

給食業務部外委託仕様書 (令和8年度)

令和8年4月1日(水)～令和9年3月31日(水)

令和7年12月10日

神町駐屯地業務隊

目 次

1 総 則	
1. 1 適用範囲	1
1. 2 用語の定義	1
1. 3 本委託業務の概要	1
2 本委託業務に必要な態勢	
2. 1 実施態勢	2
a) 現場責任者	2
b) 現場責任者の要件	2
c) 作業従事者の要件	2
2. 2 食品衛生管理	3
2. 3 確保されるべき業務の質	3
2. 4 作業従事者の服務	3
3 本委託業務の細部内容	
3. 1 全 般	3
3. 2 調理作業	4
3. 3 配食作業	4
3. 4 調理・配食に付随する作業	4
3. 4. 1 食材・調味料等の受領	4
3. 4. 2 給食器材・用具などの洗浄，整備及び格納	4
3. 4. 3 厨房内の清掃作業	4
3. 4. 4 飛行場食堂の清掃作業	4
4 監督及び検査	5
5 その他	
5. 1 作業に関する指示	5
5. 2 官側からの通知事項	6
5. 3 提出書類	6
5. 4 受託者が使用できる国有財産	7
a) 施 設	7
b) 設 備	7
c) 経費負担区分	7
5. 5 受託者の経費区分	7
5. 6 本委託業務の引継ぎ	7
5. 7 飲食店営業許可	7
5. 8 受託者の現場進出	7
5. 9 仕様書に関する疑義	7

別 紙 類

- | | |
|-------|---------------------------------|
| 別紙第 1 | 令和 8 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 |
| 別紙第 2 | 神町駐屯地食堂における配食人員の配置（基準） |
| 別紙第 3 | 清掃区分 |
| 別紙第 4 | 年間勤務予定表 |
| 別紙第 5 | 衛生教育報告書 |
| 別紙第 6 | 日々調理工程表（基準） |
| 別紙第 7 | 設備一覧 |
| 別紙第 8 | （給食業務）年間を通じて必要となる消耗品のリスト（基準） |

標準仕様書

調達要求番号：

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		作 成	令和 6 年 1 2 月 5 日
		変 更	令和 年 月 日
		作成部隊等名	神 町 駐 屯 地 業 務 隊

1 総 則

1.1 適用範囲

この仕様書は、陸上自衛隊の神町駐屯地（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) 業務責任者

給食業務の部外委託契約を請け負った業者の官側との交渉等に従事して、現場責任者に対して指示する者

f) 作業従事者

この役務に直接従事する者

g) 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

h) 作業従事者等

現場責任者及び作業従事者

i) 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、器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、訓練及びイベント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。また、新型コロナウイルス等の感染症による対応も同様とする。

また、受託者の業務責任者が不在になる場合には、代理者を早急に指定するものとする。

表1 駐屯地食堂等における1日あたりの最大食数及び食事時間

区 分		平 日	休 日 (土・日・祝日)
朝 食	食 数	900食	部隊配食(前日交付)
	食事時間	06:15 ~ 07:20	
	曹士食堂	2コ配食レーン (850食)	
	幹部食堂	1コ配食レーン (50食)	
昼 食	食 数	1,270食	500食
	食事時間	12:00 ~ 12:50	12:00 ~ 12:50
	曹士食堂	2コ配食レーン (1,050食)	1コ配食レーン (480食)
	幹部食堂	1コ配食レーン (150食)	1コ配食レーン (20食)
	飛行場食堂	1コ配食レーン (70食)	
夕 食	食 数	900食	500食
	食事時間	17:30 ~ 18:20	17:00 ~ 17:50
	曹士食堂	2コ配食レーン (850食)	1コ配食レーン (480食)
	幹部食堂	1コ配食レーン (50食)	1コ配食レーン (20食)

詳細は、別紙第1「令和8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

※ 特別勤務者等に対し、朝食は06:00~06:10、昼食は11:30~11:40、夕食は16:30~16:40時間外喫食を実施する。なお、昼食(平日のみ)については、11:30~12:50で実施する場合がある。

※ 飛行場食堂の昼食における食数は、70食を基準に配食する。

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「神町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、次に掲げる条件を具備した態勢を確保するものとする。この際、適切なシフト管理等により作業従事者の突発的な休暇等にも対応する。

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。

b) 現場責任者の要件

- 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。

c) 作業従事者の要件

作業従事者は、次の要件を満たす者とする。

- 1) 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。ただし、調理作業に従事する者は、5名につき1名以上は調理師を配置することを基準とする。
- 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9号）
 - 7) 山形県食品衛生施行条例（平成12年3月21日山形県条例第23号、一部改正令和3年3月19日山形県条例第11号）
 - 8) 山形県食品衛生法の施行に関する規則（昭和48年5月18日山形県規則第39号、一部改正令和3年5月28日山形県規則第50号）
- 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

作業従事者の神町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、定期的に教育を行う。また、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検食後、官側の示す位置（隊員食堂及び幹部食堂）へ見本食各1食を作成し、展示するものとする。
- 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。
- i) 上記3.3a)～h)の配食作業は、平日の昼食において飛行場食堂も同様とする。

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・搬入・運搬するものとする。
- 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、毎食調理後の結節ごと、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。）等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し、「清掃区分」は、別紙第3のとおりとする。

3.4.4 飛行場食堂の清掃作業

- a) 喫食終了後、食卓、椅子、卓上品などは、洗剤を使用して雑巾又は布巾で清掃するとともに縦横の整頓を揃える。
- b) 喫食終了後、食堂の床、ドアなどを清掃器材・用具を使用して清掃する。特に汚れている箇所は水洗いする。

- c) 手洗い場（ジェットタオルを含む。）及び湯沸かし器は、雑巾拭きをする。
- d) 卓上品（献立表等を含む。）の補充及び交換をする。
- e) 作業終了後、清掃器材・用具を手入れし、指定の場所に格納する。

