

給食業務部外委託仕様書

(令和8年度)

郡山駐屯地業務隊

調達要求番号：6NQ81AH0001

陸上自衛隊仕様書		
物品番号	仕様書番号	
給食業務部外委託	郡山駐業補－Z000001	
	作成	令和7年11月19日
	変更	令和 年 月 日
	作成部隊等名	郡山駐屯地業務隊

1 総 則

1.1 適用範囲

この仕様書は、陸上自衛隊の郡山駐屯地（以下、「官側」という）における給食業務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、食事時間並びに献立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	350 食	150 食
	食事時間	0605～0700	0705～0745
	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	
昼 食	食 数	400 食	150 食
	食事時間	1200～1250 (1130～1140)	1200～1230 (1130～1140)
	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	350 食	150 食
	食事時間	1715～1800 (1630～1640)	1700～1730 (1630～1640)
	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	
1 休日の朝食は、原則としてパン等などの部隊配食とするも、予備自衛官招集訓練等が実施される休日は、朝食を温食とし各食300食程度の作業を実施する場合あり。 2 携行食は、年間32,000食程度で平日約22,000食、休日約10,000食のボイルを実施し交付する。 3 () については、早飯時間			

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「郡山駐屯地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100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7.3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日付け衛食第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
- 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。

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

作業従事者の郡山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亘り衛生管理・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。
- 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。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) 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。
- b) 納品時、必要によって食材、調味料等の搬入・運搬作業の補助を実施する。

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、厨芥処理室、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、昼食及び夕食の各作業の実施間又は検食後、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、味付けなど）、配食作業、衛生及び安全面について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) 次の判定基準に基づき監督・検査を受けるものとする。

時 期 等	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）及び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、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、PCR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	月1回	翌月分を 前月10日前まで	4月分は左記にかかわらず 引継ぎ時に通知
献立表	同 上	同 上	同 上
確定人員 献立材料表	週2回	当該給食日の 3～7日前基準	下記のとおり通知することを例とする。 1 月曜日に火～木曜日分を通知 2 木曜日に金～月曜日分を通知
調理及び 配食細部要領	平日毎日	平日朝 08:50	
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 勤務経験関連資料 (別紙第 3)	年 1 回	業務開始 15 日前まで	
作業従事者一覧 (別紙第 4)	年 1 回	同 上	提出後、作業従事者等に変更があれば 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	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 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。) 2 菌検索実施機関発行の結果を提出 3 作業従事者等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 (別紙第 5、属紙)	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 作業従事者等の変更の都度提出し、 官側の確認を受けるものとする。
役務完了届 (別紙第 6)	月 1 回	当月分を 翌月 7 日前まで	作業の完了届は、官側があらかじめ 定める期間の終了時に官側の定める完 了届(別紙第 7)により行うものとする。
保健所等による 営業許可書の写し	年 1 回	業務開始 10 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郡山駐屯地食堂、厨房、控室及び更衣室

b) 設 備

別紙第 8 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 9 を一例とし、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 9 「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内容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1項の規定に基づき、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、食品衛生法施行細則第5条の2、第6項に規定する「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 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、契約担当官等と協議するものとする。

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（4・5・6月分）（1）

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	総作業時間 (人・時)	
4月	平日	272	76	162	3404	63	208	1664	48.7
		280	280	183	3836	115.5			
		256	56	137	2886	84			
		—	—	—	10126	262.5	—	—	—
	休日	219	63	95	856	9	42	336	53.4
		270	53	87	780	49.5			
		105	54	68	608	18	—	—	—
		—	—	—	2244	76.5	—	—	—
5月	平日	268	268	268	3014	63	228	1824	38.2
		251	251	251	3330	115.5			
		199	199	199	2367	84	—	—	—
		—	—	—	8711	262.5	—	—	—
	休日	109	53	82	900	10	50	400	48.0
		95	49	73	799	55			
		94	49	64	700	20	—	—	—
		—	—	—	2399	85	—	—	—
6月	平日	202	115	168	3525	63	257	2056	44.6
		314	165	226	4738	115.5			
		201	57	152	3195	84	—	—	—
		—	—	—	11458	262.5	—	—	—
	休日	160	160	197	865	9	43	344	56.8
		238	238	226	906	49.5			
		136	136	152	672	18	—	—	—
		—	—	—	2443	76.5	—	—	—

