

調達要求番号：6NN31A35101

| 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 | 1      |            |
|           | 作成     | 令和7年12月17日 |
|           | 変更     | 令和 年 月 日   |
|           | 作成部隊等名 | 船岡駐屯地業務隊   |

## 1 総 則

### 1.1 適用範囲

この仕様書は、陸上自衛隊の船岡駐屯地（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) **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。

また、調理器材の不具合により、調理ができない場合は、代替器材（部隊装備品の「炊事車等」）により調理する。この際、官側の指導により手入れ等も実施する。

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、表1及び表4を準拠とし、官側との調整に基づき柔軟に対応するものとする。

また、天候急変、災害等による不測事態に対応しうる勤務態勢を確立すること。

表 1ー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   | 2 0 0           | —               |
|     | 食事時間 | 0 6 0 5～0 6 5 0 | 0 6 0 5～0 6 5 0 |
|     | 曹士食堂 | 1 個レーン          | ※実施せず           |
|     | 幹部食堂 | 1 個レーン          | ※実施せず           |
| 昼食  | 食数   | 3 5 0           | 1 0 0           |
|     | 食事時間 | 1 2 0 0～1 3 0 0 | 1 2 0 0～1 2 3 0 |
|     | 曹士食堂 | 1 個レーン          | 1 個レーン          |
|     | 幹部食堂 | 1 個レーン          | ※実施せず           |
| 夕食  | 食数   | 2 0 0           | 1 0 0           |
|     | 食事時間 | 1 7 1 5～1 8 0 5 | 1 7 0 0～1 7 3 0 |
|     | 曹士食堂 | 1 個レーン          | 1 個レーン          |
|     | 幹部食堂 | 1 個レーン          | ※実施せず           |

詳細は、別紙第 1「令和 6、7 年度における食数予定及び作業従事者数の参考値」参照

※ 平日の昼食の時間外喫食は、1 1 3 0～1 1 4 0（約 1 0 食）、夕飯の時間外喫食は 1 6 3 0～1 6 4 0 約 2 0 食を配食するが、細部については監督官が示す。

※ 厨房整備日（毎月末最終金曜日の午後（基準））の作業については、仕様書の別紙第 3「設備」及び施設を清掃するものとする。細部は監督官と現場責任者の協議により作業を決定・実施する。

（別紙第 4「駐屯地隊員食堂・厨房平面図」、別紙第 5「令和 6 年度作業日程表（基準）」参照）

※ 4 月から 9 月までの間、新隊員教育が予定され喫食者が増加する。

※ 各種競技会及び、予備自衛官招集訓練等により喫食人員が増加する。

※ 休日の食事は、災害等の不測事態（緊急時）が発生時に温食を実施する場合又は、部隊配食（おにぎり等）をする場合があり、喫食数により幹部食堂も実施する。

※ 休日の昼食 1 2 0 0～1 2 3 0、夕食の 1 7 0 0～1 7 3 0 は入室時間とし、入室後約 1 0 分間の喫食時間を見込むものとする。

## 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、配食レーン数等に応じ、別紙第 1 及び別紙第 2 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、技術、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、かつ同一メニューを 1 回 1 0 0 食以上提供する集団給食業務経験を 1 年以上有する者又は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) 宮城県で定める食品衛生に関する条例（令和3年6月1日）
- b) 作業従事者に係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、官側がマニュアル別紙に示す従事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**

作業従事者の船岡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。

**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）に基づき調理工程及び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、給食委員会等において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、味付け、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については、現場責任者が全作業従事者に対して、作業開始前までに確実に伝達を完了させるものとする。
- 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（配食缶への詰め替えを含む）、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間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。
- i) 土日・祝祭日等の部隊配食は、（パン・おにぎり）官側が納入業者から受領し、部隊への交付は受託者側が実施する。