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。

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であったか ・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であったか
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
毎食調理後の結節ごと	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、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日まで	4月分は左記に関わらず引継ぎ期間 に通知
献立表	月1回	同 上	同 上
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08:00	調理ミーティング時に認識を統一
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	年1回	業務開始25 日前まで	様式随意
作業従事者一覧	年1回	同 上	様式随意。その後、従事者に変更 があればその都度提出すること。
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20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 提出すること。 3 従事者に変更があればその都 度提出すること。
作業従事者勤務割振表 （勤務予定表）	月1回	翌月分を前月 20日まで	1 様式随意。年間勤務予定表は、 別紙第4とする。 2 受託年度4月分は業務開始の 25日前まで提出すること。 3 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	期1回	四半期分を翌 月の5日まで	様式随意
日々調理工程表	調理ミーテ ィング時	作業開始前ま で	様式基準は、別紙第6とする。 調理工程表を毎食作成・提出、変 更があればその都度提出すること。

提出書類名	提出頻度	提出時期	備 考
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	
衛生教育報告書	月1回	当月分を翌月の5日まで	様式基準は、別紙第5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神町駐屯地食堂、飛行場食堂、厨房、控室及び更衣室

b) 設 備

別紙第7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8を一例とし、本委託業務に必要なすべての経費は受託者負担とする。

別紙第8「(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24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 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月～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人当たりの作 業時間(時) C	総作業時間 (人・時) B×C	
4月	平日	朝	1,020	493	654	72	127	72	9,144	103
		昼	1,618	632	1,002	72	244	72	17,568	82
		夕	1,004	229	627	72	150	72	10,800	84
		計	—	—	—	216	521	216	37,512	88
	休日	朝	391	148	207	48	92	48	4,416	23
5月	平日	昼	467	146	208	48	86	48	4,128	24
		夕	—	—	—	96	178	96	8,544	23
		計	—	—	—	68	65	68	4,420	147
		朝	640	402	505	68	291	68	19,788	47
	休日	昼	867	558	713	68	195	68	13,260	52
6月	平日	夕	768	198	529	68	204	68	37,468	60
		計	—	—	—	56	107	56	5,992	18
		朝	176	136	160	56	117	56	6,552	16
		夕	177	139	161	112	224	112	12,544	17
	休日	計	—	—	—	88	152	88	13,376	64
第1 平均半 期	平日	朝	614	379	490	88	331	88	29,128	41
		昼	868	449	683	88	216	88	19,008	46
		夕	699	225	492	264	699	264	61,512	48
		計	—	—	—	32	80	32	2,560	26
	休日	朝	410	59	208	32	80	32	2,560	24
第1 平均半 期	平日	昼	285	163	191	64	160	64	5,120	25
		夕	—	—	—	76	115	76	8,980	105
		計	—	—	—	76	289	76	22,161	57
		朝	758	425	550	76	187	76	14,356	60
	休日	昼	1,118	546	799	228	590	228	45,497	63
第1 平均半 期	平日	夕	824	217	549	45	93	45	4,323	22
		計	—	—	—	45	94	45	4,413	21
		朝	326	114	192	91	187	91	8,736	21
		昼	310	149	187	—	—	—	—	—
	休日	夕	—	—	—	—	—	—	—	—

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月～9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) C	総作業時間 (人・時) B×C	
7月	平 日	朝	956	327	592	84	176	84	14,784	74
		昼	1,300	439	775	84	343	84	28,812	50
		夕	936	250	584	84	231	84	19,404	56
		計	—	—	—	252	750	252	63,000	57
	休 日	朝	—	—	—	—	—	—	—	—
		昼	584	171	259	40	78	40	3,120	30
		夕	574	164	252	40	76	40	3,040	30
		計	—	—	—	80	154	80	6,160	30
8月	平 日	朝	591	283	426	64	122	64	7,808	59
		昼	793	303	582	64	293	64	18,752	34
		夕	600	197	401	64	180	64	11,520	38
		計	—	—	—	192	595	192	38,080	40
	休 日	朝	—	—	—	—	—	—	—	—
		昼	303	135	168	60	119	60	7,140	20
		夕	180	134	154	60	115	60	6,900	19
		計	—	—	—	120	234	120	14,040	19
9月	平 日	朝	637	396	503	80	138	80	11,040	69
		昼	823	519	687	80	338	80	27,040	39
		夕	635	205	488	80	204	80	16,320	45
		計	—	—	—	240	680	240	54,400	47
	休 日	朝	—	—	—	—	—	—	—	—
		昼	321	150	212	40	99	40	3,960	24
		夕	282	149	195	40	98	40	3,920	22
		計	—	—	—	80	197	80	7,880	23
第2 平均半 期	平 日	朝	728	335	507	76	145	76	11,211	68
		昼	972	420	681	76	325	76	24,868	41
		夕	724	217	491	76	205	76	15,748	46
		計	—	—	—	228	675	228	51,827	49
	休 日	朝	—	—	—	—	—	—	—	—
		昼	403	152	213	47	99	47	4,740	24
		夕	345	149	200	47	96	47	4,620	23
		計	—	—	—	93	195	93	9,360	23

