定人員	週3回	当該給食日の3～7日前	
調理及び配食細部要領	平日毎日	平日朝0830	
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	

5.3 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歴関連資料	年1回	業務開始10日前まで	
作業従事者一覧	年1回	同 上	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30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。（10月から3月までの間には月1回以上または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。

提出書類名	提出頻度	提出時期	備 考
作業従事者勤務割振表 (勤務予定表)	月 1 回	翌月分を前月 1 0 日まで	1 4 月分は業務開始の 1 0 日前まで 2 従事者変更の都度提出し、官側の確認を受けるものとする。
調理工程表	調理ミーティング時	作業開始前まで	基準様式 別紙第 3 その後、変更があればその都度提出する。
作業工程表	年 1 回	業務開始 1 0 日前まで	基準様式 別紙第 4 その後、変更があればその都度提出する。
役務完了届	年 1 回	当月分を 翌月 1 0 日まで	様式 別紙第 5
保健所等による営業許可証の写し	年 1 回	業務開始 1 0 日前まで	

* 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。

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大和駐屯地食堂、厨房、控室及び更衣室

b) 設 備

別紙第 6 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、衛生用消耗品等は、別紙第 7 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 3 1 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」を所轄保険所長に届けなければならない。

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。

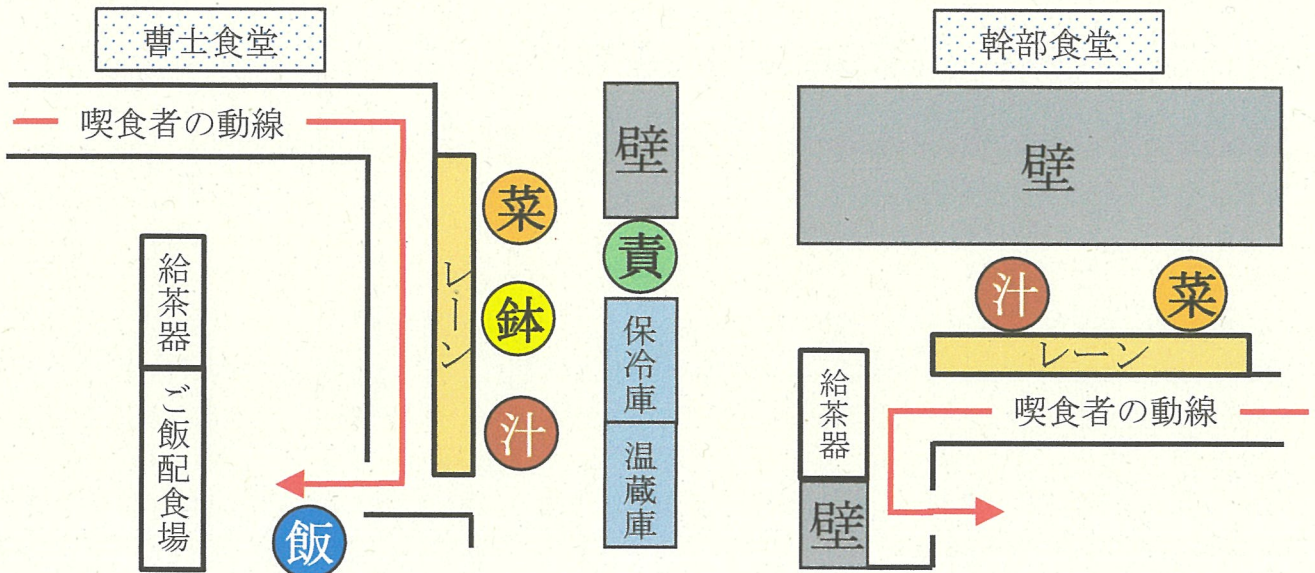
令和7年における食数及び作業に必要な従事者数の参考値

月	区 分		食 数				現場責任者 (人)	作業員(現場責任者を含む)			作業員 1 人当りの 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) C	総作業時 間 (人・ 時) B×C	
1月	平日	朝	116	39	96	1,827	19	64	57	3,648	29
		昼	178	33	112	2,134	21	110	84	9,240	19
		夕	110	33	75	1,418	21	61	84	5,124	23
		計				5,379	61	235	225	18,012	71
	休日	朝	70	40	53	635	0	9	27	243	71
		昼	42	29	33	399	9	21	36	756	19
