

調達要求番号:

陸 上 自 衛 隊 仕 様 書			
物品番号		仕様書番号 補第1号	
給食業務部外委託作業役務		作 成	令和7年12月 日
		変 更	令和 年 月 日
		作成部隊等名	八戸駐屯地業務隊

1 総 則

1.1 適用範囲

この仕様書は、陸上自衛隊の八戸駐屯地（以下、「官側」という。）における給食業務部外委託作業役務について規定する。

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条に定義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、器材等を利用して、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、訓練等により食数の増減、食時間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 日当たりの標準的な食数及び配食レーン（基準）

区 分		平 日	休日（土・日・祝日）
朝食	食数	360食	
	食事時間	0610～0710	
	曹士食堂	1コ配食レーン	
	幹部食堂	1コ配食レーン	
昼食	食数	460食	120食
	食事時間	1200～1300	1200～1240
	曹士食堂	2コ配食レーン	1コ配食レーン
	幹部食堂	1コ配食レーン	
夕食	食数	330食	120食
	食事時間	1720～1820	1700～1740
	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	

細部は、別紙第 1「令和 6 年度及び令和 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（12 か月分）」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、配食レーン等に応じ、別紙第 1 及び別紙第 2「八戸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必要な作業従事者の数を官側と協議の上、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 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

- 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、本マニュアル 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、受託者の負担とする。
 - 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) 青森県食品衛生法施行条例（平成12年青森県条例第18号）
- b) 作業従事者に関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、官側が大量調理施設衛生管理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。

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

作業従事者の八戸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、配食時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、喫食者からの直接の意見、給食に関するアンケート調査等に基づき、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、併せた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、作業の改善などを図った場合は、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。
- 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算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す細部要領に基づき、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。また、検食後、官側が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

現場責任者は、官側の立会いの下に食材・調味料等の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。

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

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の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、検査官から次の判定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。

- 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、官側が受験する各種検査等（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並びに官側が示す各種施策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、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 献立	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5～7日前基準	下記の通り通知することを例とする。 1 火曜日に次週火・水曜日分を通知 2 水曜日に次週木・金曜日分を通知 3 金曜日に次週土～月曜日分を通知
調理及び配食細部 要領	平日毎日	平日朝 08:30	
各種検査等及び実 習生の受入	その都度	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	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。

表 3－提出書類一覧（続き）

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 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 従事者に変更があればその都度提出
作業従事者勤務割振表	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 10 日まで	
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	
日々調理工程表	毎日（基準）	翌日分を作業開始（調理ミーティング）前まで	調理工程表を毎食作成・提出する。 変更があればその都度提出する。

※ 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。

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八戸駐屯地食堂、厨房、控室及び更衣室

b) 設 備

別紙第 3 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、受託者の故意及び過失により施設、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、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 4 「（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に赴き、官側立会の下調理作業、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 仕様書に関する協議

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 6 年度における食数及び作業に必要な従事者数の参考値 (10・11月分)

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 人当り の作業時間 (時) C	総作業時間 (人・時) $B \times C$	
10月	平日	朝	444	244	275	82	161	3.2	510	50
		昼	569	353	493	115	364	5.0	1,820	30
		夕	533	128	369	96	218	4.2	908	37
		計	—	—	—	293	743	—	3,238	117
	休日	朝	—	—	—	—	—	—	—	—
		昼	202	119	130	43	66	5.0	308	22
		夕	186	115	122	32	66	3.5	231	20
		計	—	—	—	75	132	—	539	42

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 人当り の作業時間 (時) C	総作業時間 (人・時) $B \times C$	
11月	平日	朝	419	299	371	63	149	3.2	472	50
		昼	576	378	368	95	332	5.0	1,660	29
		夕	458	127	264	79	193	4.2	804	34
		計	—	—	—	237	674	—	2,936	113
	休日	朝	—	—	—	—	—	—	—	—
		昼	225	108	132	50	70	5.0	350	19
		夕	151	117	127	36	70	3.5	245	18
		計	—	—	—	86	140	—	595	37

令和 6 年度における食数及び作業に必要な従事者数の参考値 (12・1 月分)

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) $B \times C$	
12 月	平日	朝	437	347	395	48	127	3.2	355	47
		昼	568	441	518	102	321	5.0	1,410	18
		夕	480	109	377	83	195	4.2	717	26
		計	—	—	—	233	643	—	2,482	90
	休日	朝	—	—	—	—	—	—	—	—
		昼	129	70	91	69	110	5.0	520	31
		夕	152	71	94	51	118	3.5	368	18
		計	—	—	—	120	228	—	888	48

