

食器洗淨及び清掃作業
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	役務に関する要求	
2. 1	作業の条件	1
2. 1. 1	受託者の作業条件	1
2. 1. 2	作業従事者の服務	2
2. 1. 3	作業従事者の作業条件	2
2. 2	作業の内容	2
2. 2. 1	食器・配食缶類の洗浄及びこれに付随する作業	2
2. 2. 2	食堂の清掃及びこれに付随する作業	2
2. 3	作業量	2
2. 3. 1	洗浄する食器・食缶類の種類及び数量	2
2. 3. 2	各食後に清掃する食堂の面積及び食卓・椅子などの数量	3
2. 4	作業開始時刻及び終了時刻	4
2. 5	その他	4
3	監督及び検査	4
4	その他の指示	
4. 1	衛生に関する事項	5
4. 2	提出書類	5
4. 3	仕様書に関する事項	5

別 紙 類

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
別紙第 2	神町駐屯地食堂における食器洗浄人員の配置（基準）
別紙第 3	（食器洗浄及び清掃作業業務）年間を通じて必要となる消耗品のリスト（基準）
別紙第 4	清掃区分
別紙第 5	年間勤務予定表
別紙第 6	衛生教育報告書
別紙第 7	作業工程表（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	
食器洗浄及び清掃作業業務の部外委託		作成	令和 7 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。）食堂において実施する食器洗浄作業、食堂清掃作業など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

食器洗浄及び清掃作業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、補助者として食器洗浄及び清掃作業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、補助者として食器洗浄及び清掃作業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

食器洗浄及び清掃作業の部外委託契約を請け負う者

e) 業務責任者

食器洗浄及び清掃作業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

1.3 本委託業務の概要

官側の施設、器材を使用して、食器・配食缶類の洗浄、食堂（事務室、厨房及び糧食倉庫を除く。）の清掃及びこれらに付随する作業、並びに作業量の減少に伴う付加作業を行うものである。

駐屯地において、洗浄する食器・食缶類の標準的な種類及び数量は表 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、喫食時間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。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。

2 役務に関する要求

2.1 作業の条件

2.1.1 受託者の作業条件

受託者の作業条件は、次による。

- a) 日々の作業において、現場責任者を1名配置するものとし、官側が示す予定喫食者数等に応じ、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」及び別紙第2「神町駐屯地食堂における食器洗浄人員の配置」を基準として、作業従事者を適切に配置するものとする。
- b) 作業従事者については、身元保証が確実なことを確認したうえで編成するとともに、事故防止、秘密保全その他関係法令などを厳守するものとする。
- c) 受託者の経費負担は、次のとおりとし、作業に必要な消耗品等は業務の受託中不足がないよう準備するものとする。
 - 1) 作業用被服類、食器洗浄及び食堂清掃作業に必要な消耗品
 - 2) 保健衛生用消耗品
 - 3) その他、官側の準備するもの以外全て
 別紙第3「(食器洗浄及び清掃作業業務)年間を通じて必要となる消耗品のリスト(基準)」
- d) 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) 作業従事者自らが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、器材の故障を未然に防止する。
 なお、施設及び器材などの維持、修理は原則として官側の負担とする。
- e) 本役務の実施に伴い、故意又は過失によって施設又は器材などに損害を与えた場合は、速やかに監督官又は検査官に報告するとともに、受託者の責任において速やかに現状に復旧するものとする。
- f) 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。

2.1.2 作業従事者の服務

作業従事者の神町駐屯地内における一般的な遵守事項は、隊員に準ずるものとする。

2.1.3 作業従事者の作業条件

作業従事者の作業条件は、次による。

- a) 日本国籍を持ち、心身ともに作業に支障のない者。
- b) 現場責任者は、勤務時間中、常時青腕章などを装着し、所在を明確にする。

2.2 作業の内容

2.2.1 食器・配食缶類の洗浄及びこれに付随する作業

- a) 喫食後の食器類を食器洗浄機、洗剤などを使用して洗浄し、食器かごなどに分類・整理して収納の上、指定の場所に格納する。この際、食器かご、食器消毒保管庫などの保管器材が汚れている場合は洗浄・手入れする。
- b) 配食後の食缶類を水槽、洗剤などを使用して洗浄し、指定の場所に格納する。
 この際、保管棚などの保管容器が汚れている場合は洗浄・手入れする。
- c) 食器洗浄機、水槽、その他洗浄に使用した器材・用具は、使用後に洗浄・手入れし、指定の場所に格納する。
- d) 作業終了後、食器洗浄室を清掃する。

2.2.2 食堂(事務室、厨房及び糧食保管庫を除く。)の清掃及びこれに付随する作業

- 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。

2.3 作業量

2.3.1 洗浄する食器・食缶類の種類及び数量

洗浄する食器・食缶類の種類及び数量は、表1を基準とする。

表 1

種 類 作業区分		1日当たりの平均予定数量				
		平日			休日	
		朝食	昼食	夕食	昼食	夕食
食 器 類	飯 わ ん	900 個	1,270 個	900 個	500 個	500 個
	汁 わ ん	900 個	1,270 個	900 個	500 個	500 個
	菜皿又は洋皿	900 個	1,270 個	900 個	500 個	500 個
	小 皿	900 個	1,270 個	900 個	500 個	500 個
	小 鉢	900 個	1,270 個	900 個	500 個	500 個
	湯 の み	900 個	1,270 個	900 個	500 個	500 個
	盆	900 個	1,270 個	900 個	500 個	500 個
	は し	900 組	1,270 組	900 組	500 組	500 組
食 缶 類	食缶（飯用）	25 個	30 個	25 個	10 個	10 個
	食缶（汁用）	25 個	30 個	25 個	10 個	10 個
	食缶（菜用）	25 個	30 個	25 個	10 個	10 個
注 記						