		夕	44	29	34	409	9	21	36	756	19
		計				1,443	18	51	99	1,755	109
2月	平日	朝	114	68	97	1,642	18	53	54	2,862	31
		昼	143	61	119	2,136	18	88	72	6,336	24
		夕	193	33	96	1,729	18	46	72	3,312	38
		計				5,507	54	187	198	12,510	93
	休日	朝	77	52	62	615	0	11	33	363	56
		昼	35	32	33	327	10	23	40	920	14
		夕	50	31	36	356	10	23	40	920	15
		計				1,298	20	57	113	2,203	86
3月	平日	朝	121	65	103	2,059	20	60	60	3,600	34
		昼	202	85	146	2,911	20	103	60	6,180	28
		夕	135	35	90	1,808	20	55	60	3,300	33
		計				6,778	60	218	180	13,080	95
	休日	朝	80	55	65	719	0	11	33	363	65
		昼	35	31	33	362	11	28	33	924	13
		夕	67	31	36	400	11	22	33	726	18
		計				1,481	22	61	99	2,013	96
4月	平日	朝	112	80	93	1,761	21	64	63	4,032	28
		昼	204	86	146	2,633	21	101	84	8,484	26
		夕	147	37	103	1,955	21	58	84	4,872	34
		計				6,349	63	223	231	17,388	87
	休日	朝	87	33	56	619	0	9	27	243	69
		昼	44	30	34	370	9	23	36	828	16
		夕	56	30	36	391	9	18	36	648	22
		計				1,380	18	50	99	1,719	107
5月	平日	朝	122	73	99	1,779	20	60	60	3,600	30
		昼	223	94	145	2,605	20	90	80	7,200	29
		夕	140	34	18	1,595	20	54	80	4,320	30
		計				5,979	60	204	220	15,120	88
	休日	朝	95	36	57	736	0	11	33	363	67
		昼	79	33	56	112	11	26	44	1,144	4
		夕	71	29	37	486	11	22	44	968	22
		計				1,334	22	59	121	2,475	93
6月	平日	朝	112	61	92	1,925	21	63	63	3,969	31
		昼	186	70	130	2,730	21	115	84	9,660	24
		夕	134	41	82	1,724	21	71	84	5,964	24
		計	432	172	101	6,379	63	249	231	19,593	79
	休日	朝	86	50	60	541	0	8	24	192	68
		昼	94	32	40	356	7	18	28	504	20
		夕	92	31	43	390	7	17	28	476	23
		計	272	113	92	1,287	14	43	80	1,172	110