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) $B \times C$	
1 月	平日	朝	419	78	349	60	140	3.2	442	47
		昼	504	72	395	95	344	5.0	1,685	22
		夕	498	72	324	78	205	4.2	818	30
		計	—	—	—	233	689	—	2,945	99
	休日	朝	—	—	—	—	—	—	—	—
		昼	113	69	103	45	66	5.0	365	17
		夕	103	69	103	32	66	3.5	256	16
		計	—	—	—	77	132	—	621	33

令和6年度における食数及び作業に必要な従事者数の参考値（2・3月分）

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 ÷ B	
		最大値 (食)	最小食 (食)	平均値 (食)	合計 (食) A		作業人員 (人) B	1 人当り の作業時間 (時) C	総作業時間 (人・時) B × C		
2 月	平日	朝	472	180	361	6,132	51	125	3.2	375	49
		昼	579	173	449	8,088	87	299	5.0	1,492	27
		夕	542	108	340	6,121	70	183	4.2	724	33
		計	—	—	—	20,341	208	607	—	2,591	110
	休日	朝	—	—	—	—	—	—	—	—	—
		昼	135	96	111	1,109	50	75	5.0	375	15
		夕	130	89	103	1,049	35	74	3.5	259	14
		計	—	—	—	2,158	85	149	—	634	29

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 ÷ B	
		最大値 (食)	最小食 (食)	平均値 (食)	合計 (食) A		作業人員 (人) B	1 人当り の作業時間 (時) C	総作業時間 (人・時) B × C		
3 月	平日	朝	521	192	425	8,494	57	125	3.2	317	68
		昼	632	238	534	10,146	85	299	5.0	1,295	34
		夕	540	102	379	7,209	70	183	4.2	579	39
		計	—	—	—	25,849	212	607	—	2,191	141
	休日	朝	—	—	—	—	—	—	—	—	—
		昼	148	93	114	1,251	45	75	5.0	265	17
		夕	135	98	108	1,192	32	74	3.5	186	16
		計	—	—	—	2,443	77	149	—	451	33

令和7年度における食数及び作業に必要な従事者数の参考値（4・5月分）

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人当り の作業時間 (時) C	総作業時間 (人・時) $B \times C$	
4月	平日	朝	185	400	7,609	57	124	3.2	393	61
		昼	306	522	9,919	80	286	5.0	1,430	35
		夕	123	393	7,468	67	141	4.2	588	53
		計	—	—	24,996	204	551	—	2,411	149
	休日	朝	—	—	—	—	—	—	—	—
		昼	522	84	1,511	50	67	5.0	335	23
		夕	395	84	1,124	35	67	3.5	235	17
		計	—	—	2,635	85	134	—	570	39

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人当り の作業時間 (時) C	総作業時間 (人・時) $B \times C$	
5月	平日	朝	250	352	6,337	60	107	3.2	339	59
		昼	538	440	7,921	90	305	5.0	1,525	26
		夕	433	307	5,532	67	146	4.2	613	38
		計	—	—	19,790	217	558	—	2,477	123
	休日	朝	—	—	—	—	—	—	—	—
		昼	218	80	1,077	50	60	5.0	300	18
		夕	131	75	904	35	61	3.5	214	15
		計	—	—	1,981	85	121	—	514	33

令和7年度における食数及び作業に必要な従事者数の参考値（6・7月分）

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)		作業人員 (人) B	1人当り の作業時間 (時) C	総作業時間 (人・時) $B \times C$	
6月	平日	朝	297	373	67	150	3.2	475	52
		昼	397	493	100	326	5.0	1,630	32
		夕	466	335	83	162	4.2	675	43
		計	—	—	250	638	—	2,780	127
	休日	朝	—	—	—	—	—	—	—
		昼	155	95	45	59	5.0	295	18
		夕	145	96	32	58	3.5	203	18
		計	—	—	77	117	—	498	36