（注：契約期間における月別作成を基準とするが、給食人員に大きな変動がない期間はまとめることができる。）

2.3.2 各食後に清掃する食堂の面積及び食卓・椅子などの数量

各食後に清掃する食堂の面積及び食卓・椅子などの数量は表 2 を基準とする。給食業務委託業者との清掃担任区分については、別紙第 4 による。

表 2

区 分	面積又は数量
食 堂	2, 2 4 9. 0 6 m ²
食 器 洗 浄 室	1 1 3. 3 3 m ²
食 卓	1 8 2 個
い す	7 5 6 個
食 卓 備 付 品	1 1 5 組

2.4 作業開始時刻及び終了時刻

作業開始時刻及び終了時刻は、表3を基準とする。

表3

区 分	平 日		休 日	
	開 始	終 了	開 始	終 了
朝食作業等	06:00	07:30		
昼食作業等	08:30	11:00	12:00	13:30
	11:30	13:30		
夕食作業等	14:00	16:00	14:00	18:30
	17:00	19:00		

2.5 その他

作業の内容、作業量、作業開始時刻及び終了時刻については、日々の監督官が作業の都度指示する。

3 監督及び検査

- 各作業の実施時間、作業要領などについて監督官から調整を受けた場合は、現場責任者は適切に対応するものとする。
- 各食の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、夕各食の食器洗淨作業時	食器、食缶等の洗淨状況	・官側の指定した要領に基づき、食器・食缶等の洗淨・手入れを行ったか
		・指定した数量の食器・食缶等を時間内に洗淨したか
朝、昼、夕各食の清掃作業時	清掃状況	・官側の指定した要領に基づき、食器洗淨室・食卓・椅子及び食卓備付品の清掃を行ったか
朝、昼、夕各食の作業終了時	器具・用具等の洗淨状況等	・官側の指定した要領・頻度に基づき、器具等の洗淨・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 その他の指示

4.1 衛生に関する事項

- 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）
- 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。
- d) 受作業従事者の、新型コロナウイルス及びノロウイルスを含む感染症罹患からの復帰に関しては、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（平成10年法律第114号）及び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（平成10年厚生省令第99号）に基づくとともに、PCR検査等に必要の検査費用等は、受託者の負担によるものとする。

4.2 提出書類

受託者が、官側に提出する書類は、表4のとおりとする。

表4 提出書類一覧

提出書類名	提出頻度	提出時期	備 考
作業従事者一覧	年1回	業務開始25日前まで	様式随意。提出後、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 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5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 従事者に変更の都度提出し、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
作業工程表	調理ミーティング時	作業開始前まで	様式基準は、別紙第7とする。変更があればその都度提出すること。
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6とする。

4.3 仕様書に関する事項

受託者は、この仕様書に疑義が生じた場合は、契約担当官など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	13,083	72	127	9,144	103
		昼	1,618	632	1,002	20,045	72	244	17,568	82
	夕	1,004	229	627	12,547	72	150	10,800	84	
	計	—	—	—	45,675	216	521	37,512	88	
休 日	朝	—	—	—	—	—	—	—	—	
	昼	391	148	207	2,071	48	92	4,416	23	
	夕	467	146	208	2,075	48	86	4,128	24	
	計	—	—	—	4,146	96	178	8,544	23	
5月	平 日	朝	640	402	505	9,584	68	65	4,420	147
		昼	867	558	713	13,536	68	291	19,788	47
	夕	768	198	529	10,048	68	195	13,260	52	
	計	—	—	—	33,168	204	551	37,468	60	
休 日	朝	—	—	—	—	—	—	—	—	
	昼	176	136	160	1,924	56	107	5,992	18	
	夕	177	139	161	1,929	56	117	6,552	16	
	計	—	—	—	3,853	112	224	12,544	17	
6月	平 日	朝	614	379	490	9,787	88	152	13,376	64
		昼	868	449	683	13,659	88	331	29,128	41
	夕	699	225	492	9,838	88	216	19,008	46	
	計	—	—	—	33,284	264	699	61,512	48	
休 日	朝	—	—	—	—	—	—	—	—	
	昼	410	59	208	2,078	32	80	2,560	26	
	夕	285	163	191	1,907	32	80	2,560	24	
	計	—	—	—	3,985	64	160	5,120	25	
第1 平均半 期	平 日	朝	758	425	550	10,818	76	115	8,980	105
		昼	1,118	546	799	15,747	76	289	22,161	57
	夕	824	217	549	10,811	76	187	14,356	60	
	計	—	—	—	37,376	228	590	45,497	63	
休 日	朝	—	—	—	—	—	—	—	—	
	昼	326	114	192	2,024	45	93	4,323	22	
	夕	310	149	187	1,970	45	94	4,413	21	
	計	—	—	—	3,995	91	187	8,736	21	