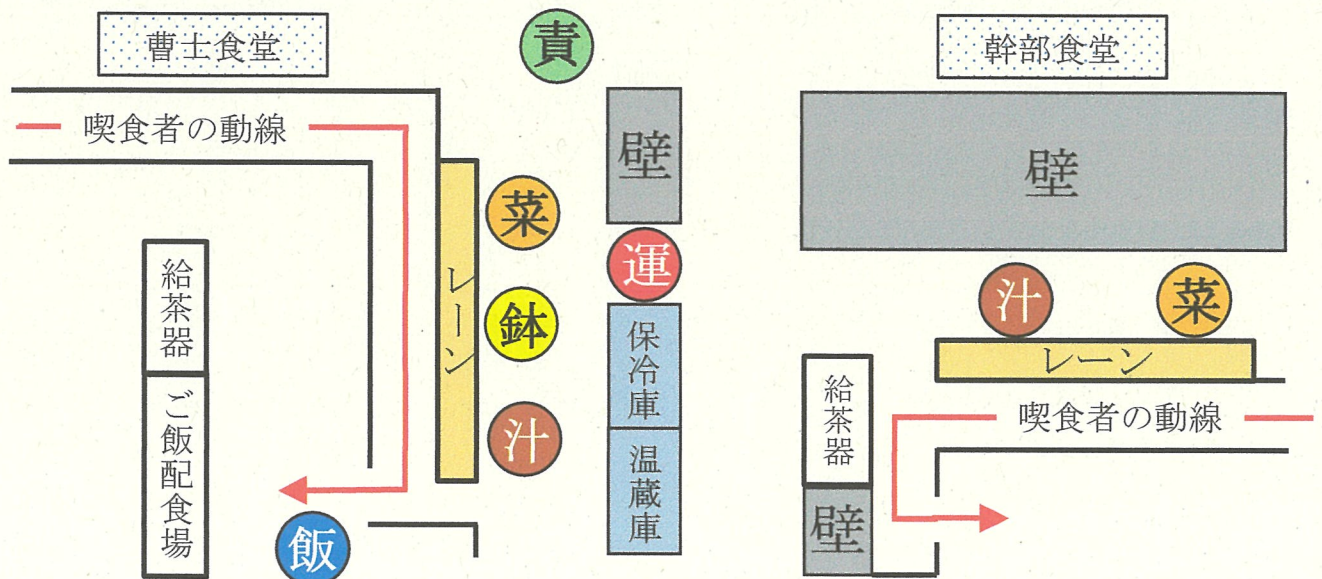
月	区 分		食 数				現場責任者 (人)	作業員(現場責任者を含む)			作業員1 人当りの 食数 $A \div B$
			最大値 (食)	最小値 (食)	平均値 (食)	合計 (食) A		作業人員 (人) B	1人当り の作業時 間 (時) C	総作業時 間 (人・ 時) $B \times C$	
7 月	平日	朝	149	71	102	2,353	22	66	66	4,356	36
		昼	174	111	144	3,017	22	113	88	9,944	27
		夕	173	32	99	2,185	22	66	88	5,808	33
		計				7,555	66	245	242	20,108	95
	休日	朝	64	51	58	525	0	9	27	243	58
		昼	34	31	32	254	8	21	32	672	12
		夕	73	31	41	365	8	20	32	640	18
		計				1,144	16	50	91	1,555	89
8 月	平日	朝	129	56	104	1,660	20	40	60	2,400	42
		昼	189	54	141	2,259	20	77	60	4,620	29
		夕	141	35	80	1,274	20	46	60	2,760	28
		計				5,193	60	163	180	9,780	99
	休日	朝	95	33	51	768	0	7	21	147	110
		昼	55	30	35	491	11	21	44	924	23
		夕	62	30	36	533	11	18	44	792	30
		計				1,792	22	46	109	1,863	163
9 月	平日	朝	161	52	105	2,205	20	64	60	3,840	34
		昼	208	48	133	2,824	20	101	80	8,080	28
		夕	124	46	86	1,816	20	53	80	4,240	34
		計				6,845	60	218	220	16,160	97
	休日	朝	107	30	70	628	0	10	30	300	63
		昼	66	26	40	359	10	24	40	960	15
		夕	78	26	47	424	10	20	40	800	21
		計				1,411	20	54	110	2,060	99
10 月	平日	朝	190	57	123	2,700	22	70	66	4,620	39
		昼	208	31	150	3,310	22	70	88	6,160	47
		夕	201	36	105	2,388	22	46	88	4,048	52
		計				8,398	66	186	242	14,828	138
	休日	朝	122	52	85	763	0	31	93	2,883	25
		昼	152	30	47	421	9	45	36	1,620	9
		夕	74	30	45	408	9	27	36	972	15
		計				1,592	18	103	165	5,475	49
11 月	平日	朝	128	81	104	1,869	18	41	54	2,214	46
		昼	192	123	148	2,655	18	71	54	3,834	37
		夕	171	35	88	1,576	18	51	54	2,754	31
		計				6,100	54	163	162	8,802	114
	休日	朝	61	56	58	642	18	41	123	5,043	16
		昼	33	30	12	380	18	71	72	5,112	5
		夕	49	31	34	412	18	51	72	3,672	8
		計				1,434	54	163	267	13,827	29
12 月	平日	朝	130	75	114	1,716	23	27	69	1,863	64
		昼	243	117	177	2,657	23	43	92	3,956	62
		夕	389	38	111	1,665	23	25	92	2,300	67
		計				6,038	69	95	253	8,119	192
	休日	朝	126	34	53	841	0	14	42	588	60
		昼	87	30	40	638	12	27	48	1,296	24
		夕	75	31	39	623	12	21	48	1,008	30
		計				2,102	24	62	138	2,892	113