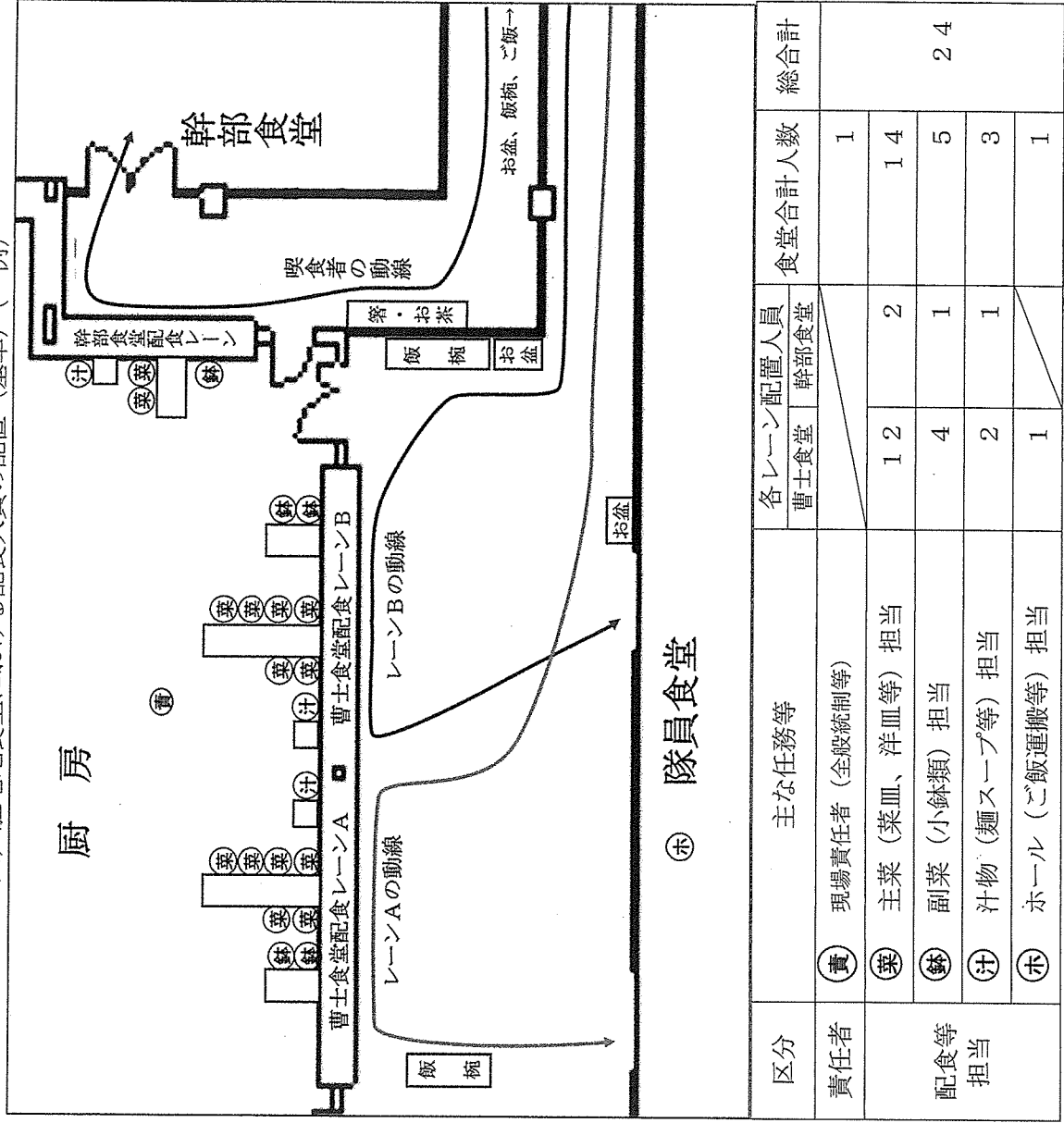
月	区分	食数			現場責任者 (人・時)	作業員			作業員1人 あたり食数 $A \div B$
		最大値 (食)	最小食 (食)	平均値 (食)		作業人員 (人) B	1人当り の作業時間 (時) C	総作業時間 (人・時) $B \times C$	
7月	平日	朝	351	424	70	141	3.2	447	63
		昼	457	556	110	320	5.0	1,600	38
		夕	565	399	93	183	4.2	770	48
		計	—	—	273	644	—	2,817	149
	休日	朝	—	—	—	—	—	—	—
		昼	427	88	40	92	5.0	270	20
		夕	387	91	28	69	3.5	189	25
		計	—	—	68	161	—	459	46

令和7年度における食数及び作業に必要な従事者数の参考値（8・9月分）

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) $B \times C$	
8月	平日	朝	426	128	345	51	104	3.2	330	53
		昼	576	119	474	75	261	5.0	1,305	27
		夕	440	101	310	63	129	4.2	538	36
		計	—	—	—	189	494	—	2,173	116
	休日	朝	—	—	—	—	—	—	—	—
		昼	202	77	106	55	75	5.0	375	15
		夕	215	75	102	39	74	3.5	259	15
		計	—	—	—	94	149	—	634	31