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(10月～12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) C	総作業時間 (人・時) B×C		
1 0 月	平 日	朝	596	270	412	9,067	88	166	88	14,608	55
		昼	848	314	543	11,935	88	391	88	34,408	31
		夕	635	202	393	8,653	88	237	88	20,856	37
	計	――	――	――	29,655	264	794	264	69,872	37	
	休 日	朝	――	――	――	――	――	――	――	――	――
昼		213	136	165	1,484	36	80	36	2,880	19	
夕		175	139	157	1,413	36	79	36	2,844	18	
計	――	――	――	2,897	72	159	72	5,724	18		
1 1 月	平 日	朝	691	380	619	12,376	76	164	76	12,464	75
		昼	927	415	790	15,794	76	319	76	24,244	50
		夕	781	218	558	11,151	76	211	76	16,036	53
	計	――	――	――	39,321	228	694	228	52,744	57	
	休 日	朝	――	――	――	――	――	――	――	――	――
昼		357	170	214	2,139	44	84	44	3,696	25	
夕		206	173	183	1,826	44	84	44	3,696	22	
計	――	――	――	3,965	88	168	88	7,392	24		
1 2 月	平 日	朝	749	479	662	10,594	72	112	72	8,064	95
		昼	1,064	0	851	13,615	72	246	72	17,712	55
		夕	898	204	640	10,229	72	167	72	12,024	61
	計	――	――	――	34,438	216	525	216	37,800	66	
	休 日	朝	――	――	――	――	――	――	――	――	――
昼		228	141	206	3,081	36	136	36	4,896	23	
夕		364	134	192	2,874	36	136	36	4,896	21	
計	――	――	――	5,955	72	272	72	9,792	22		
第 3 平 均 半 期	平 日	朝	679	376	564	10,679	79	147	79	11,712	75
		昼	946	243	728	13,781	79	319	79	25,455	45
		夕	771	208	530	10,011	79	205	79	16,305	50
	計	――	――	――	34,471	236	671	236	53,472	51	
	休 日	朝	――	――	――	――	――	――	――	――	――
昼		266	149	195	2,235	39	100	39	3,824	22	
夕		248	149	177	2,038	39	100	39	3,812	20	
計	――	――	――	4,272	77	200	77	7,636	21		

