

令和8年度分
給食業務部外委託
競争入札実施要領

陸上自衛隊福島駐屯地
第387会計隊

給食業務部外委託競争入札実施要項

1 入札参加資格

次に掲げる条件をすべて満たす者であること。

- (1) 予算決算及び会計令（昭和22年勅令第165号）第70条の規定に該当しない者であること。なお、未成年者、被保佐人又は被補助人であって、契約締結のために必要な同意を得ている者は、同条中の特別の理由がある場合に該当する。
- (2) 予算決算及び会計令第71条の規定に該当しない者であること。
- (3) 令和7・8・9年度の防衛省競争参加資格（全省庁統一資格）において「役務の提供等」で東北地域の資格を有する者であって、次のいずれかを満たす者であること。
 - ア 「A」、「B」、「C」、「D」等級に格付けされた者
 - イ D等級に格付けされた者は、同一献立を一度に300食以上提供する集団給食業務を1年間以上請け負った実績を証明できる者とし、契約担当官が認める者
- (4) 防衛省大臣官房衛生監、防衛政策局長、防衛装備庁長官又は陸上幕僚長から陸幕会第1147号（27. 12. 2）「装備品等及び役務の調達に係る指名停止等の要領について（通達）」に基づく指名停止の措置を受けている期間中の者でないこと。
- (5) 前号により現に指名停止を受けている者と資本関係又は人的関係のある者であって、当該者と同種の物品の売買若しくは製造又は役務請負について防衛省と契約を行おうとする者でないこと。
- (6) 原則として、現に指名停止を受けている者の下請負については認めないものとする。ただし、真にやむを得ない事由を省指名停止権者が認めた場合には、この限りではない。
- (7) 社会保険及び労働保険の適用を受けている場合は、直近1年間において保険料等の滞納がないこと。
- (8) 陸上自衛隊福島駐屯地（以下「官側」という。）における給食業務部外委託に係る仕様書に規定する業務を提供できる態勢が整っている者又は本委託業務開始までに整えることができることを証明できる者であること。
- (9) 提出した書類に虚偽を記載していないと認められる者であること。
- (10) 次項第3号アに示す入札関係書類について、合格であった者

2 入札及び契約締結に係る業務予定

本委託業務の入札に係る落札及び契約締結は、本委託業務に係る令和7年度予算が成立することを条件とする。

(1) 仕様書の配布

令和8年2月3日（火）以降、次の場所において配布する。

ア 陸上自衛隊福島駐屯地第387会計隊事務室

イ 陸上自衛隊東北方面会計隊ホームページ

(2) 現場確認

令和8年2月4日（水）～令和8年2月10日（火）までの間で実施するので、希望日の2日前（休日は除く）までに担当者に連絡し、調整して日時を決めること。個別に対応する。（現場確認は入札参加要件となるので、確実に現場確認を実施すること。）

(3) 入札関係書類提出

ア 関連書類提出期限

令和8年2月9日（月）1200

イ 提出書類

(ア) 資格審査結果通知書

令和7・8・9年度の競争参加資格（全省庁統一資格）に係る資格審査結果通知書の写しまたは、令和7・8・9年度資格審査（定期・更新）及び令和7・8・9年度資格審査（定期・新規）の申請手続きを証明できる書類の写し

(イ) 令和6年度分及び7年度分社会保険（健康保険及び厚生年金保険）及び労働保険（雇用保険及び労働者災害補償保険）の納入証明書

(ロ) 業務提案書

仕様書に規定する業務を提供できる態勢の有無を確認するため、次に掲げる事項を具体的に記載すること。

a 実施態勢

(a) 勤務予定表案、作業従事者等の採用及び運用計画等並びに消耗品等

aa 勤務予定表案（調理及び配食作業に必要と見積もった人員数を基に、任意の1か月分を作成すること。氏名の記載は不要）（付紙第1「「勤務予定表案」の例」参照）

ab 従業従事者及び現場責任者の採用及び運用計画並びに予定人員数を確保できなかった場合の処置対策（付紙第2「「採用・運用計画等」の例」参照）

ac 受託者が準備する消耗品及び使用見積（衛生用消耗品含む）（付紙第3「「受託者が準備する消耗品及び使用見積」の例」参照）

(b) 調理及び配食時における作業従事者等の配置

- aa (給食業務及び食器洗浄共通) 仕様書に示す「配食人員の配置(基準)」又は「食器洗浄人員の配置(基準)」に準拠し、図示等により、理解容易なように説明(付紙第4「配食(食器洗浄)人員の配置」の例)参照)