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 $A \div B$
		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) $B \times C$	
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
	休 日	計	—	—	—	252	750	252	63,000	57
		朝	584	171	259	40	78	40	3,120	30
8月	平 日	昼	574	164	252	40	76	40	3,040	30
		夕	—	—	—	80	154	80	6,160	30
		計	—	—	—	64	122	64	7,808	59
	休 日	朝	591	283	426	64	293	64	18,752	34
		昼	793	303	582	64	180	64	11,520	38
9月	平 日	夕	600	197	401	192	595	192	38,080	40
		計	—	—	—	60	119	60	7,140	20
		朝	303	135	168	60	115	60	6,900	19
	休 日	昼	180	134	154	120	234	120	14,040	19
		計	—	—	—	80	138	80	11,040	69
第2 平均半 期	平 日	朝	637	396	503	80	338	80	27,040	39
		昼	823	519	687	80	204	80	16,320	45
		夕	635	205	488	240	680	240	54,400	47
	休 日	計	—	—	—	40	99	40	3,960	24
		朝	321	150	212	40	98	40	3,920	22
第4 平均半 期	平 日	昼	282	149	195	80	197	80	7,880	23
		夕	—	—	—	76	145	76	11,211	68
		計	—	—	—	76	325	76	24,868	41
	休 日	朝	728	335	507	76	205	76	15,748	46
		昼	972	420	681	228	675	228	51,827	49
第2 平均半 期	平 日	夕	724	217	491	47	99	47	4,740	24
		計	—	—	—	47	96	47	4,620	23
		朝	403	152	213	93	195	93	9,360	23
	休 日	昼	345	149	200	—	—	—	—	—
		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（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	
10月	平 日	朝	596	270	412	9,067	88	166	14,608	55
		昼	848	314	543	11,935	88	391	34,408	31
		夕	635	202	393	8,653	88	237	20,856	37
		計	—	—	—	29,655	264	794	69,872	37
	休 日	朝	—	—	—	—	—	—	—	—
11月	平 日	昼	213	136	165	1,484	36	80	2,880	19
		夕	175	139	157	1,413	36	79	2,844	18
		計	—	—	—	2,897	72	159	5,724	18
		朝	691	380	619	12,376	76	164	12,464	75
	休 日	昼	927	415	790	15,794	76	319	24,244	50
12月	平 日	夕	781	218	558	11,151	76	211	16,036	53
		計	—	—	—	39,321	228	694	52,744	57
		朝	—	—	—	—	—	—	—	—
		昼	357	170	214	2,139	44	84	3,696	25
	休 日	夕	206	173	183	1,826	44	84	3,696	22
12月	平 日	計	—	—	—	3,965	88	168	7,392	24
		朝	749	479	662	10,594	72	112	8,064	95
		昼	1,064	0	851	13,615	72	246	17,712	55
		夕	898	204	640	10,229	72	167	12,024	61
	休 日	計	—	—	—	34,438	216	525	37,800	66
第3 平均半 期	平 日	朝	—	—	—	—	—	—	—	—
		昼	228	141	206	3,081	36	136	4,896	23
		夕	364	134	192	2,874	36	136	4,896	21
		計	—	—	—	5,955	72	272	9,792	22
	休 日	朝	679	376	564	10,679	79	147	11,712	75
第3 平均半 期	平 日	昼	946	243	728	13,781	79	319	25,455	45
		夕	771	208	530	10,011	79	205	16,305	50
		計	—	—	—	34,471	236	671	53,472	51
		朝	—	—	—	—	—	—	—	—
	休 日	昼	266	149	195	2,235	39	100	3,824	22
第3 平均半 期	平 日	夕	248	149	177	2,038	39	100	3,812	20
		計	—	—	—	4,272	77	200	7,636	21
		朝	—	—	—	—	—	—	—	—
		昼	—	—	—	—	—	—	—	—
	休 日	夕	—	—	—	—	—	—	—	—