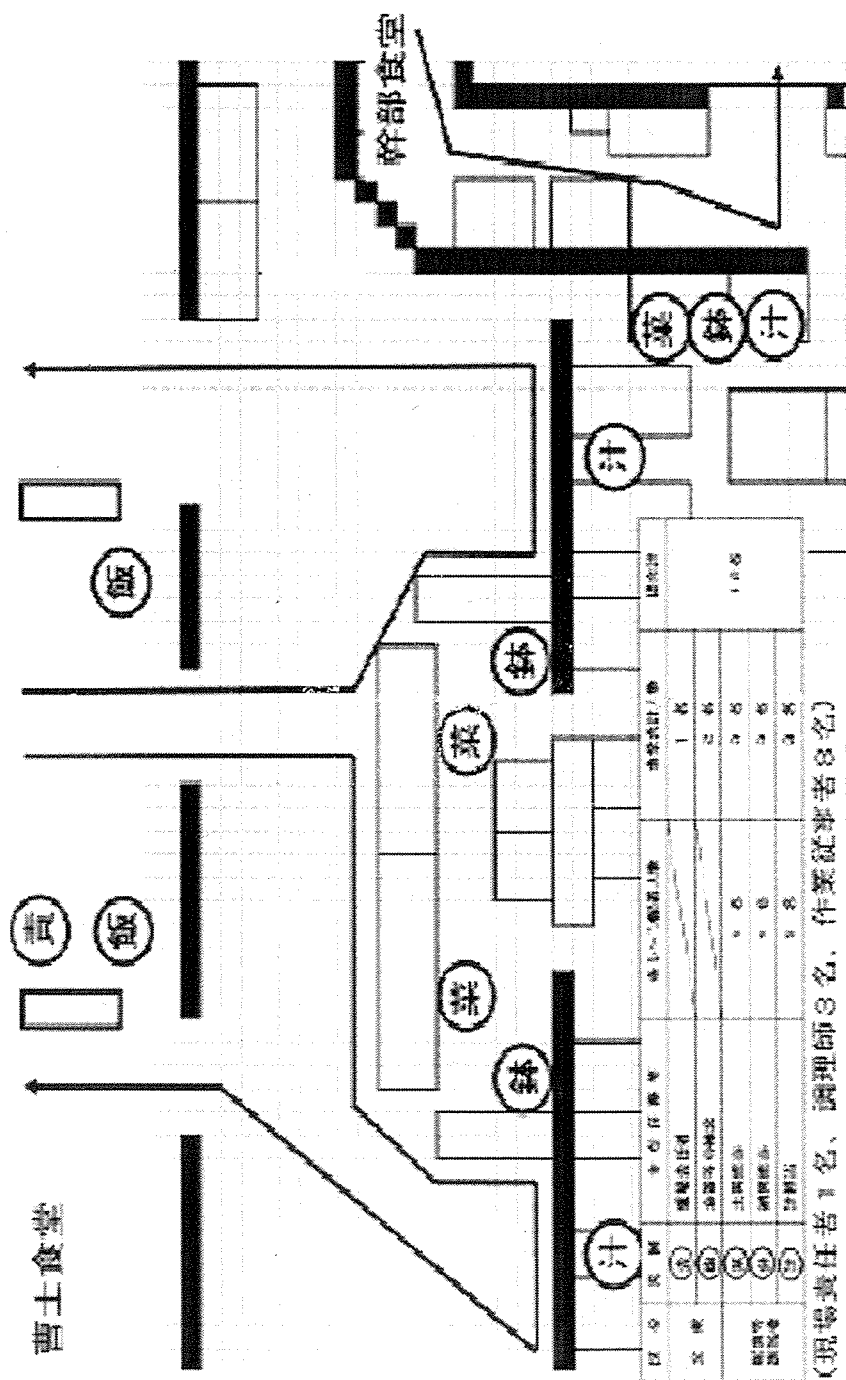
※ 太字については、予定数

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（1月～3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 $A \div B$
		最大値 (食)	最小値 (食)	平均値 (食)	合計 (食) A		作業人員 (人) B	1人当たりの 作業時間 (時) C	総作業時間 (人・時) $B \times C$	
1 月	平 日	朝	812	551	696	11,821	80	80	6,400	148
		昼	1,037	665	847	14,401	80	217	17,360	66
		夕	852	207	630	10,711	80	160	12,800	67
		計	—	—	—	36,933	240	457	36,560	81
	休 日	朝	259	142	185	2,591	40	130	5,200	20
		昼	192	145	167	2,327	40	129	5,160	18
		夕	—	—	—	4,918	80	259	10,360	19
		計	—	—	—	11,806	76	153	11,628	77
2 月	平 日	朝	691	547	622	15,165	76	295	22,420	51
		昼	884	704	798	10,704	76	192	14,592	56
		夕	697	211	564	37,675	228	640	48,640	59
		計	—	—	—	1,998	48	88	4,224	23
	休 日	朝	235	164	200	1,842	48	94	4,512	20
		昼	207	164	184	3,840	96	182	8,736	21
		夕	—	—	—	11,701	72	161	11,592	73
		計	—	—	—	15,768	72	315	22,680	50
3 月	平 日	朝	651	550	585	10,035	72	216	15,552	46
		昼	859	688	789	37,504	216	692	49,824	54
		夕	663	209	502	2,168	32	93	2,976	23
		計	—	—	—	1,965	32	92	2,944	21
	休 日	朝	254	165	197	4,133	64	185	5,920	22
		昼	194	162	179	—	—	—	—	—
		夕	—	—	—	—	—	—	—	—
		計	—	—	—	—	—	—	—	—
第4 平 均 半 期	平 日	朝	718	549	634	11,776	76	131	9,873	99
		昼	927	686	811	15,111	76	276	20,820	56
		夕	737	209	565	10,483	76	189	14,315	56
		計	—	—	—	37,371	228	596	45,008	63
	休 日	朝	249	157	194	2,252	40	104	4,133	22
		昼	198	157	177	2,045	40	105	4,205	20
		夕	—	—	—	4,297	80	209	8,339	21
		計	—	—	—	—	—	—	—	—

※ 太字については、予定数

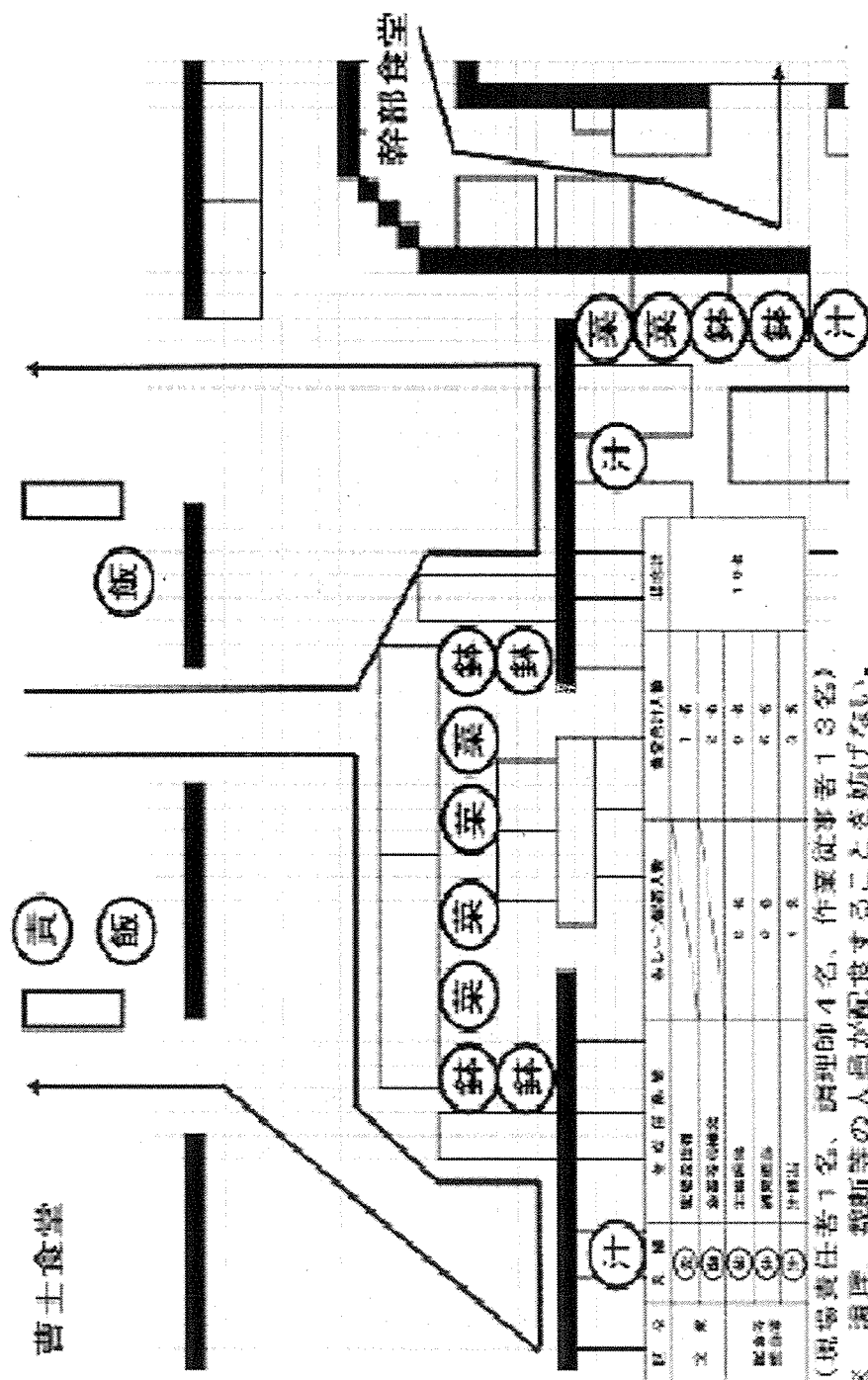
平井の坪地駐屯地食堂における配食人員の配置(食) (基準)



(現場責任者 1 名、調理師 3 名、作業従事者 8 名)