注：食器洗浄等部外委託契約で規定する場合は、項目名を「作業従事者の配置」とする。

- ab (給食業務の場合のみ) 炊飯、下処理、揚げ等、加熱調理作業及び非加熱作業ごとの調理工程表及び作業人員見積(付紙第5「調理工程表及び作業人員見積」の例)参照)

(c) 管理態勢及び連絡態勢

- aa 受託者、現場責任者及び作業従事者の呼集網図並びに機能組織図(氏名及び連絡先の記載は不要)(様式随意)
- ab 欠員が生じた際の処置要領(フロー、マニュアル等)(様式随意)
- ac 安全管理計画(様式随意)

(d) 従業員の教育研修態勢

- aa 社内教育の実施計画(様式随意)
- ab 新規採用者の教育態勢(様式随意)

b 食品衛生管理

(a) 衛生管理計画

- aa 作業従事者等の健康管理の取り組み(様式随意)
- ab 細菌検査の検査実施項目及び実施時期(ノロウイルスを実施する場合はその旨を記載)(様式随意)
- ac 新型コロナウイルス、ノロウイルス等感染症罹患(疑いを含む。)発生時の対応要領(様式随意)

(b) 衛生事故への対応

報告態勢、社内マニュアル等(様式随意)

c 入札年月日の前々年度以降における、陸上自衛隊との同種契約の履行状況

(a) 不履行内容(減額されたものを含む。様式随意)

- aa 駐屯地名及び時期
- ab 業務不履行の内容及び発生原因

(b) 不履行内容の改善状況及び再発防止施策(様式随意)

- aa 改善に当たり取り組んだ事項
- ab 当該駐屯地で業務を履行するに当たり実施する再発防止策

(4) 入札関係書類の審査

前号アに掲げる提出書類を審査し、1項目でも要件を満たしていない場合には不合格とする。なお、審査に際しては入札参加希望者に対しヒアリングを行うこと又は追加資料の提出を求めることがある。

(5) 入札参加資格に係る審査結果の通知

令和8年2月12日(木)17時までに書面(当初FAX、じ後原本を郵送)により通知する。

(6) 審査結果に対する疑義の申し立て

審査結果に疑義のあるときは、疑義の内容について、令和8年2月12日(木)12時までに書面(FAX可、じ後原本を郵送すること)をもって申し立てることができる。当該申し立てに対しては、令和7年2月12日(木)17時までに書面(当初FAX、じ後原本を郵送)により回答する。ただし、当該回答に対する疑義申し立ては受け付けない。

(7) 入札及び開札

ア 時 期

令和8年2月13日(火)1100

イ 場 所

陸上自衛隊福島駐屯地 3号隊舎 第387会計隊入札室

ウ 入札書には、消費税等に係る課税事業者であるか免税事業者であるかを問わず、見積もった契約金額から消費税法で規定する消費税率に基づく消費税に相当する金額を差し引いた金額を記載する。

エ 入札書提出期限

令和8年2月13日(金)入札開始前までとするも郵便で入札に参加する場合は令和8年2月12日(木)15時必着とし、参加する旨を必ず電話すること。

オ 提出方法

陸上自衛隊福島駐屯地(第387会計隊契約班)に持参又は郵送すること。

(8) 落札者の決定

第1項に規定する入札参加資格を全て満たした者のうち、予定価格の制限の範囲内で最低の価格をもって入札した者を落札者とする。ただし、当該応札価格が予算決算及び会計令第85条の規定により契約内容に適合した履行がなされないおそれがあると認められる場合の基準を下回った場合は、落札を保留し、必要な調査の上決定する。この場合、全ての応札者は官側が行う調査に協力するものとする。