### 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、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、衛生及び安全面に関する管理などの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) 受託者は、調理師免許を保有している作業従事者を1つの作業に偏重して配置することなく各作業に均等に配置し、調理の安定化を図るものとする。
- c) 作業従事者は、検収所、冷蔵庫や倉庫などから調理に使用する食材、調味料などを作業現場へ搬入・搬出する際、食材・調味料などに添付された物品表示票（品名、数量、使用日が記載されたもの）に基づき搬入・搬出するものとする。
- d) 現場責任者、下処理作業従事者及び調理作業従事者は、献立表に応ずる食材の裁断が実施できているか否かを相互に点検するものとする。
- e) 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されていたか<br>・ 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<br>・ 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<br>・ 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<br>・ 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）、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、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<br>1 0 日まで      | 4 月分は左記に関わらず引き継ぎ期間に通知             |
| 献立表             |       |                        |                                   |
| 確定人員<br>献立材料表   | 月 1 回 | 翌月分を前月<br>5 日前まで       | 確定人員については 3 ～ 7 日前基準で通知とするもその都度示す |
| 調理及び配食細部要領      | 平日毎日  | 平 日<br>1 2 : 4 5       | 休日（土・日・祝日）等についてはその都度示す            |
| 各種検査等及び実習生の受け入れ |       | 当該月の 1 か月前の<br>1 0 日まで | 日程が決まり次第示す                        |

### 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<br>20日前まで                                  |                                                                                                                                                 |
| 作業従事者一覧                     | 年1回               | 同 上                                             | 提出後、従事者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                                             | 同 上                                                                                                                                             |
| 作業従事者菌検索結果                  | 月1回<br>以上         | 毎月25日まで<br>（ただし、受託<br>年度4月分は業<br>務開始の7日前<br>まで） | 1 菌検索結果には、腸管出血性<br>大腸菌症検査を含めること。（1<br>0月から3月までの間には月に<br>1回以上又は必要に応じてノロ<br>ウイルスの検査を含めること。）<br>2 菌検索実施機関発行の結果を<br>提出<br>3 従事者に変更があればその都<br>度提出する。 |
| 作業従事者勤務割振表<br>（勤務予定表）       | 月1回               | 翌月分を前月<br>25日まで                                 | 1 受託年度4月分は業務開始の<br>10日前まで<br>2 従事者に変更があればその都<br>度提出する。<br>様式随意                                                                                  |
| 衛生教育実施報告書                   | 月1回<br>以上         | 教育実施後翌月<br>10日まで                                | 1 実施日時<br>2 実施内容<br>3 実施結果<br>様式随意                                                                                                              |
| 調理工程表<br>（ <b>表4</b> 基準）    | 調理ミー<br>ティング<br>時 | 作業開始前まで                                         | 変更があればその都度提出する。                                                                                                                                 |
| 作業完了届<br>（ <b>表5</b> 作業完了届） | 月1回               | 当月分を翌月<br>10日まで                                 | 変更があればその都度提出する。                                                                                                                                 |
| 保健所等による<br>営業許可証の写し         | 年1回               | 業務開始<br>10日前まで                                  |                                                                                                                                                 |

#### ※ 衛生教育実施報告書

作業に従事する者全員に対して「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づき衛生教育を毎月実施し、教育内容（理解度の確認を含む）・実施日・参加者名簿及び教育資料を翌月の10日までに官側に提出すること。

#### ※ 調理工程表

HACCPの制度化に伴い、毎食の調理工程表の作成及び保管が義務化になる。また、作成した工程表は、2部作成し1部は官側に提出とする。

### 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船岡駐屯地食堂、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、表6を基準とし、本委託業務に必要なすべての経費は受託者負担とする。

### 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」を所轄保険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。

## 6 その他の遵守事項

### 6.1 更衣室の使用

更衣室及び休憩場所は官側との調整による。この際、更衣室等については清掃・整頓し、保清に心掛けるものとする。

### 6.2 喫煙

駐屯地内での喫煙は、必ず指定された場所で喫煙するものとする。



### 6.3 作業従事者の出入門等

- a) 面会証による出入門は, 面会証の交付を受け立ち入るものとする。
- b) 入門許可証による出入門は, 官側に入門許可を申請し、交付を受けたものについては, 入門許可証により出入門する。紛失した場合は速やかに官側に報告するものとする。
- c) 車両による出入門は, 官側の許可を受けるものとし, 駐車場においては, 官側が示す場所とする。状況によっては車の乗り入れを制限する場合がある。
- d) 入門手続き等にかかる諸費用は, 契約相手方の負担で行うものとする。
- e) 駐屯地内で行動できる場所は、食堂内、厚生センター及び休憩所とする。

### 6.4 駐屯地内での行動規制

- a) 放火、破壊、窃盗等刑法に抵触する行為
- b) 本役務に関する以外の写真撮影
- c) 販売、宣伝、布教活動
- d) 盗聴器等の設置
- e) その他の不法行為