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（7・8・9月分）（2）

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	総作業時間 (人・時)	
7月	平日	205	123	161	3541	66	229	1832	48.8
		280	159	204	4491	121			
		216	56	143	3135	88			
		—	—	—	11167	275	—	—	—
	休日	83	62	72	652	9	45	360	36.4
		60	49	55	493	49.5			
		61	49	55	492	18	—	—	—
		—	—	—	1637	76.5			
8月	平日	173	50	118	2368	60	195	1560	38.2
		353	48	154	3089	110			
		167	48	99	1983	80	—	—	—
		—	—	—	7440	250			
	休日	104	104	104	778	11	48	384	41.2
		91	91	91	599	60.5			
		97	97	97	599	22	—	—	—
		—	—	—	1976	93.5			
9月	平日	279	84	157	3137	60	266	2128	35.6
		254	108	189	3772	110			
		253	56	128	2563	80	—	—	—
		—	—	—	9472	250			
	休日	173	53	84	844	10	45	360	49.1
		103	49	68	688	55			
		121	48	68	677	20	—	—	—
		—	—	—	2209	85			

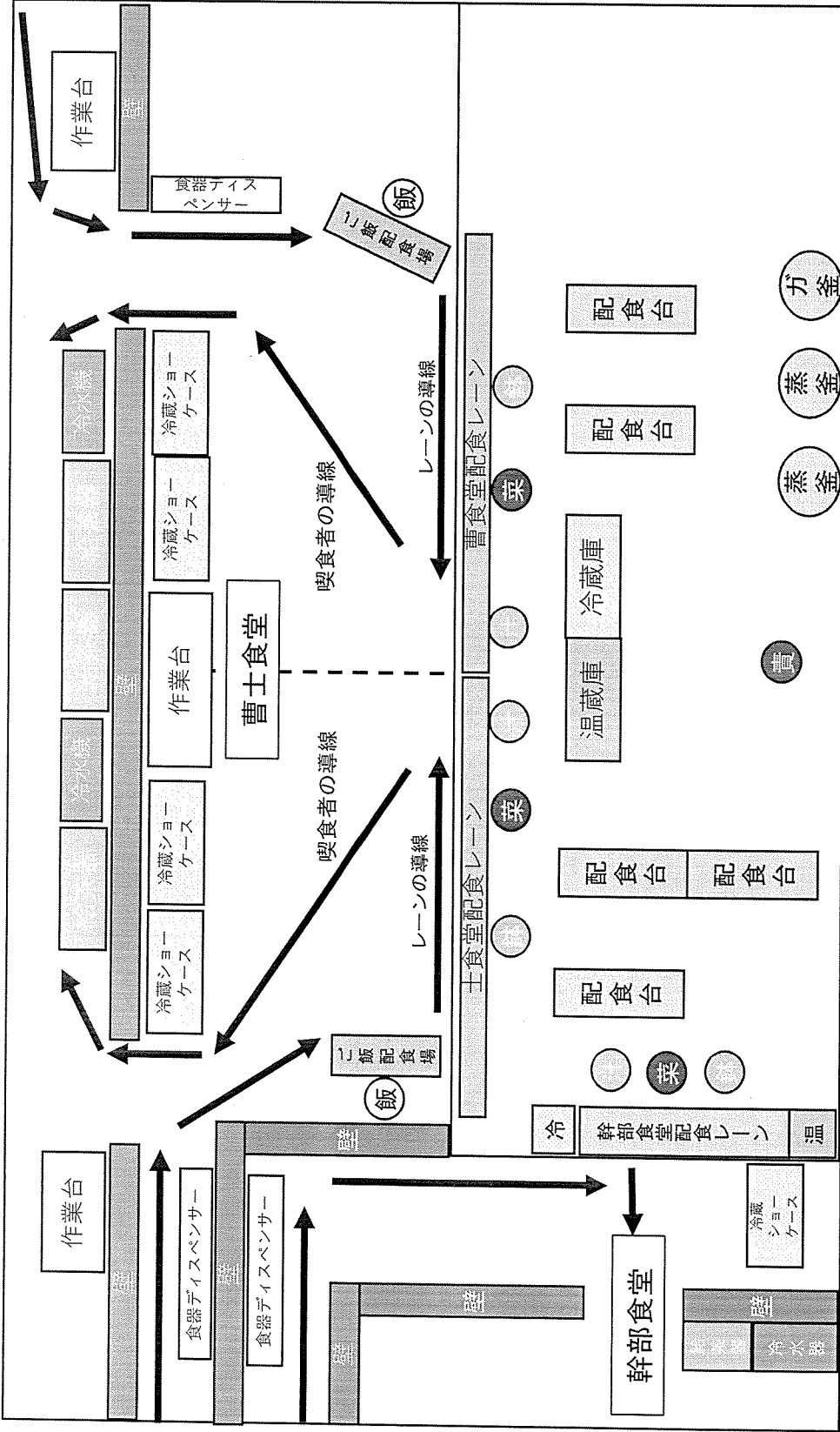
令和6年度における食数予定及び作業に必要な従事者数の参考値（10・11・12月分）（3）