(9) 業務の引継ぎ

落札者は、官側に対して業務の引継ぎ等について必要な調整を申し出ることができる。

(10) 契約書の作成（契約締結）

ア 全 般

落札者が契約担当官等から交付された契約書案に記名押印して契約担当官等に提出し、契約担当官等が記名押印して契約締結とする。

イ 落札者の提出

(ア) 提出期限

落札決定の翌日から起算して7日以内（休日を含まない。）とする。ただし、契約担当官等の書面による承諾を得て、この期間を延長することができる。

(イ) 提出方法

陸上自衛隊福島駐屯地（第387会計隊契約班）に持参又は郵送すること。

ウ 契約書の作成（契約締結）時期

令和8年4月1日

エ 様 式

(ア) 陸上自衛隊標準契約書

(イ) 給食業務部外委託契約条項

(ウ) 食器洗浄等業務部外委託契約条項

オ 付帯する特約条項

(ア) 部分払に関する特約条項

(イ) 談合等の不正行為に関する特約条項

(ウ) 暴力団排除に関する特約条項

カ 添付する書類

仕様書

3 委託費の支払い方法

- (1) 委託費は契約書に基づき毎月支払うものとし、官側が実施する監督及び検査により本委託業務が適正に履行されたことを確認し、かつ受託者から適法な請求書を受領した日から30日以内に支払う。
- (2) 官側は、仕様書に定める「本委託業務の内容」を一体のものとして受託者から購入するものである。ただし、次項第2号に規定する「委託費の減額」に該当する場合は月々の委託費から減じて支払うものとし、次項第3号に規定する「違約金」に該当する場合は月々の委託費から相殺できるものとする。

4 委託費の減額等

(1) 本委託業務に係る改善指示

官側は、受託者の責めに帰すべき事由により、仕様書に定める役務履行に必要な態勢が満足されない又は仕様書に基づき適正に役務が履行されていないと判断した場合は、受託者に対して速やかに文書により勧告する。

受託者は、官側から当該勧告を受けた場合は、速やかに文書をもって改善計画を提出し、1週間以内に改善を図らなければならない。官側は、改善が図られない場合、契約を解除することができる。ただし、受託者が、改善期間の延長を官側に申し出て、事前に官側の承認を得た場合を除く。

なお、文書による勧告をした場合においては、陸幕会第1147号（27.

12. 2）第4項（指名停止に至らない場合の警告等）に基づく通知等を行うものとする。

(2) 委託費の減額

受託者の責めに帰すべき事由により下表の「減額の対象となる事案」が発生した場合は、区分に応じて発生1回につき「減額の算定方法」により得られた額を委託費から減じる。

減額の対象となる事案	減額の算定方法
全部又は一部の委託業務不履行（ただし、次に掲げる場合を除き、食中毒の発生等により履行しない場合を含む。）	不履行部分の期間 割合×契約金額
食事提供の遅延（遅延することが明白で、現場責任者の同意を得て官側が支援した場合を含む。）	0.5%×1か月 分の委託費
調理する食数誤り（喫食者に対する配食ができなかった場合に限る。）	0.5%×1か月 分の委託費

(3) 違約金

受託者は、受託者の責めに帰すべき事由により下表の「違約金の対象となる事案」が発生した場合は、区分に応じて発生1回につき「違約金の算定方法」により得られた額を、違約金として官側が指定する方法により支払わなければならない。

違約金の対象となる事案	違約金の算定方法
全部又は一部の委託業務不履行（ただし、食中毒等の発生により履行しなかった場合を除く。）	10%～20%（※）×前号 の減額分
食中毒の発生（食事への異物混入を含む。）	1%×1か月分の委託費
文書による勧告があったにもかかわらず改善計画を提出しない又は改善計画が遵守されない場合	3%～10%（※）×1か月 分の委託費
官側に提出する書類等への虚偽記載	10%×1か月分の委託費