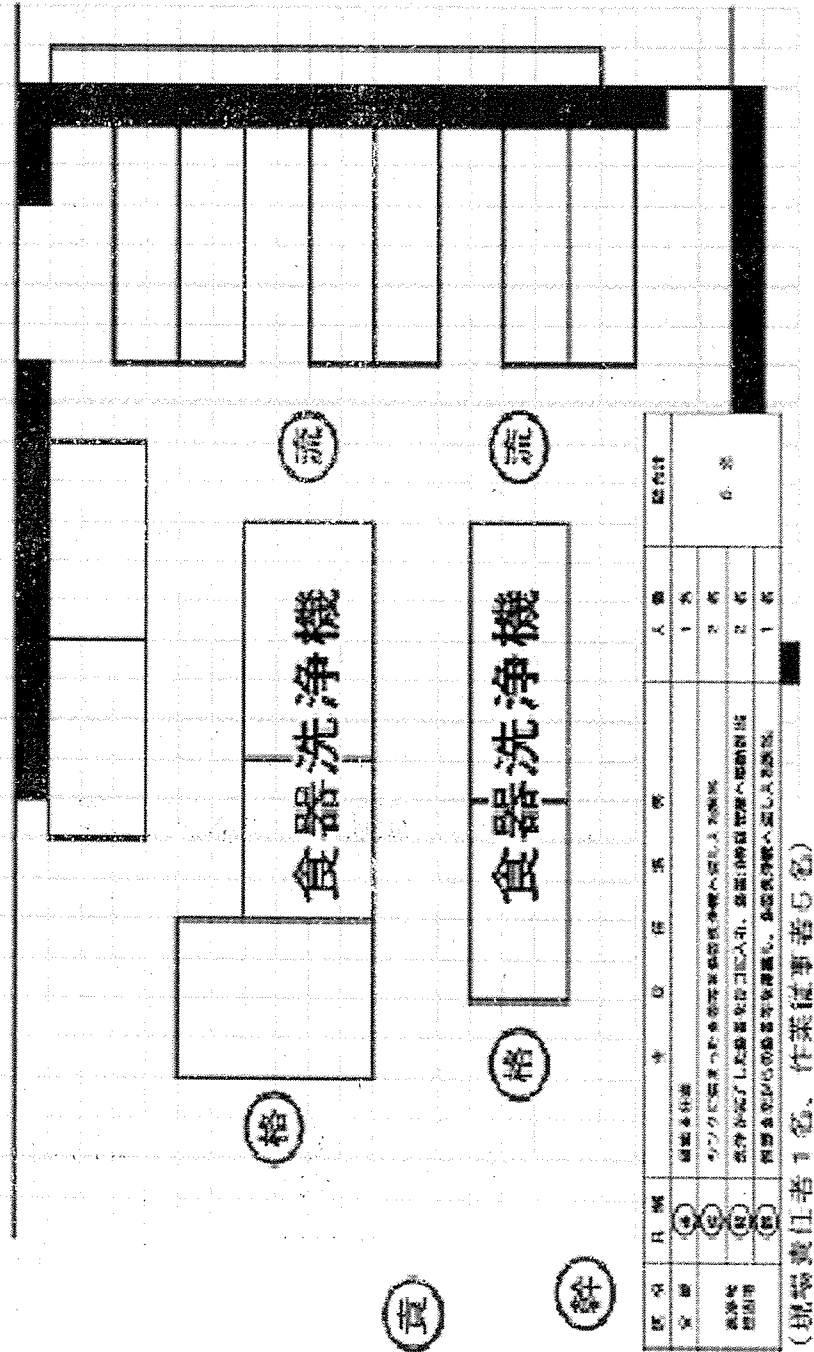
※ 太字については、予定数

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）

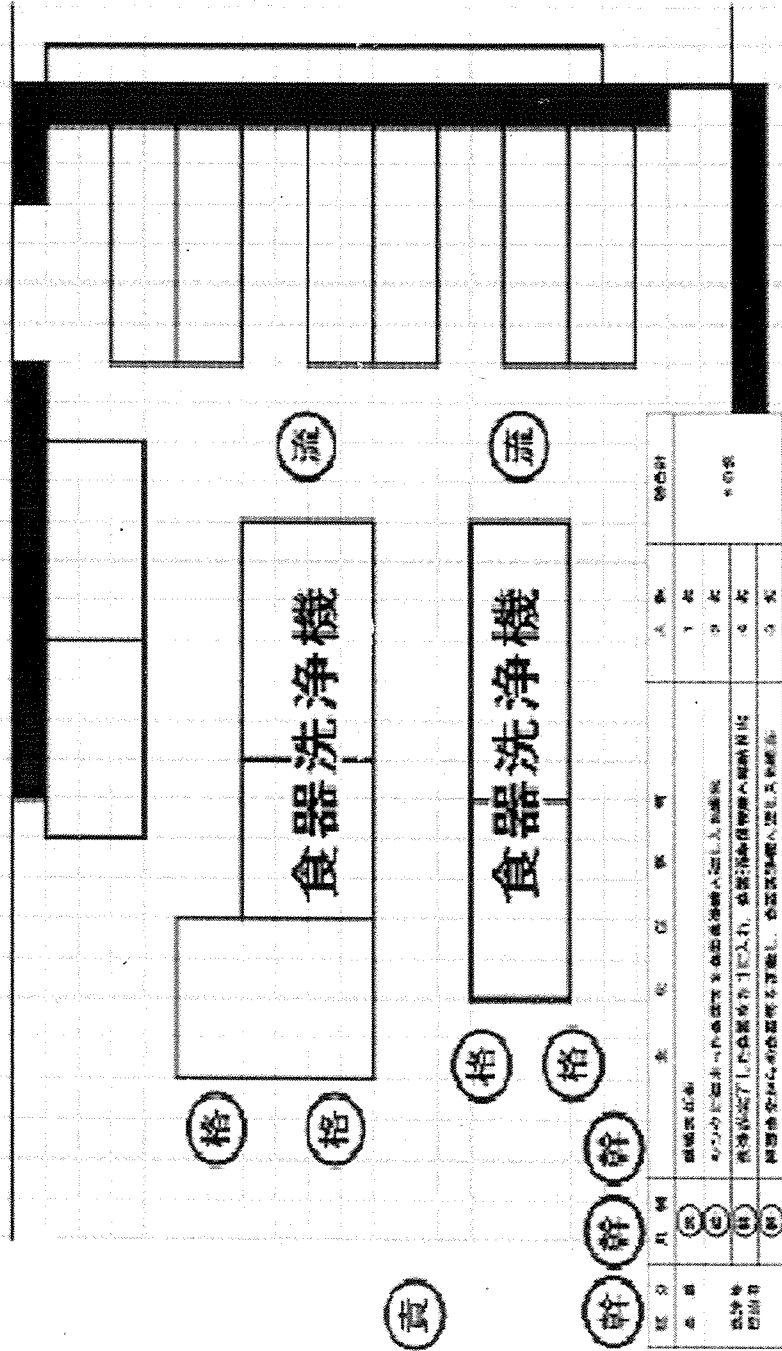
月	区 分	食 数				現場責任者 (人・時)	作業員			作業員1人 当たり食数 A ÷ B
		最大値 (食)	最小値 (食)	平均値 (食)	合計 (食)		作業人員 (人) B	1人当たりの 作業時間 (時) C	総作業時間 (人・時) B × C	
1 月	平 日	朝	812	551	696	11,821	80	80	6,400	148
		昼	1,037	665	847	14,401	80	217	17,360	66
		夕	852	207	630	10,711	80	160	12,800	67
		計	—	—	—	36,933	240	457	36,560	81
	休 日	朝	—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