※ 調理、裁断等の人員が配使することとを妨げない。

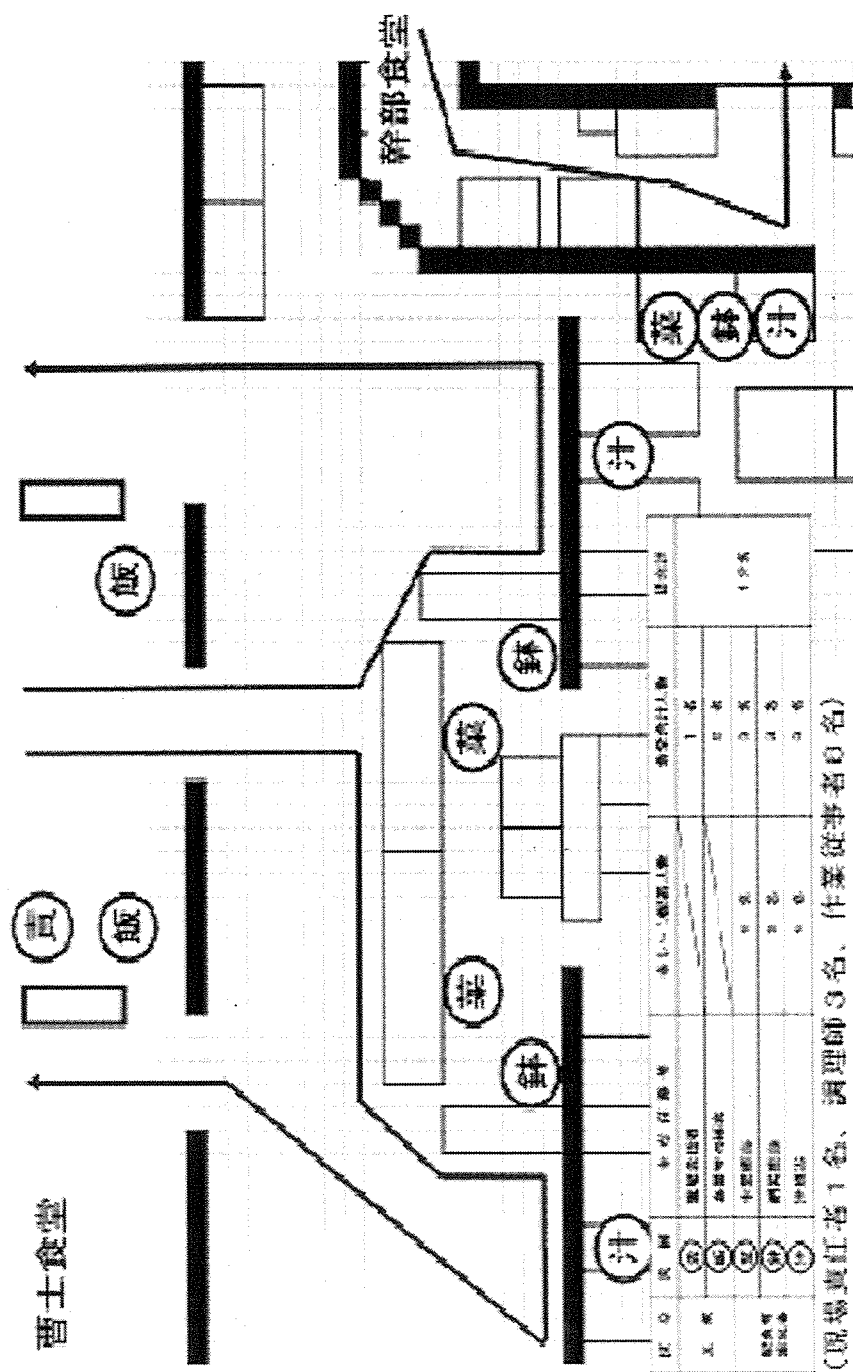
平井の町に駐屯地食堂における配食人員の配置(夕食)(基準)



(現場責任者1名、調理師4名、作業従事者13名)
※ 調理、裁断等の人員が配食することを妨げない。

14

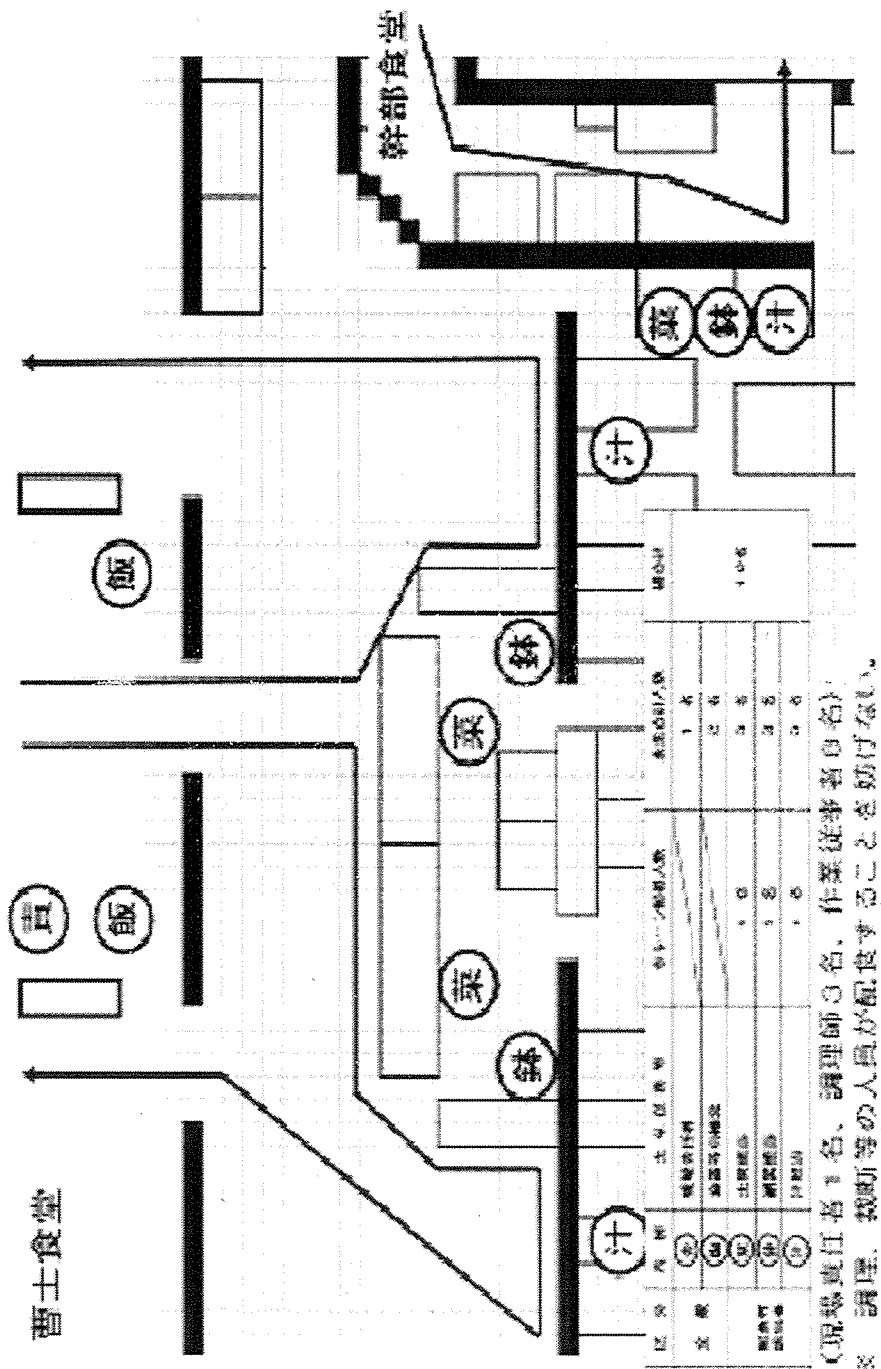
休日の神町駐屯地食堂における配食人員の配置(屋食)(基準)