※ 割合は契約担当官等が設定する。

(4) 減額又は違約金の額を超える損害賠償

ア 受託者は、受託者の責めに帰すべき事由により前2号に掲げる以外の損害を官側に与えた場合及び前2号に係る実際の損害額が減額又は違約金の額を超える場合は、官側に対して実際の損害額を賠償する義務を負う。

イ アの「損害額」は、受託者の責めに帰すべき事由により食材を廃棄することとなった場合の、当該食材及び食材廃棄にかかった費用を含むものとする。

5 契約内容の変更

官側及び受託者は、やむを得ない事由により契約の内容を変更しようとする場合には、あらかじめ変更の理由を相手方に提示し承認を得なければならない。

「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
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	B	A	休	C	B	A	休	C	B	A	休	C
	2	A	休	C	B	A	休	休	B	A	休	C	B	A	休	C	B	A	休	C	B	A	休	C	B	A	休	C	B	A	休	C
	3																															
	④																															
	⑤																															
	6																															
	7																															
	⑧																															
	⑨																															
	10																															
	⑪																															
作業従事者																																

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	...	...	
	...				

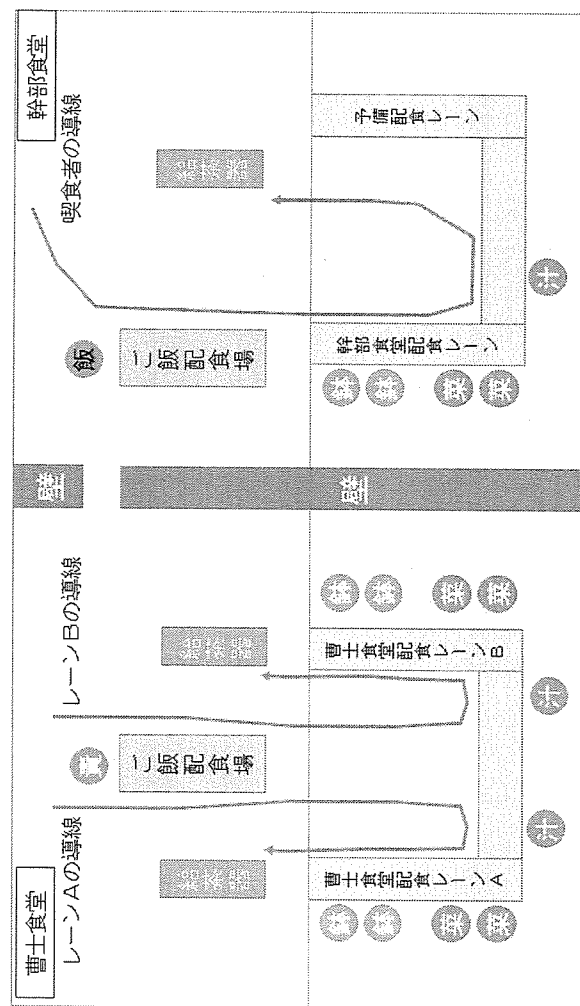
【食器洗浄】

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			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			
	...				

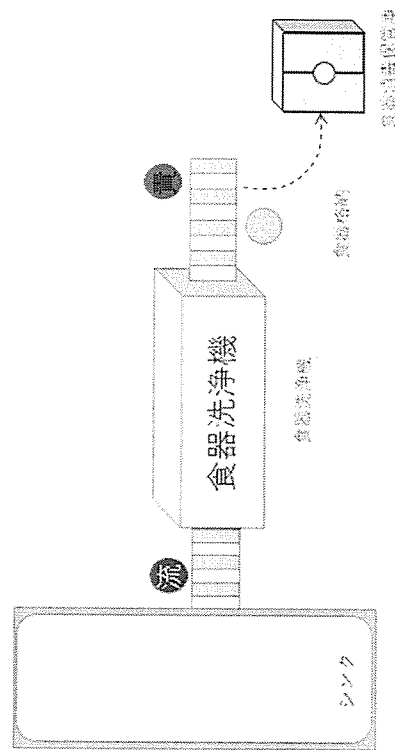
「配食（食器洗淨）人員の配置」の例

(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)