大和駐屯地における配食人員の配置等（基準）

1 通常の配食



2 麺及び丼物の配食



3 配食人員の任務及び人数

主な任務等	曹士 食堂	幹部 食堂	通常の 配食合計	麺及び丼物の 配食合計
責 現場責任者（全般指示、幹部食堂飯）	1人		7人	
飯 飯・食器等及び配食時の調味料の補充	1人			
菜 菜皿・洋皿（主菜）担当（幹部食堂は小鉢兼任）	1人	1人		
鉢 小鉢等（副菜）担当	1人			
汁 汁担当	1人	1人		
運 麺及び丼物運搬担当者	1人			8人

現場責任者:	担当者:
--------	------

調理工程表・実施記録 (例)

湯食数:	
パン食数:	

日付等: 調理工程表

作業担当者記載

食器	担当	材料名	食材名	使用量	調理指示	9時	10時	11時	12時	13時	心温
						100	110	120	130	140	A
						150	160	170	180	190	B
						200	210	220	230	240	C
						250	260	270	280	290	
						300	310	320	330	340	
						350	360	370	380	390	
						400	410	420	430	440	
						450	460	470	480	490	
						500	510	520	530	540	
						550	560	570	580	590	
						600	610	620	630	640	
						650	660	670	680	690	
						700	710	720	730	740	
						750	760	770	780	790	
						800	810	820	830	840	
						850	860	870	880	890	
						900	910	920	930	940	
						950	960	970	980	990	
						1000	1010	1020	1030	1040	
						1050	1060	1070	1080	1090	
						1100	1110	1120	1130	1140	
						1150	1160	1170	1180	1190	
						1200	1210	1220	1230	1240	
						1250	1260	1270	1280	1290	
						1300	1310	1320	1330	1340	
						1350	1360	1370	1380	1390	
						1400	1410	1420	1430	1440	
						1450	1460	1470	1480	1490	
						1500	1510	1520	1530	1540	
						1550	1560	1570	1580	1590	
						1600	1610	1620	1630	1640	
						1650	1660	1670	1680	1690	
						1700	1710	1720	1730	1740	
						1750	1760	1770	1780	1790	
						1800	1810	1820	1830	1840	
						1850	1860	1870	1880	1890	
						1900	1910	1920	1930	1940	
						1950	1960	1970	1980	1990	
						2000	2010	2020	2030	2040	
						2050	2060	2070	2080	2090	
						2100	2110	2120	2130	2140	
						2150	2160	2170	2180	2190	
						2200	2210	2220	2230	2240	
						2250	2260	2270	2280	2290	
						2300	2310	2320	2330	2340	
						2350	2360	2370	2380	2390	
						2400	2410	2420	2430	2440	
						2450	2460	2470	2480	2490	
						2500	2510	2520	2530	2540	
						2550	2560	2570	2580	2590	
						2600	2610	2620	2630	2640	
						2650	2660	2670	2680	2690	
						2700	2710	2720	2730	2740	
						2750	2760	2770	2780	2790	
						2800	2810	2820	2830	2840	
						2850	2860	2870	2880	2890	
						2900	2910	2920	2930	2940	
						2950	2960	2970	2980	2990	
						3000	3010	3020	3030	3040	
						3050	3060	3070	3080	3090	
						3100	3110	3120	3130	3140	
						3150	3160	3170	3180	3190	
						3200	3210	3220	3230	3240	
						3250	3260	3270	3280	3290	
						3300	3310	3320	3330	3340	
						3350	3360	3370	3380	3390	
						3400	3410	3420	3430	3440	
						3450	3460	3470	3480	3490	
						3500	3510	3520	3530	3540	
						3550	3560	3570	3580	3590	
						3600	3610	3620	3630	3640	
						3650	3660	3670	3680	3690	
						3700	3710	3720	3730	3740	
						3750	3760	3770	3780	3790	
						3800	3810	3820	3830	3840	
						3850	3860	3870	3880	3890	
						3900	3910	3920	3930	3940	
						3950	3960	3970	3980	3990	
						4000	4010	4020	4030	4040	
						4050	4060	4070	4080	4090	
						4100	4110	4120	4130	4140	
						4150	4160	4170	4180	4190	
						4200	4210	4220	4230	4240	
						4250	4260	4270	4280	4290	
						4300	4310	4320	4330	4340	
						4350	4360	4370	4380	4390	
						4400	4410	4420	4430	4440	
						4450	4460	4470	4480	4490	
						4500	4510	4520	4530	4540	
						4550	4560	4570	4580	4590	
						4600	4610	4620	4630	4640	
						4650	4660	4670	4680	4690	
						4700	4710	4720	4730	4740	
						4750	4760	4770	4780	4790	
						4800	4810	4820	4830	4840	
						4850	4860	4870	4880	4890	
						4900	4910	4920	4930	4940	
						4950	4960	4970	4980	4990	
						5000	5010	5020	5030	5040	
						5050	5060	5070	5080	5090	
						5100	5110	5120	5130	5140	
						5150	5160	5170	5180	5190	
						5200	5210	5220	5230	5240	
						5250	5260	5270	5280	5290	
						5300	5310	5320	5330	5340	
						5350	5360	5370	5380	5390	
						5400	5410	5420	5430	5440	
						5450	5460	5470	5480	5490	
						5500	5510	5520	5530	5540	
						5550	5560	5570	5580	5590	
						5600	5610	5620	5630	5640	
						5650	5660	5670	5680	5690	
						5700	5710	5720	5730	5740	
						5750	5760	5770	5780	5790	
						5800	5810	5820	5830	5840	
						5850	5860	5870	5880	5890	
						5900	5910	5920	5930	5940	
						5950	5960	5970	5980	5990	
						6000	6010	6020	6030	6040	
						6050	6060	6070	6080	6090	
						6100	6110	6120	6130	6140	
						6150	6160	6170	6180	6190	
						6200	6210	6220	6230	6240	
						6250	6260	6270	6280	6290	
						6300	6310	6320	6330	6340	
						6350	6360	6370	6380	6390	
						6400	6410	6420	6430	6440	
						6450	6460	6470	6480	6490	
						6500	6510	6520	6530	6540	
						6550	6560	6570	6580	6590	
						6600	6610	6620	6630	6640	
						6650	6660	6670	6680	6690	
						6700	6710	6720	6730	6740	
						6750	6760	6770	6780	6790	
						6800	6810	6820	6830	6840	
						6850	6860	6870	6880	6890	
						6900	6910	6920	6930	6940	
						6950	6960	6970	6980	6990	
						7000	7010	7020	7030	7040	