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) $B \times C$	
9月	平日	朝	591	304	424	63	130	3.2	412	62
		昼	815	294	589	95	287	5.0	1,605	41
		夕	706	117	423	79	166	4.2	696	51
		計	—	—	—	237	583	—	2,713	154
	休日	朝	—	—	—	—	—	—	—	—
		昼	294	294	154	50	69	5.0	345	22
		夕	294	87	144	35	66	3.5	231	22
		計	—	—	—	85	135	—	576	44

八戸駐屯地食堂における配食人員の配置（基準）（一例）



設 備

区 分		数量・規模	備 考
厨房器材 及び器具	連続ガス炊飯装置	1 台	
	蒸気煮炊き釜	7 台	
	回転式ガス煮炊き釜	2 台	
	食器消毒保管庫	6 台	
	連続式揚げ物機	1 台	
	コンベクションオープン	3 台	
	製氷機	3 台	
	野菜切裁用調理器	2 台	
	自動給茶機	3 台	
	球根皮むき器	2 台	
	冷蔵ショーケース	3 台	
	保温庫	3 台	
	配食保温庫	1 台	幹部食堂で使用するスプーン等を収納
	配食缶	所要数	
	シンク・調理台	15 台	
	まな板・包丁・スコップ等	所要数	
厨房等施設	厨 房	345.8 m ²	
	裁断室	80.0 m ²	
	下処理室	66.0 m ²	
	洗浄室	68.4 m ²	
	残飯庫	15.0 m ²	
	調理室（焼物・揚げ物）	39.7 m ²	
	控え室・更衣室	38.8 m ²	
	野菜庫	24.0 m ²	

(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	消費量	単位	規 格	備 考
調理用被服類	1	白衣上衣 (長袖)	作業従事者数	着	長袖	一人1着
	2	白衣上衣 (半袖)	作業従事者数	着	半袖	一人1着
	3	白衣下衣	作業従事者数×2	着		一人2着
	4	帽子	作業従事者数	着		一人1着
	5	ビニール前掛	作業従事者数	着	胸付、丈：膝下以下	一人1着
	6	白長靴	作業従事者数	足		一人1足
	7	シューズ	作業従事者数	足	食堂ホール用	一人1足
	8	エプロン	作業従事者数	着	配食用	一人1着
調理・配食などの作業に必要な消耗品	9	ゴム手袋	20	箱	10枚入り	
	10	エンボス手袋	300	箱	100枚入り	
	11	ニトリル手袋	400	箱	100枚入り	
	12	アルコール消毒液	36	個	5L	
	13	使い捨てマスク	350	箱	50枚入り	
	14	軍手	4	箱	12双入り	
	15	耐油手袋厚手	5	箱	10双入り	
	16	爪ブラシ	作業従事者用×4	個		3か月交換
	17	オープンミット	6	組	17インチ	
	18	ペーパータオル	22	箱	200枚×35束	
	19	6ツ折ナプキン	2	箱	1箱：10000枚入り	食器拭取用
	20	ポリ袋450	120	パック	100枚入り	
	21	ポリ袋700	50	パック	100枚入り	
	22	ポリ袋900	30	パック	100枚入り	
	23	ポリ袋 (小分け用)	50	パック	280mm×410mm：100枚入り	
	24	クッキングシート	150	本	33cm×40m	
	25	ラップ	45	本	30cm×50m	
	26	ラップ	60	本	45cm×50m	
	27	アルミホイル	65	本	30cm×50m	
保健衛生用消耗品	28	タオル	24	組	12枚入り	
	29	タオルおしぼり	48	組	12枚入り	
	30	スポンジ	40	個	Sサイズ	
	31	スポンジ	80	個	Lサイズ	
	32	スチールたわし	50	個		
	33	亀の子たわし	40	個		
	34	中性洗剤	12	本	4L	
	35	マジックリン	10	本	4. 5L	
	36	除菌漂白剤	20	本	5kg	
	37	洗濯用洗剤	10	箱	2. 5kg	
	38	木柄デッキブラシナイロン	15	本		
	39	水拭モップ	15	本		
	40	モップ取替用	48	枚		
	41	油落とし洗剤 (ピンク洗剤)	60	箱	6kg	
	42	アルコール製剤	20	缶	17L	
	43	手洗い石鹸	6	本	20kg	
	44	手指消毒液	20	本	5L	
	45	水切りドライヤー	20	本	中	
	46	水切りドライヤー (スペア)	40	本	中	
	47	トイレットペーパー	2	箱	100m×80ヶ入	
	48	モップ絞り器	1	個		
	49	電解水添加物製剤	120	1kg		
	50	pH試験紙	6	個	ph測定領域3. 5～6. 8以上	電解水水質検査用