表4－1 標準作業工程表及び標準作業工数（平日）

|          |                                                                  |               |                         |          |    |                        |               |          |                         |    |    |              |  |                             |    |  |  |  |                        |
|----------|------------------------------------------------------------------|---------------|-------------------------|----------|----|------------------------|---------------|----------|-------------------------|----|----|--------------|--|-----------------------------|----|--|--|--|------------------------|
| 平日<br>A直 | 0400050006000700080009001000110012001300140015001600170018001900 |               |                         |          |    |                        |               |          |                         |    |    |              |  |                             |    |  |  |  | 備 考                    |
|          | 0430073009150930113013301430163017151830                         |               |                         |          |    |                        |               |          |                         |    |    |              |  |                             |    |  |  |  | 作業工程時間<br>1 1 時間 0 0 分 |
|          | 調理、炊飯、下処理                                                        |               | 朝食<br>配食及び食堂<br>ホールサービス | 清掃       | 休憩 | 官制との<br>ミー<br>ティ<br>ング | 調理、炊飯、（運搬食等）  |          | 昼食<br>配食及び食堂<br>ホールサービス | 清掃 | 休憩 | 調理、炊飯、（運搬食等） |  | 夕食<br>配食及び<br>食堂ホール<br>サービス | 清掃 |  |  |  |                        |
| 配食準備     |                                                                  | 配食準備（運搬食等）・早飯 |                         |          |    |                        | 配食準備（運搬食等）・早飯 |          |                         |    |    |              |  |                             |    |  |  |  |                        |
| 作業工数： 人時 |                                                                  |               |                         | 作業工数： 人時 |    |                        |               | 作業工数： 人時 |                         |    |    |              |  |                             |    |  |  |  |                        |

|          |                                                                  |                                 |  |          |    |    |                                 |  |          |    |         |  |  |  |  |  |  |  |                      |
|----------|------------------------------------------------------------------|---------------------------------|--|----------|----|----|---------------------------------|--|----------|----|---------|--|--|--|--|--|--|--|----------------------|
| 平日<br>B直 | 0400050006000700080009001000110012001300140015001600170018001900 |                                 |  |          |    |    |                                 |  |          |    |         |  |  |  |  |  |  |  | 備 考                  |
|          | 0930113013301430163017151830                                     |                                 |  |          |    |    |                                 |  |          |    |         |  |  |  |  |  |  |  | 作業工程時間<br>8 時間 0 0 分 |
|          | 官制との<br>ミー<br>ティ<br>ング                                           | 下処理<br>早飯<br>（配食準備）<br>（運搬食等準備） |  | 昼食<br>配食 | 清掃 | 休憩 | 下処理<br>早飯<br>（配食準備）<br>（運搬食等準備） |  | 夕食<br>配食 | 清掃 |         |  |  |  |  |  |  |  |                      |
| 作業工数：人時  |                                                                  | 作業工数：人時                         |  |          |    |    | 作業工数：人時                         |  |          |    | 作業工数：人時 |  |  |  |  |  |  |  |                      |

|                |                                                                  |               |                         |          |    |                        |       |  |                         |    |  |  |  |  |  |  |  |  |                      |
|----------------|------------------------------------------------------------------|---------------|-------------------------|----------|----|------------------------|-------|--|-------------------------|----|--|--|--|--|--|--|--|--|----------------------|
| 平日<br>C直       | 0400050006000700080009001000110012001300140015001600170018001900 |               |                         |          |    |                        |       |  |                         |    |  |  |  |  |  |  |  |  | 備 考                  |
|                | 0430091509301330                                                 |               |                         |          |    |                        |       |  |                         |    |  |  |  |  |  |  |  |  | 作業工程時間<br>7 時間 4 5 分 |
|                | 調理、炊飯、下処理                                                        |               | 朝食<br>配食及び食堂<br>ホールサービス | 清掃       | 休憩 | 官制との<br>ミー<br>ティ<br>ング | 調理、炊飯 |  | 昼食<br>配食及び食堂<br>ホールサービス | 清掃 |  |  |  |  |  |  |  |  |                      |
| 配食準備<br>（運搬食等） |                                                                  | 配食準備（運搬食等）・早飯 |                         |          |    |                        |       |  |                         |    |  |  |  |  |  |  |  |  |                      |
| 作業工数： 人時       |                                                                  |               |                         | 作業工数： 人時 |    |                        |       |  |                         |    |  |  |  |  |  |  |  |  |                      |