作業工程表 (基準)

時刻	0430	0605	0645	0730	0830	0900	1200	1245	1300	1445	1730	1815	1845
検食時間							1130 検食				1630 検食		
給食時間										1300～1315 官側とのミーティング		夕食	
平日作業	ミーティング 調理、炊飯、下処理 配食準備	朝食 配食 食堂ホールサービス 後片付け	休憩	ミーティング 調理、炊飯、下処理 配食準備	配食 食堂ホールサービス 後片付け	休憩	ミーティング 調理、炊飯、下処理 配食準備	夕食 配食 食堂ホールサービス 後片付け	休憩	ミーティング 調理、炊飯、下処理 配食準備	1645～早飯 (特別勤務者等) 配食、食堂ホールサービス 後片付け		

時刻	0530	0705	0745	0830	0900	1200	1245	1300	1445	1700	1745	1815
検食時間		0630				1130				1630		
給食時間		朝食 検食				昼食 検食				夕食 検食		
土日 祝祭日 作業	ミーディング 調理、炊飯、下処理 配食準備		朝食 食堂ホールサービス 後片付け		ミーディング 調理、炊飯、下処理 配食準備		朝食 食堂ホールサービス 後片付け		ミーディング 調理、炊飯、下処理 配食準備		夕食 配食、食堂ホールサービス 後片付け	
	休憩		休憩		休憩		休憩		休憩		休憩	