※ 太字については、予定数

平日の神町駐屯地食堂における食器洗浄人員の配置(朝食)(基準)

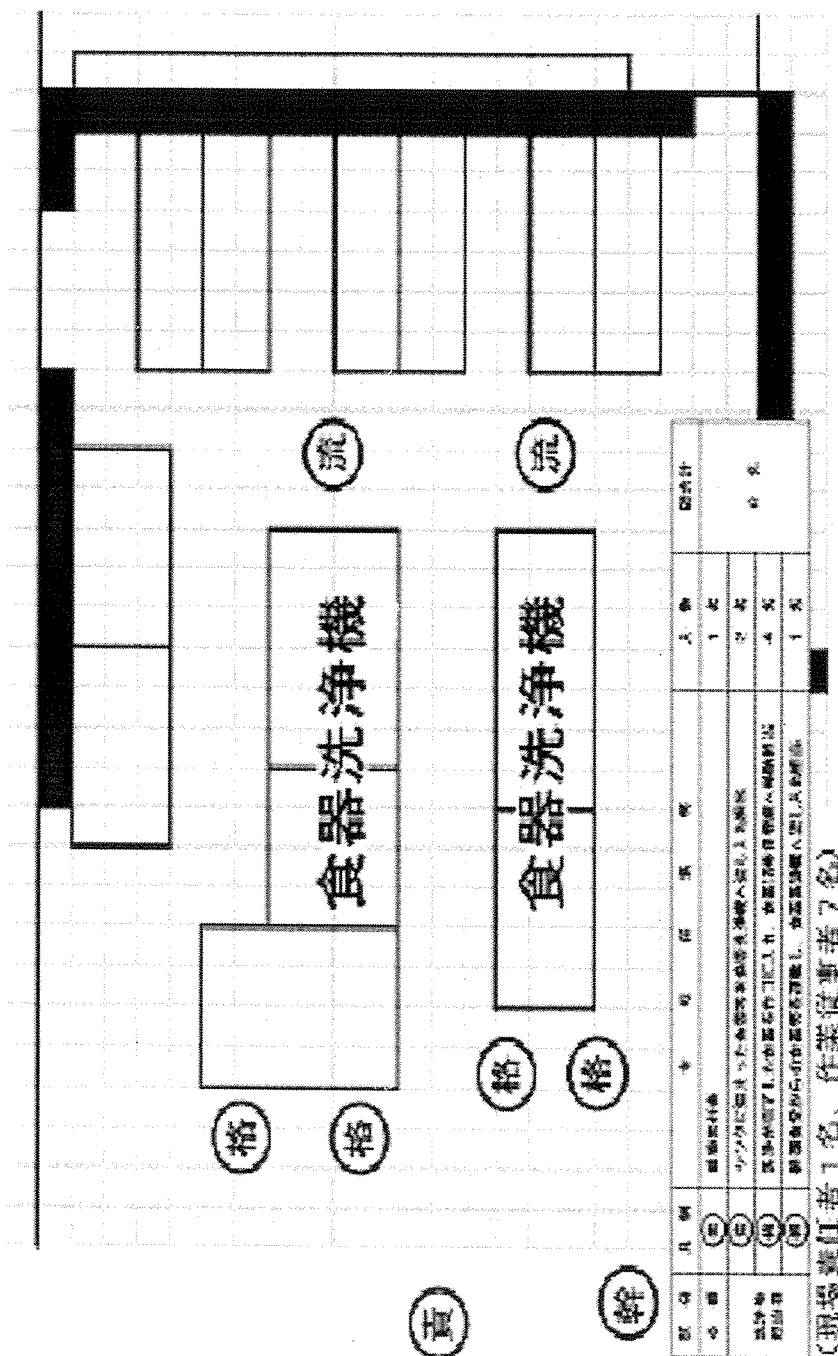


平日の神町駐屯地食堂における食器洗浄人員の配置(屋食)(基準)