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	総作業時間 (人・時)	
10月	平日	433	433	182	3999	66	295	2360	41.0
		308	308	221	4860	121	—	—	—
		208	208	147	3234	88	—	—	—
		—	—	—	12093	275	—	—	—
	休日	134	134	134	867	9	45	360	54.3
		224	224	224	943	49.5	—	—	—
		124	124	124	632	18	—	—	—
		—	—	—	2442	76.5	—	—	—
11月	平日	361	84	204	4424	60	237	1896	58.0
		442	60	226	5151	110	—	—	—
		397	61	166	4172	80	—	—	—
		—	—	—	13747	250	—	—	—
	休日	451	84	143	1426	10	52	416	71.5
		591	60	132	1317	55	—	—	—
		261	61	98	977	20	—	—	—
		—	—	—	3720	85	—	—	—
12月	平日	214	54	140	3087	63	207	1656	46.3
		315	52	173	3799	115.5	—	—	—
		224	51	123	2699	84	—	—	—
		—	—	—	9585	262.5	—	—	—
	休日	296	56	118	1058	10	45	360	65.2
		253	51	128	1149	55	—	—	—
		158	49	81	729	20	—	—	—
		—	—	—	2936	85	—	—	—

令和6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（1・2・3月分）（4）

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		作業員 (人) B	総作業時間 (人・時)	
1月	平日	216	67	158	2995	57	162	1296	57.5
		303	59	187	3556	104.5			
		324	56	145	2758	76			
		—	—	—	9309	237.5	—	—	—
	休日	104	62	76	915	12	52	416	45.2
		65	53	60	720	66			
		65	53	60	717	24	—	—	—
		—	—	—	2352	102	—	—	—
2月	平日	254	135	189	3396	54	226	1808	43.9
		312	128	209	3757	99			
		234	68	154	2774	72	—	—	—
		—	—	—	9927	225	—	—	—
	休日	143	61	91	909	10	44	352	52.6
		96	54	73	729	55			
		95	55	68	675	20	—	—	—
		—	—	—	2313	85	—	—	—
3月	平日	331	102	207	4138	60	246	1968	50.9
		417	102	255	5101	110			
		223	55	164	3287	80	—	—	—
		—	—	—	12526	250	—	—	—
	休日	138	66	77	851	11	53	424	42.0
		119	52	63	695	60.5			
		88	51	62	680	22	—	—	—
		—	—	—	2226	93.5	—	—	—

郡山駐屯地食堂における配食人員の配置（基準）



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(幹部食堂飯・食器等補充兼任)		1	18
	●飯 飯・食器等の補充	2	3	
配食等 担当	●菜 菜皿・洋皿(主菜)担当	3	9	
	●鉢 小鉢等(副菜)担当	3	3	
	●汁 汁担当	2	2	

現場責任者作業従事者経歴書

フリガナ		生年月日	※本籍地
氏名			

フリガナ	〒	Tel
現住所		
緊急連絡先		Tel

年 ・ 月	学歴・職歴（最終のもの及び入社年月日）
年 ・ 月	集団給食調理業務の経歴
年 ・ 月	免許・資格等

※収集した個人情報、勤務員管理以外には使用しない。

作業従事者一覧表

連番	(フリガナ) 氏 名	年齢	性別	郵便番号	住所	電話番号	入社年月日	調理師免許の 有無	備考

シフト凡例
A : 0400 ~ 0600
B : 0600 ~ 1900
C : 0900 ~ 1900

[illegible]

※シフトに○がついている者が現場責任者
※属紙「ワークスケジュール表（一例）」

ワークスケジュール表（一例）

○月○日		時間	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19
勤務		勤務	朝食作業			朝食作業			朝食作業			夕食作業			夕食作業			
調理師	郡山 太郎																	
	福島 次郎																	
	大槻 三郎																	
	・	休																
	・	休																
	・	休																
	・	休																
	・	休																
	・	休																
	・	休																
調理補助	桜 節子	休																
	須賀川 花	休																
	緑 葉子	休																
	・																	
	・																	
	・	休																
	・	休																
	・																	
	・	休																
	・	休																
増援	・	休																
	・	休																
	・	休																
	・	休																
	・	休																
従事人員数			2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	0

凡例

責任者

調理

補助

役務完了届

分任契約担当官
陸上自衛隊郡山駐屯地
第 3 8 7 会計隊郡山派遣隊長 殿

契約者住所氏名

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 : 給食業務部外委託
- 2 役務場所 : 郡山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

平日	休日

- 4 完了年月日 : 令和 年 月 日

作業完了届

(令和 年 月 日)

区 分		朝食作業	昼食作業	夕食作業
日	曜			
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を提出します。