【食器洗淨】(例)



	主な任務等	人員	総合計
④	現場責任者（全股指示、食器格納兼任）		
⑤	シンクに溜まった食器等を食器洗浄機へ流し入れ		
⑥	洗浄が完了した食器をカゴに入れ、食器消毒保管庫へ格納		

区分	主な任務等	各しーン配置人数	食堂合計人数	総合計
全般	真 現場責任者(幹部食堂版・食器等補充兼任)			
	飯 飯・食器等の補充			
	研 菜皿・汁皿(主菜)担当			
	研 小鉢等(副菜)担当			
配食等 担当	汁担当			

【記入例】

朝食（平日）		曹士食堂：200名 幹部食堂：10名												
食器	担当	料理名	材料名	使用量	調理指示									
茶碗 (大・小)	田中	御飯	精米											
汁碗	伊藤	味噌汁	厚揚げ	20 短冊										
			乾燥ニンジン	2										
			青ねぎ	4 2mmスライス										
			中みそ	14										
小鉢	高橋	甘夏ヨーグルト	甘夏缶詰	20										
			ヨーグルト（無糖大）	20										
菜皿	佐藤	豆腐ハンバーグ	レトルト豆腐ハンバーグ	1個										
菜皿	鈴木 高橋	生野菜	レタス	15 短冊										
			水菜	10 2～3cm										
			ぎゅうり	3 2mmスライス										
			たまねぎ（国産）	3 1mmスライス										
洋皿	伊藤 渡辺	マフィン	マフィン	1個										
			ローズハム	20										
			スライスチーズ	1個										
			トマト	30										
			レタス	15										

前日午後（1500）以降

0100

0500

朝食・警衛

0800

凡例

○ 下処理・仕込み開始

□ 調理開始

△ 配食開始

▲ 終了

→ 保冷・保温

→ 一括作業

★ 中心温度測定

ウ ウォー

温 冷蔵庫

予 予冷庫

冷 冷凍庫

常 常温

朝食 (平日)		曹士食堂：200名 幹部食堂：10名							
食器	担当	料理名	材料名	使用量	調理指示				
茶碗 (大・小)	田中	御飯	精米						
汁椀	伊藤	味噌汁	厚揚げ	20 短冊					
			乾燥ニンジン	2					
			青ねぎ	4 2mmスライス					
			中みそ	14					
小鉢	高橋	甘夏ヨーグルト	甘夏佐詰	20					
			ヨーグルト (無糖大)	20					
菜皿	佐藤	豆腐ハンバーグ	レトルト豆腐ハンバーグ	1個					
菜皿	鈴木 高橋	生野菜	レタス	15 短冊					
			水 菜	10 2~3cm					
			きゅうり	3 2mmスライス					
			たまねぎ (国産)	3 1mmスライス					
洋皿	伊藤 渡辺	マフィン	マフィン	1個					
			ロースハム	20					
			スライスチーズ	1個					
			トマト	30					
			レタス	15					