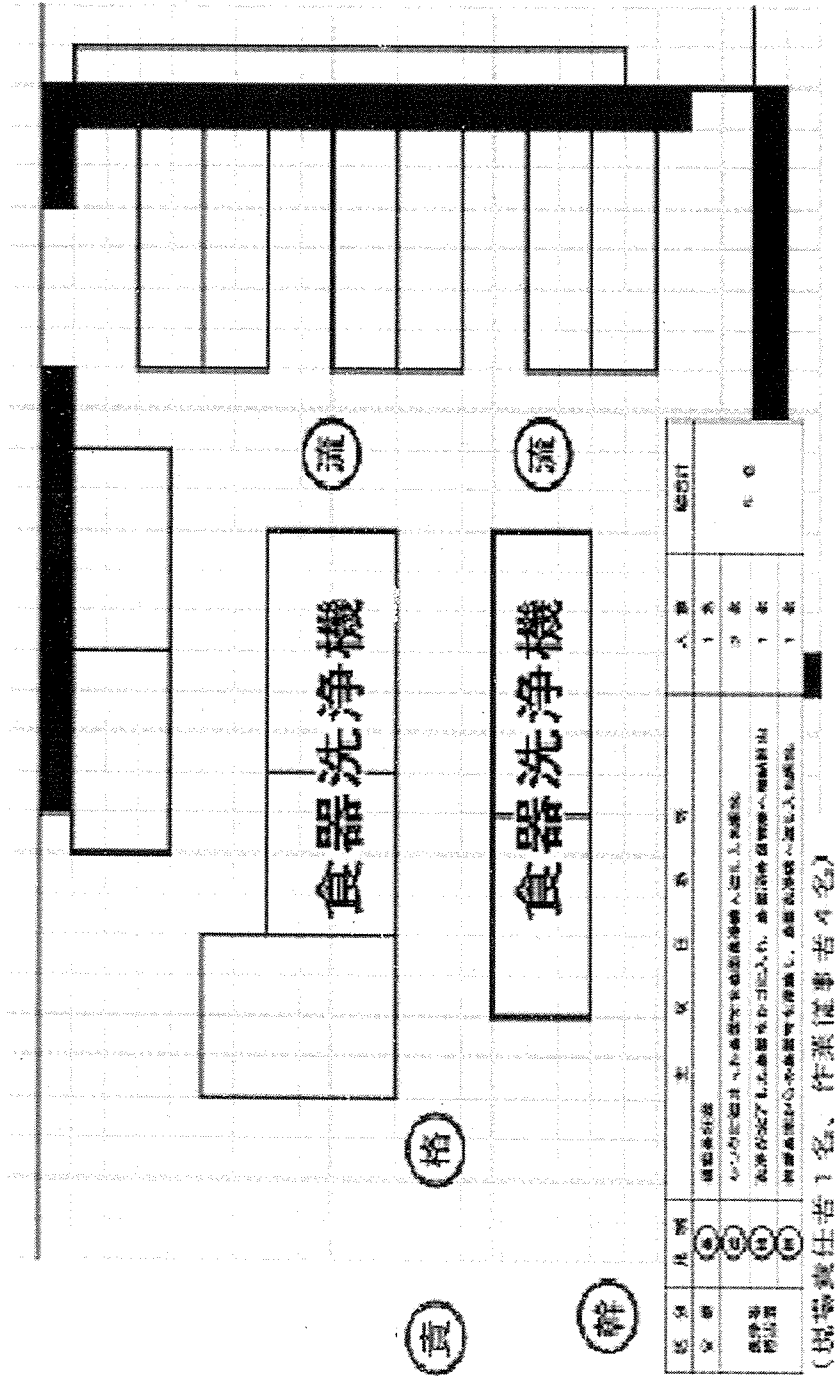
(現場責任者1名、作業従事者9名)

日平均の坪数に相当する食器配置の人員配置(食(基)準)