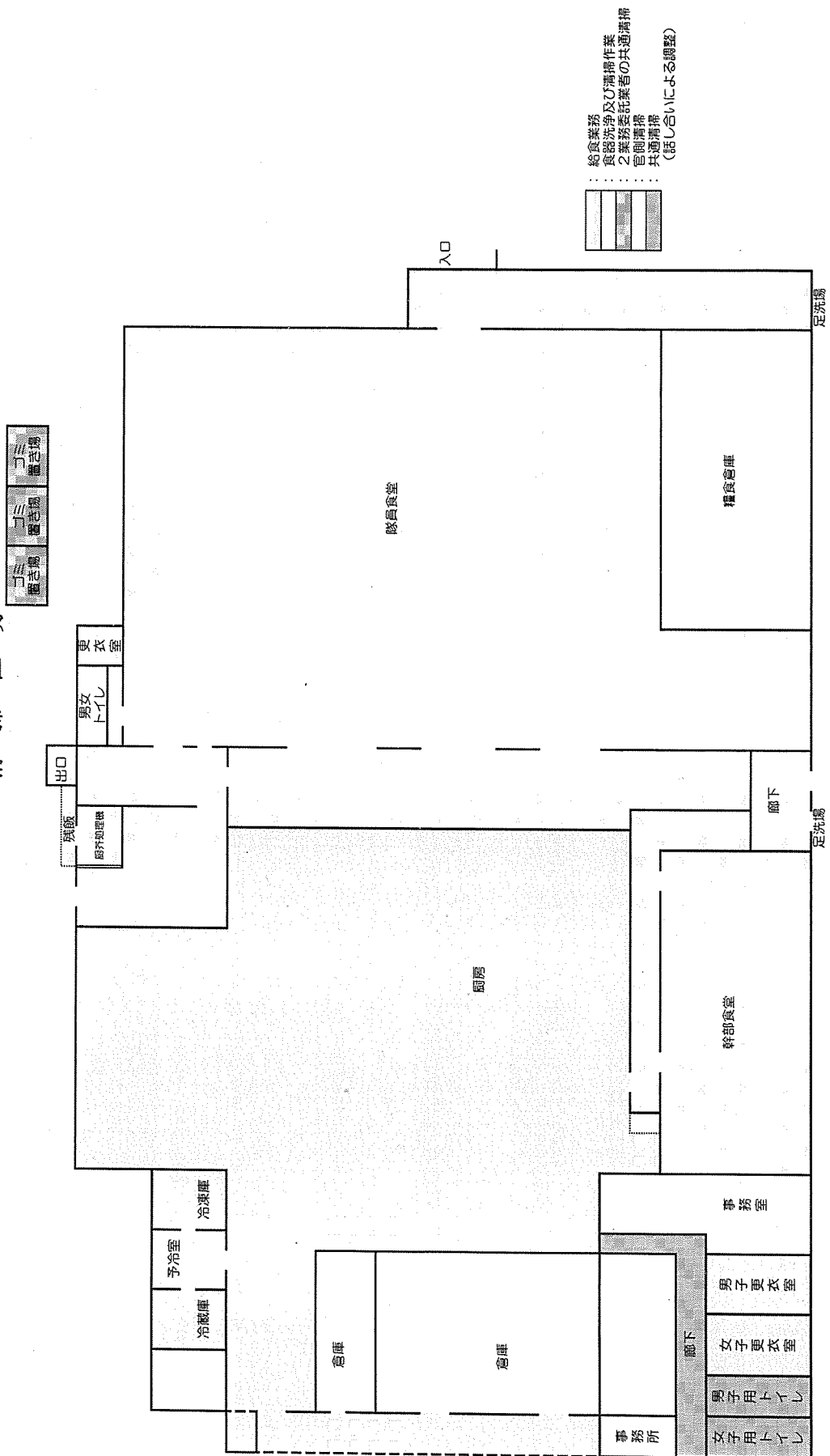
(四) 縣工務局：第一組、技正 1 名，技士 1 名，技師 3 名，佐級技事 6 名。

※ 調理、製菓等の人員が配食することをお断りなし。

休日の神町駐屯地食堂における配食人員の配置(夕食)(基準)