0400										0500										0600										中心温度測定		
10	20	30	40	50	10	20	30	40	50	10	20	30	40	50	10	20	30	40	50	A	B	C										
○ カット					○ カット					○ カット					○ カット					○ カット					★							
□					□					□					□					□					★							
○					○					○					○					○					★							
○					○					○					○					○					★							
○					○					○					○					○					★							
○					○					○					○					○					★							
○					○					○					○					○					★							
○					○					○					○					○					★							
○					○					○					○					○					★							
○					○					○					○					○					★							
○					○					○					○					○					★							
○					○					○					○					○					★							
○					○					○					○					○					★							
○					○					○					○					○					★							
○					○					○					○					○					★							
○					○					○					○					○					★							
○					○					○					○					○					★							
○					○					○					○					○					★							
○					○					○					○					○					★							
○					○					○					○					○					★							
○					○					○					○					○					★							
○					○					○					○					○					★							
○					○					○					○					○					★							
○					○					○					○					○					★							
○					○					○					○					○					★							
○					○					○					○					○					★							
○					○					○					○					○					★							
○					○					○					○					○					★							
○					○					○					○					○					★							
○					○					○					○					○					★							
○					○					○					○					○					★							
○					○					○					○					○					★							
○					○					○					○					○					★							
○					○					○					○					○					★							
○					○					○					○					○					★							
○					○					○					○					○					★							
○					○					○					○					○					★							
○					○					○					○					○					★							
○					○					○					○					○					★							
○					○					○					○					○					★							
○					○					○					○					○					★							
○					○					○					○					○					★							
○					○					○					○					○					★							
○					○					○					○					○					★							
○					○					○					○					○					★							
○					○					○					○					○					★							
○					○					○					○					○					★							
○					○					○					○					○					★							
○					○					○					○					○					★							
○					○					○					○					○					★							
○					○					○					○					○					★							
○					○					○					○					○					★							
○					○					○					○					○					★							
○					○					○					○					○					★							
○					○					○					○					○					★							
○					○					○					○					○					★							
○					○					○					○					○					★							
○					○					○					○					○					★							
○					○					○					○					○					★							
○					○					○					○					○					★							
○					○					○					○					○					★							
○					○					○					○					○					★							
○					○					○					○					○					★							
○					○					○					○					○					★							
○					○					○					○					○					★							
○					○					○					○					○					★							
○					○					○					○					○					★							
○					○					○					○					○					★							
○					○					○					○					○					★							
○					○					○					○					○					★							
○					○					○					○					○					★							
○					○					○					○					○					★							
○					○					○					○					○												

朝食(平日)

曹士食堂：500名 幹部食堂：10名

食器

担当

料理名

材料名

使用量

調理指示

茶碗

御飯

精米

120

(大・小)

押し麦(T)

12

汁碗

オクラ、豆腐汁

豆腐

70 角切

味噌

6

減塩栄養強化みそ

5

出しティールバック

15

出しの素

05

冷凍オクラスライス

15 さっとボイル

小鉢

がんもの含煮

ミニがんも

25

馬れいしよ

50 角切

人参

20 まわし切り

山菜漬

5 汁けをとる

三温糖

2

めんつゆの素

8

出しの素

1

サラダ油

2

菜皿

朝おかずR

冷凍ふくさ餅き

30 ボイル

まめブラスミンチ

5 戻す

ジャージャー麺の素

25

冷凍ラーメン

50 茹でる

前出し

朝野菜②

レタス

30

貝われ大根

5

トマト

10

納豆・とろーり卵・ドレッシング

納豆

30

長ねぎ

10 みじん切り

とろーり半熟たまご

20

梅なめ豆

5

ドレッシング(減塩ごま)

1

ドレッシング(減塩和風)

1

ドレッシング(HDP-H-F)

3

朝食時間

食品衛生管理官等

0520~0540

運搬食

部隊等

0600~交付

時間外喫食

部隊等

0540~0545

喫食時間

(平日通常喫食時間)