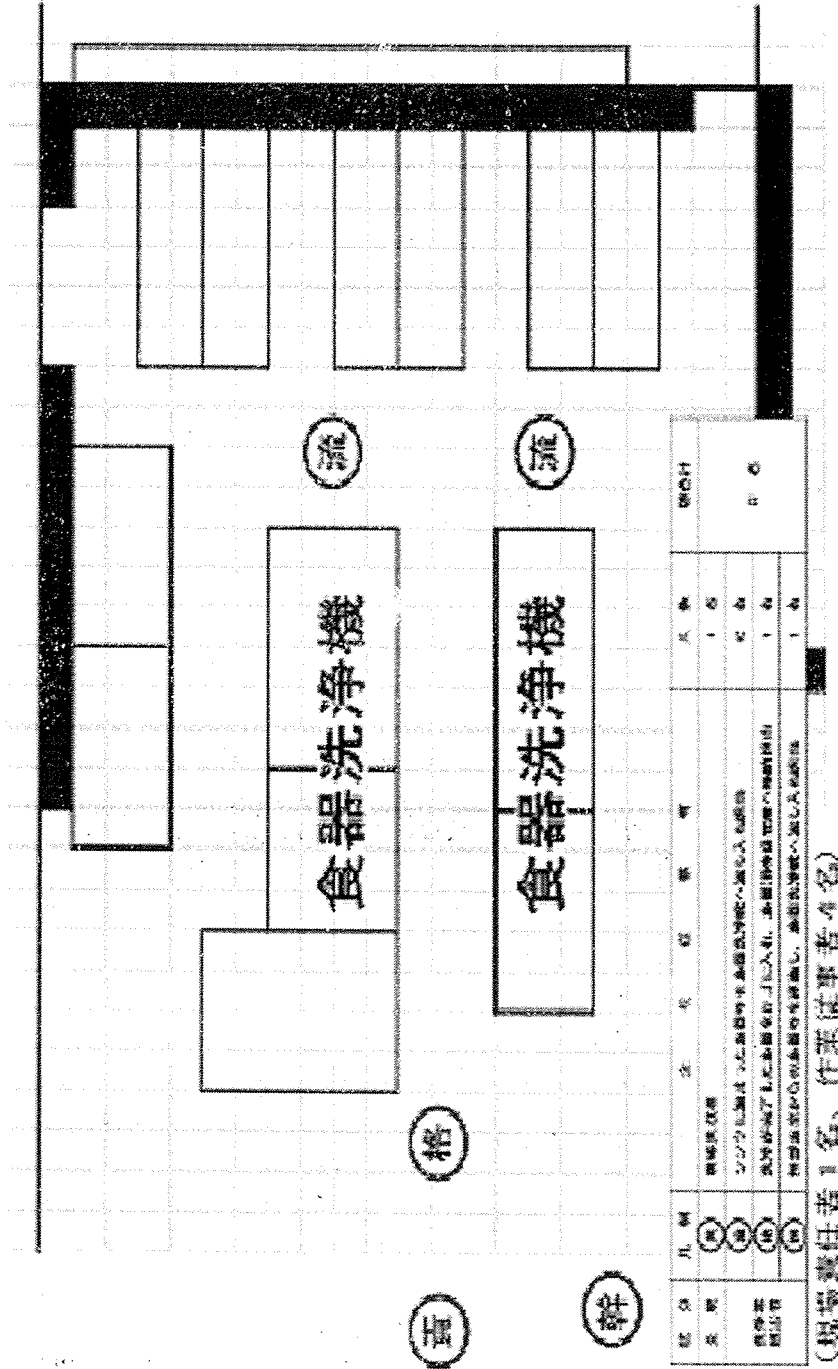


(現場施工者1名、作業従事者7名)

木村日神の町に駐在食地食堂における食器洗浄人員の配置(食(食)準)



休日の神町駐屯地食堂における食器洗浄人員の配置(夕食)(基準)



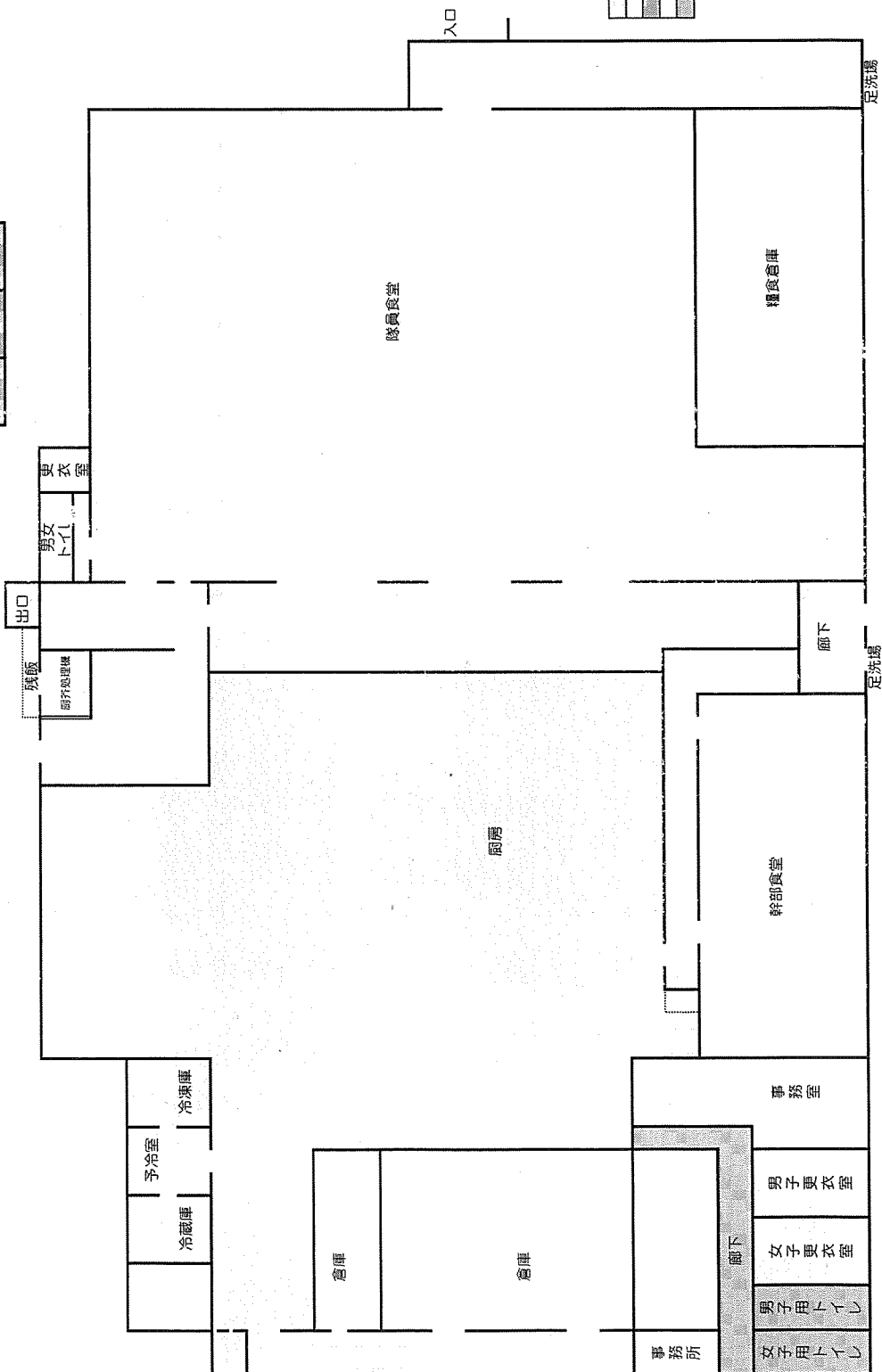
(食器洗浄及び清掃作業業務) 年間を通じて必要となる消耗品のリスト (基準)