清掃区分



年 間 勤 務 予 定 表

区分		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	合計(日)		
		曜	日	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	火	水	木	平	休	弁	
4月	曜	日	平	平	土	平	休	日	月	平	平	木	金	土	休	月	火	水	木	金	土	休	月	火	水	木	金	土	休	日	月	火	水	木	18	12	0
	勤務要領																																				
5月	曜	日	金	休	土	休	休	火	水	平	金	土	休	月	平	水	木	金	土	休	月	火	水	木	金	土	休	日	月	火	水	木	金	土	17	14	0
	勤務要領																																				
6月	曜	日	月	平	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	休	月	火	水	木	金	土	休	月	火	水	木	金	土	休	日	月	火	22	8	0
	勤務要領																																				
7月	曜	日	水	平	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	休	日	火	水	木	金	土	休	月	火	水	木	金	土	休	日	月	火	水	木	22	9	0
	勤務要領																																				
8月	曜	日	土	休	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	休	日	月	火	水	木	金	土	休	日	月	火	水	木	金	土	13	15	3
	勤務要領																																				
9月	曜	日	火	平	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	休	日	火	水	木	金	土	休	月	火	水	木	金	土	休	日	月	火	水	19	11	0
	勤務要領																																				
10月	曜	日	木	平	金	土	日	月	火	水	木	金	土	休	日	月	火	水	木	金	土	休	月	火	水	木	金	土	休	日	月	火	水	木	21	10	0
	勤務要領																																				
11月	曜	日	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	休	日	月	火	水	木	金	土	休	月	火	水	木	金	土	休	日	月	19	11	0
	勤務要領																																				
12月	曜	日	火	平	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	休	日	火	水	木	金	土	休	月	火	水	木	金	土	休	日	月	火	水	16	15	0
	勤務要領																																				
1月	曜	日	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	休	日	月	火	水	木	金	土	休	日	月	火	水	木	金	土	14	14	3
	勤務要領																																				
2月	曜	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	休	日	火	水	木	金	土	休	月	火	水	木	金	土	休	日	月	火	水	18	10	0
	勤務要領																																				
3月	曜	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	休	日	火	水	木	金	土	休	月	火	水	木	金	土	休	日	月	火	水	22	9	0
	勤務要領																																				
		厨房整備日は、毎月1～2回を基準とする。																														合 計		221	138	6	

※凡例 厨房整備日は、毎月1～2回を基準とする。

平 : 朝食・昼食・夕食とも温食
休 : 朝食はパン等の部隊配食(前日交付)、昼食・夕食は温食
弁 : 3食とも弁当等の部隊配食

衛 生 教 育 報 告 書

教育実施者	印
実施場所	
実施時期	
参加者	
教育内容	
所 見	

設 備 一 覧

区 分		数 量	能 力
厨房器材 及び器具	蒸気煮炊がま 220L	6台	主食（220人分）、副食（330人分）
	かまど、ガス、回転式、54L	3台	味噌汁（700人分）
	連続式ガス炊飯装置1号	1台	280Kg/h
	食器洗浄機1号	2台	洗浄能力：5,000～9,000枚
	保温庫	3台	温度設定範囲：0～100℃
	野菜切裁用調理器1号	1台	1.2.3.5.6.10.20mm裁断及びおろし機能
	野菜切裁用調理器2号	2台	1～40mm裁断及びおろし機能
	球根皮むき機1号	1台	650Kg/h
	球根皮むき機2号	2台	350Kg/h
	連続式揚物機1号	1台	（例）コロッケ60g 1,700個/h
	連続式揚物機2号	1台	（例）コロッケ60g 1,200個/h
	蒸気式食器消毒保管庫2号	7台	収納数：約1,600枚（中皿）
	ミートスライサー1号	1台	50枚/分
	電子レンジ	2台	
	適温・選択配食器材1号（蒸気式）	2台	温度範囲：0～120℃
	配食室用保冷库1号	2台	
	配食室用温蔵庫1号	1台	
	製氷機1号	3台	製氷能力：約210Kg/日
	解凍庫1号	1台	有効内容積：710L、解凍重量：310Kg
	コンベクションオープン（20段）	2台	（例）蒸し餃子 100個×20段=2,000個
	自動給茶機	4台	注出量：80cc/杯、注出頻度4杯/分
	ティーサーバー	1台	
	野外冷蔵庫	1台	
	サーモス・カート	3台	最大容量：約20Lサイズ3個分収納
	電動白髪ねぎ切り機	1台	
	厨芥処理機1号、分離型B	1台	処理能力：10Kg/分

(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	各2～3着/1人	着	長袖、半袖	
	2	白衣下衣	各2～3着/1人	着		
	3	帽子(白)	4着/1人	着		現場責任者は有色
	4	ビニール前掛け	2着/1人	着	胸付、白色	
	5	白長靴	1～2足/1人	足		調理用品の物
	6	シューズ	1～2足/1人	足		食堂ホール用
	7	エプロン	各2～3着/1人	着		配食用、抗菌
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	60	箱	10枚入	各サイズ
	9	エンボス手袋	600	箱	100枚入	各サイズ
	10	アルコール消毒液	25	缶	5L	
	11	使い捨てマスク	100	箱	100枚入	
	12	水産5本指手袋	30	組		各サイズ
	13	綿手袋(軍手)	20	箱	12組入り	
	14	オープンミット	2	枚	17インチ	
	15	ポリ袋 No. 8	12	箱	100枚入り	
	16	ポリ袋 No. 10	12	箱	100枚入り	
	17	ポリ袋 No. 12	12	箱	100枚入り	
	18	ポリ袋 No. 15	12	箱	100枚入り	
	19	ポリ袋(無色又は半透明)	43	箱	45L用、20枚入	厚さ0.3mm以上の物
	20	ポリ袋(無色又は半透明)	48	箱	90L用、20枚入	厚さ0.3mm以上の物
	21	ポリ袋(無色又は半透明)	43	箱	100L用、20枚入	厚さ0.3mm以上の物
	22	クッキングペーパー	12	箱	6ロール入	
	23	耐熱料理ペーパー	80	本	300mm×20m	
	24	ラップ	120	本	30cm用、100m巻	
	25	ラップ	120	本	45cm用、100m巻	
	26	リケンビグラップ	24	本	30×250	
	27	リケンビグラップ	24	本	45×250	
	28	アルミホイル	50	本	30cm×30m	
	29	アルミホイル	50	本	30cm×50m	
	30	次亜塩素酸ナトリウム	6	缶	20L用	
	31	キムタオル	100	箱	380mm×320mm 300枚	
	32	電解水薬剤	48	本	ミュークリーンメイト	
	33	配管・タンク用CIP洗浄剤	12	缶	20Kg入、CIPアルカリ洗浄剤L	
	34	ツープンドPH試験紙	9	個	3.5～6.8用	電解水PH試験紙
	35	クロール試験紙	5	個	10～50PPM	有効塩素濃度試験紙
	36	ペーパータオル	60	箱	200枚×30束	保健衛生用含む。
保健衛生用消耗品	37	タオル	120	枚		
	38	スポンジ	120	個		
	39	ステンレスたわし	36	個	10個入	
	40	亀たわし	36	個	110mm×80mm	
	41	クリームクレンザー	120	本	400g入	
	42	キッチン洗剤無リン	12	缶	18L入	
	43	マジックリン	12	本	5L入	
	44	洗濯用洗剤	6	箱	5Kg入	
	45	床洗剤	12	缶	20Kg入	
	46	トイレットペーパー	24	箱	100ロール入り	