0610~0650

中心温度測定

★

中心温度測定

常

常温

ウ

ウォー

ウオー

冷

冷蔵庫

冷

冷蔵庫

温

温蔵庫

予

予冷庫

予

予冷庫

炊

炊飯

一括作業

一括作業

△

配食開始

▲

終了

○

下処理・仕込み開始

●

終了

□

調理開始

■

終了

↗

保冷・保温

保冷・保温

複数献立 A 献立（ヘルシー献立）

朝食（平日）		曹士食堂：40名 幹部食堂：0名										中心温度測定												
食器	担当	料理名	材料名	使用量	調理指示																			
茶碗 (大・小)		御飯	精米 押し麦（T）	70 7																				
汁椀			干しいたけ、長ねぎ汁	1.5 戻す 30 斜め切 6 5 1.5 0.5																				
			スライス干しいたけ																					
			長ねぎ																					
			味噌																					
洋皿			減塩米麹強化みそ	1.5 0.5																				
			出しティーパック																					
			出しの素																					
			豚肉の南部焼																					
			豚肩ローススライス	100 20 2 5 2 5 15 半分斜切 40 3センチ 1個																				
			鶏卵																					
			おろし生姜																					
			醤油																					
			みりん	2 5																				
			白ごま																					
			オクラ																					
			レタス																					
			ノンオイル減塩フレンチ	1個																				
			キャベツのトマト煮																					
			キャベツ																					
			人参																					
			玉ねぎ	15 15 1 1 1 40 2 0.1																				
			豚ベーコン																					
			にんにく																					
			オリーブオイル																					
			ホールトマト	2 0.1																				
			コンソメスープの素																					
			こしょう																					
			切干大根ときゅうりの和え物																					
			切り干し大根	4 戻す 40 せん切 1 2 3 1個																				
			きゅうり																					
			塩昆布																					
			ノンオイル青しそドレッシング																					
			食酢	3																				
			おーいお茶緑茶																					
			おーいお茶 緑茶	1個																				
			食品衛生管理官等																					
			警衛・部隊等																					
			部隊等																					
検査時間		1100～1120																						
運搬時間		1100～交付																						
外食時間		1130～1135																						
喫食時間		1200～1300																						
		(平日通常喫食時間)																						

朝食 (平日)		曹士食堂：500名 幹部食堂：60名										中心温度測定																																																																												
食器	担当	料理名	材料名	使用量	調理指示	0800					0900					1000					1100					1200					1300																																																									
						10	20	30	40	50	10	20	30	40	50	10	20	30	40	50	10	20	30	40	50	A	B	C																																																												
茶碗 (大・小)		御飯	精米 押し麦 (T)	130 17																																																																																				
汁碗			干しいだけ、長ねぎ汁																																																																																					
			スライス干しいだけ	1.5 戻す																																																																																				
			長ねぎ	30 斜め切																																																																																				
			味噌	6																																																																																				
			減塩栄養強化みそ	5																																																																																				
洋皿		焼肉	出しティーバック	1.5																																																																																				
			出しの素	0.5																																																																																				
			豚肩ローススライス	120 すしを切る																																																																																				
			サラダ油	2																																																																																				
			本格焼肉のたれ	20																																																																																				
小鉢			レタス	40 3センチ																																																																																				
			馬肉いしよ	40 角切ボイル																																																																																				
			こしょう	0.1																																																																																				
			プチトマト	15																																																																																				
			マカロニサラダ																																																																																					
			マカロニ	10 茹でる																																																																																				
			きゅうり	20 輪切塩モミ																																																																																				
			玉ねぎ	10 ウスイ半月切																																																																																				
			人参	15 セン切ボイル																																																																																				
			マッシュポテト	10 水デモミコム																																																																																				
			マヨネーズ	9																																																																																				
			プレーンヨーグルト	6 水切り																																																																																				
			黒こしょう	0.1																																																																																				
検査時間					食品衛生管理官等	1100～1120																																																																																		
運搬時間					警衛・部隊等	1100～交付																																																																																		
外食時間					部隊等	1130～1135																																																																																		
喫食時間					(平日通常喫食時間)	1200～1300																																																																																		
凡例																																																																																								
					○	下処理・仕込み開始					●	終了					△	配食開始					▲	終了					炊	炊飯					効	一括作業					温	温蔵庫					予	予冷庫					R2	保冷庫					R1	冷蔵庫					ウ	ウォー					冷	冷蔵庫					★	中心温度測定					常	常温				

朝食（平日）		曹士食堂：490名 幹部食堂：10名										中心温度測定																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																												
食器	担当	料理名	材料名	使用量	調理指示										中心温度測定																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																									
茶碗 (大・小)		御飯	精米	120																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																				