区分	No	品 名	年間所要量	単位	備 考
業務用被服類	1	食器洗浄服、上衣	各2～3着／1人	着	長袖、半袖(夏・冬用別)
	2	食器洗浄服、下衣	各2～3着／1人	着	
	3	帽子	4着／1人	着	白色
	4	帽子(現場責任者用)	4着／1人	着	有色
	5	ビニール前掛け	2着／1人	着	白色、胸付
	6	白長靴	1～2足／1人	着	調理用品の物とする。
	7	シューズ	1～2足／1人	着	ホール等用、調理用品に準ずる。
業務用消耗品	8	食器洗浄機用洗剤(エコラボエコライン2SP4kg)	120	個	
	9	スポンジ	48	個	
	10	ステンレスたわし	24	個	
	11	水産5本指手袋	30	組	各サイズ
	12	綿手袋(軍手) 12組入り	10	箱	
	13	ポリ袋70L 20枚×20束	12	箱	無色(半透明可)であり、厚さが0.07mm以上であり、容易に破けない物
	14	ポリ袋45L 20枚×20束	12	箱	無色(半透明可)であり、厚さが0.07mm以上であり、容易に破けない物
	15	ポリ袋90L 20枚×20束	12	箱	無色(半透明可)であり、厚さが0.07mm以上であり、容易に破けない物
	16	クレンザー20kg	4	箱	
	17	キッチン洗剤無リン18L	12	缶	
	18	マジックリン4.5L	24	本	
	19	除菌漂白剤5.5L	10	缶	
	20	洗濯用洗剤1.2kg	12	箱	
	21	ナイロンデッキブラシ	6	本	
	22	水切りデッキブラシ	6	本	
	23	フローアーマップ	12	本	
	24	床ホーキL	12	本	
	25	モップ	12	本	
	26	モップ取替用	24	個	
	27	タオル	250	枚	
衛生保健用	28	樹脂ワックス1.8L	20	缶	
	29	ガラスマイペット	1	箱	
	30	ペーパータオル200枚×30束	50	箱	
	31	トイレットペーパー100ロール入り	8	箱	

清掃区分



- 給食業務
- 食器洗浄及び清掃作業
- 2 業務委託業者の共通清掃
- 官制清掃
- 共通清掃
- (話し合いによる調整)



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	勤務要領	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	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	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	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	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	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	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	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	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	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	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	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	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	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	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	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	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	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	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	金	土	日	月</

厨房整備日は、毎月1～2回を基準とする。

※凡例

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	

作業工程表(基準)

平日		休日・休日	
幹事 食堂	0600 0700 食器等洗浄・ 洗浄室清掃作業	1130 1300 食器洗浄・洗浄 室清掃作業	1700 1900 食器等洗浄・ 洗浄室清掃作業
隊員 食堂	0600 0700 食器等洗浄・ 洗浄室清掃作業	1130 1300 食器洗浄・洗浄 室清掃作業	1700 1900 食器等洗浄・ 洗浄室清掃作業
清掃 作業	0700 0730 0830 椅子・机 拭除等 ホール等清掃作業 卓上品補充入替作業	1300 1400 1600 椅子・机拭 掃除等 ホール等清掃作業 卓上品補充入替作業	
	朝食の作業工数：3 2人時		
厨房 整備 日	0900 厨房整備 (月1回基準)	1200 1300 厨房整備 (月1回基準)	1700 夕食の作業工数：3 2人時
	作業工数：2 1人時		
幹事 食堂	1200 1300 食器洗浄・洗 浄室清掃作業 等	1400 1830 清掃作業、食器洗浄等	
隊員 食堂	1200 1300 食器洗浄・洗 浄室清掃作業 等	1400 1830 清掃作業、食器洗浄等	
清掃 作業	0900 1100 ホール清掃、 卓上品補充入替作業	1300 1330 椅子・机 拭掃除等	1830 卓上品補充入替作業、清掃作業等
	作業工数：1 0人時		
	作業工数：1 0人時		夕食の作業工数：2 5人時

* 作業工数は令和7年度実績(参考)