役 務 完 了 届

分任契約担当官

陸上自衛隊大和駐屯地
第381会計隊大和派遣隊長 殿

契約者

㊞

下記のとおり、役務が完了したのでお届けします。

記

- 1 役 務 名 : 大和駐屯地給食業務の部外委託
- 2 役 務 場 所 : 大和駐屯地業務隊補給科糧食班
- 3 実 施 期 間 : 令和 年 月 日 から
令和 年 月 日 まで

(単位:食)

平 日	休 日	部隊配食

- 4 役務完了年月日 : 令和 年 月 日

設 備

区 分		数 量	備 考
厨房器材 及び器具	たて形ガス炊飯器	4 台	
	水圧洗米機	2 台	
	コンベクションオーブンスチーム	1 台	
	ブラストチラー	1 台	
	製氷器	2 台	
	解凍庫	1 台	
	揚物機	1 台	
	野菜切裁用調理機	1 台	
	球根皮むき機	1 台	
	適温・選択配食器材	2 台	
	蒸し器	1 台	
	配食室用保冷库	1 台	
	配食室用温蔵庫	1 台	
	かまどガス回転式	3 台	
	電子レンジ	2 台	
	電動ミキサー	1 台	
	ミートスライサー	1 台	
	肉ひき機	1 台	
	蒸気食器消毒保管庫2号	1 台	
	蒸気食器消毒保管庫4号	1 台	
	厨芥処理機	1 台	
	微酸性電解水生成装置	3 台	

(給食業務)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
調理用被服類	1	白衣上衣	3/1人	着	長袖、半袖	
	2	白衣下衣	3/1人	着		
	3	帽子 (白)	3/1人	着		
	4	ビニール前掛け	1/1人	着	胸付	
	5	白長靴	1/1人	足		
	6	シューズ	1/1人	足		食堂ホール用
	7	エプロン	2/1人	着		調理・配食用
調理・配食などの作業に必要な消耗品	8	ビニールゴム手袋(M、L)	各 5	箱	10枚入	
	9	エンボス手袋	180	枚	100枚入	
	10	ニトリル手袋 (S)	180	箱	100枚入	白又は青
	11	ニトリル手袋 (M)	120	箱	100枚入	白又は青
	12	アルコール消毒液	4	缶	5L	
	13	使い捨てマスク	100	箱	100枚入	
	14	粘着ローラー	90	本	160mm幅、38m巻	付着物除去用
	15	オープンミット	10	枚	17インチ	
	16	ポリ袋	120	パック	45L用、20枚入	
	17	ポリ袋	100	パック	90L用、20枚入	
	18	ポリ袋	92	箱	8号、200枚入	検食用
	19	クッキングペーパー	15	箱	6ロール入	
	20	耐熱料理ペーパー	120	本	300mm×20m	
	21	ラップ	360	本	30cm用、100m巻	
	22	ラップ	360	本	45cm用、100m巻	
	23	アルミホイル	60	本	30cm×31m	
保健衛生用消耗品	24	タオル	120	枚	12枚入り	
	25	スポンジ	120	個		
	26	コゲ落とし用たわし	10	個		例：3Mがんこたわし
	27	スチコン洗剤	10	本	5Kg入	
	28	クリームクレンザー	3	本	400g入	
	29	キッチン洗剤無リン	12	本	20Kg入	
	30	除菌成分配合洗剤	6	本	4.5L入	例：マジックリン除菌プラス
	31	ナイロンたわし	60	枚		
	32	液体塩素系漂白剤	12	本	4.5L入	
	33	洗濯用洗剤	3	箱	5Kg入	
	34	床洗剤	12	缶	20Kg入	
	35	アルコール消毒液	5	缶	5L	
管理用品	36	トイレットペーパー	16	個	6ロール入	
	37	手洗い石鹸液	1	本	5Kg入	手洗い機器用
	38	ペーパータオル	10	箱	200枚×30個入	