調理工程表及び作業人員見積り

朝食(平日)		曹士食堂：800名 幹部食堂：100名		前日午後		中心温度測定											
食器	担当者名 (実名不要)	料理名	食 材 名	使用量	調理指示	仕込み時間 記入欄	10	20	30	40	50	0400	0500	0600	A	B	C
		ご飯A	精米	100													
			大麦(押し麦)	10													
		厚揚げとツナのみそ炒め															
			厚揚げ	100													
			ツナフレーク	15													
			長ねぎ	10													
			人参	10													
			黄ピーマン	10													
			おろし生姜	2													
			キャベツ	50													
			サラダ油	1													
			味噌	6													
			みりん	4													
			三温糖	2													
		ワインナナーソーセージ															
			ワインナナーソーセージ	20													
			唐辛子粉	1													
			トマトケチャップ	5													
		えのき茸汁															
			えのき茸	10													
			わかめ	1													
			味噌	10													
			だしの素	2													
		ヨーグルト															
			ヨーグルト	1個													
		嗜好飲料(お茶)															
			煎茶ティーパック	1個													
			水(抽出液)	80													
		【50%】納豆															
			納豆	1個													
		【50%】厚焼き玉子															
			厚焼き玉子	1個													

凡例
△ 下処理・仕込み開始
▲ 終了
□ 保冷・保温
○ 温
○ 冷
→ 終了
↗ 配食開始
↘ 一括作業
★ 終了 中心温度測定
● 調理開始
○ 終了
--- 準備開始
--- 終了

煮 煮
揚 揚
焼 焼
炊 炊
一括作業
一括作業

調理工程及び作業人員の見積り

[illegible]

調理工程表及び作業人員見積り

昼食(平日) 曹士食堂：1,000名 幹部食堂：200名		中心温度測定																										
食器	担当者名 (実名不要)	料理名	食材名	使用量	調理指示	0800 仕込み時間 記入欄			0900			1000			1100			1200			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
			ベーコン卵のカルボナーラ																									
			冷凍スパゲッティ	1個																								
			角切りベーコン	10																								
			とろ〜りたまご	40																								
			刻みにんにく	1																								
			カルボナーラ	1個																								
			白醬油	1																								
			粉チーズ	1/60個																								
			乾燥パセリ	1/99缶																								
			レモンペッパーソース																									
			豚背ロース	90																								
			レモンペッパー焼きオイル	1/99本																								
			赤ピーマン	10																								
			黄ピーマン	10																								
			ピーマン	10																								
			レタス	20																								
			アルティメットウエッジ	40																								
			水菜人参ナムル																									
			水菜	50																								
			干切人参	20																								
			白すりごま	5																								
			ごま油	2																								
			食塩	0.5																								
			三温糖	2																								
			白醬油	3																								
			オニオンスーブ																									
			たまねぎ	50																								
			ばれいしょ	100																								
			ゆで大豆	60																								
			白醬油	2																								
			食塩	1																								
			あらびき胡椒	0.1																								
			コンソメ	1																								
			白ごま	0.1																								
			ごぼ漬																									
			ごぼ漬	20																								
			牛乳(パック)																									
			牛乳(パック)	1個																								
			フルーツミックス																									
			フルーツサラダ缶	1/20缶																								
			嗜好飲料(お茶)																									
			煎茶ティーパーパック	1個																								
			水(抽出液)	80																								

凡例

△ 下処理・仕込み開始

○ 調理開始

● 終了

○ 温 終了 保冷・保温

○ 冷 終了 配食開始

→ 終了

一括作業

炊飯

焼き

揚げ

煮

★ 終了 中心温度測定

終了 準備開始

終了 中心温度測定

調理工程表及び作業人員見積り

夕食(平日) 曹士食堂：800名 幹部食堂：100名				中心温度測定																						
食器	担当者名 (実名不要)	料理名	食 材 名	使用量	調理指示	仕込み時間 記入欄			1300			1400			1500			1600			1700			A	B	C
		ご飯B	精米	120																						
			大麦(押し麦)	10																						
		豚肉の和風おろし																								
			豚バラ肉(57×13cmカット)	10																						
			豚もも肉(3cmカット)	40																						
			たまねぎ	40																						
			ほうれん草	30																						
			干しきくらげ	1																						
			おろし生姜	2																						
			大根	80																						
			白ごま	1																						
			醤油	1																						
			味噌	2																						
			三温糖	5																						
			みりん	2																						
		ほうれん草グラタン																								
			ほうれん草グラタン	1個																						
			ウィンナー卵巻	1個																						
		ばれいしょ汁																								
			ばれいしょ	100																						
			わかめ	1																						
			長ねぎ	10																						
			味噌	10																						
			だしの素	1																						
		辛子高菜漬																								
			辛子高菜漬	20																						
		牛乳(パック)																								
			牛乳(パック)	1個																						
		嗜好飲料(お茶)																								
			煎茶ティーパック	1個																						
			水(抽出液)	80																						

凡例
△ 下処理・仕込み開始
▲ 終了
□ 調理開始
○ 終了
● 終了
○ 調理開始
○ 準備開始
○ 終了
○ 中心温度測定
→ 終了
← 配食開始
→ 終了
→ 一括作業
△ 炊飯
△ 炊飯
△ 焼
△ 焼
△ 揚げ
△ 煮
△ 煮