令和 年 月 日

製造請負業者
住 所
会社名
代表者名

印

各食作業完了したときは○を記入

設 備

区 分		数 量	注 記
厨房器材 及び器具	連続式ガス炊飯装置	1 台	
	水圧洗米機	1 台	
	適温・選択配食器材	3 台	
	ガス回転釜	2 台	
	蒸気煮炊き釜	4 台	
	連続式揚物機	1 台	
	野菜切裁用調理機	1 台	
	球根皮むき機	1 台	
	コンベクションオープン	2 台	
	配食室用温蔵庫	2 台	
	配食室用保冷库	2 台	
	解凍庫	1 台	
	配食缶	1 2 台	
	シンク・調理台	1 2 台	
	まな板	2 0 枚	
	包丁	2 0 本	
	スコップ	1 0 本	
	自動給茶器	4 台	
	ポータブルホットステーション	2 台	
	配食台	4 台	
	厨芥処理機	1 台	
	キルティングパン	1 台	
厨房等施設	厨房（下処理室含み、 食器洗浄エリアを除く）	4 7 4 . 4 2 m ²	
	予冷库・冷蔵庫・冷凍庫・野菜庫	7 0 . 5 0 m ²	
	残飯庫	9 . 7 5 m ²	
	運搬食庫	1 2 . 5 0 m ²	
	控え室・更衣室	5 9 . 0 m ²	

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	2着/1人/年	着	長袖、半袖	
	2	白衣下衣	2着/1人/年	着		
	3	帽子(白)	2枚/1人/年	着		
	4	名札	1枚/1人/年	個		
	5	ビニール前掛け	2枚/1人/年	着	耐熱用	
	6	白長靴	2足/1人/年	足		
	7	エプロン	2枚/1人/年	着		
	8	腕章	2人分	着		
調理・配食などの作業に必要な消耗品	9	ゴム手袋	2枚/人日	箱	100枚入	
	10	エンボス手袋	20枚/人日	箱	100枚入	
	11	ラテックス手袋	20枚/年日	箱	100枚入	
	12	手指消毒液(アルヘットE)	6缶/年	缶	18L	
	13	マスク	3枚/人日	箱	50枚入	
	14	ペーパータオル	10枚/人日	箱	200枚	
	15	食器消毒剤	60本/年	本	ハストリーゼ77スプレー付	
	16	綿手袋(軍手)	12箱/年	箱	12組入り	
	17	オープンミット	12枚/年	枚	17インチ	
	18	ポリ袋 45L	10枚/日	箱	10枚×100枚入	
	19	ポリ袋 90L	20枚/日	箱	10枚×100枚入	
	20	クッキングペーパー(セバレート紙)	12箱/年	箱	角型1000入	
	21	ダイアラップ	40本/年	本	30cm用、100m巻	
	22	ラップ台	4個/年	個	ダイヤカッター20型	
	23	アルミホイル	200本/年	本	30cm×50m	
	24	次亜塩素酸ナトリウム	0.7kg/日	缶	20L用	
保健衛生用消耗品	25	タオル	150枚/年	箱	50枚セット	
	26	スポンジ	300個/年	袋	2個入り	
	27	コンドルマジックスポンジ	300個/年	袋	2個入り	
	28	ステンレスたわし	40個/年	袋	10個入	
	29	亀たわし(大)	36個/年	個		
	30	クレンザー	300g/日	本	キッチン用クレンザー400g入り	
	31	クリームクレンザー	24本/年	本	1本(550g)	
	32	キッチン洗剤無リン	7.7L/日	缶	18L入	
	33	マジックリン(タフナーR)	0.3L/日	本	4.5L入	
	34	オープン洗剤(油污れ用強力洗剤)	12本/年	本	10L入り	
	35	食器用洗剤	24缶/年	缶	1缶(25Kg入り)無リン	
	36	除菌漂白剤	6Kg/年	本	1.5Kg	
	37	洗濯用洗剤	30Kg/年	箱	無リン洗剤10Kg入	
	38	爪ブラシ	20個/年	個	つめブラシホルダー付	
	39	ナイロンデッキブラシ	5本/年	本		
	40	水切りデッキブラシ	5本/年	本		
	41	モップ	5本/年	本		
	42	塩化ナトリウム99%以上(電解水発生装置用)	240Kg/年	袋	1袋25Kg	
	43	寒水石(電解水発生装置用)	15Kg/年	袋	1袋15Kg	
	44	炭(電解水発生装置用)	4Kg/年	袋	1袋4Kg	
	45	Boxティッシュペーパー	3箱/日	梱包	1梱包5箱	
	46	デジタル中心温度計	1個/年	個		
	47	消臭剤厨房(生ごみ用)	12本/年	本		
用管品理	48	アルコール消毒液	従業員数に基づく	缶	5L入り	
	49	トイレットペーパー	1.5m/人日	袋	12ロール入り	