表4－2 標準作業工程表及び標準作業工数(休日)

|          |                                                                          |              |      |    |             |          |              |  |      |    |             |          |      |  |      |           |  |  |                      |
|----------|--------------------------------------------------------------------------|--------------|------|----|-------------|----------|--------------|--|------|----|-------------|----------|------|--|------|-----------|--|--|----------------------|
| 休日<br>A直 | 040005000600070008000900093010001100120012301300140015001600170017301800 |              |      |    |             |          |              |  |      |    |             |          |      |  |      |           |  |  | 備 考                  |
|          |                                                                          |              |      |    |             |          |              |  |      |    |             |          |      |  |      |           |  |  | 作業工程時間<br><br>9時間30分 |
|          | 0530                                                                     |              | 0730 |    | 0930        |          | 1200         |  | 1300 |    | 1400        |          | 1700 |  | 1800 |           |  |  |                      |
|          | (おにぎり、パン等)                                                               | 朝食           | 清掃   | 休憩 | 調理、炊飯（運搬食等） |          | 昼食           |  | 清掃   | 休憩 | 調理、炊飯（運搬食等） |          | 夕食   |  | 清掃   | 配食ホールサービス |  |  |                      |
| 配食       |                                                                          | 配食準備、（運搬食準備） |      |    | 配食ホールサービス   |          | 配食準備、（運搬食準備） |  |      |    |             |          |      |  |      |           |  |  |                      |
| 作業工数： 人時 |                                                                          |              |      |    |             | 作業工数： 人時 |              |  |      |    |             | 作業工数： 人時 |      |  |      |           |  |  |                      |

|          |                                                                          |  |      |    |      |  |      |    |                 |  |      |  |      |         |      |    |  |  |                      |
|----------|--------------------------------------------------------------------------|--|------|----|------|--|------|----|-----------------|--|------|--|------|---------|------|----|--|--|----------------------|
| 休日<br>B直 | 040005000600070008000900093010001100120012301300140015001600170017301800 |  |      |    |      |  |      |    |                 |  |      |  |      |         |      |    |  |  | 備 考                  |
|          |                                                                          |  |      |    |      |  |      |    |                 |  |      |  |      |         |      |    |  |  | 作業工程時間<br><br>7時間30分 |
|          | 0930                                                                     |  | 1200 |    | 1230 |  | 1300 |    | 1400            |  | 1700 |  | 1730 |         | 1800 |    |  |  |                      |
|          | 下処理、配食準備（運搬食準備）                                                          |  |      |    | 昼食   |  | 清掃   | 休憩 | 下処理、配食準備（運搬食準備） |  |      |  | 夕食   |         | 清掃   | 配食 |  |  |                      |
|          |                                                                          |  |      | 配食 |      |  |      |    |                 |  |      |  |      |         |      |    |  |  |                      |
| 作業工数： 人時 |                                                                          |  |      |    |      |  |      |    |                 |  |      |  |      | 作業工数：人時 |      |    |  |  |                      |

表 5 作業完了届

船岡駐屯地業務隊  
補給科 糧食班長 殿  
(役務検査官)

受託者住所  
氏 名 社印

下記のとおり役務が完了したのでお届けします。

|       |                    |      |
|-------|--------------------|------|
| 件 名   | 給食業務の部外委託          |      |
| 履行期間  | 年 月 日 ～ 年 月 日<br>日 |      |
| 不履行期間 | 平日 日               | 休日 日 |

表6 調理用被服類、調理・配食作業及び保健衛生用消耗品（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                    | 25    | 着  | 長袖、半袖（白）                    |                                |
|                   | 2  | 白衣下衣                    | 25    | 着  |                             |                                |
|                   | 3  | 帽子（白）                   | 25    | 着  |                             |                                |
|                   | 4  | ビニール前掛け                 | 25    | 着  | 胸付（S, M, L）                 |                                |
|                   | 5  | 白長靴                     | 25    | 足  |                             |                                |
|                   | 6  | シューズ（クロックス等）            | 25    | 足  |                             | 食堂ホール用                         |
|                   | 7  | エプロン                    | 25    | 着  |                             | 配食用                            |
| 調理・配食などの作業に必要な消耗品 | 8  | エンボス手袋                  | 120   | 箱  | 100枚入（青色）                   | （ロングエンボス）                      |
|                   | 9  | 天然ゴム衛生手袋                | 120   | 箱  | 100枚入                       |                                |
|                   | 10 | アルコール消毒液                | 30    | 缶  | 5 L                         | 詰替え容器、詰替え用ノズル                  |
|                   | 11 | 使い捨てマスク                 | 140   | 箱  | 100枚入                       |                                |
|                   | 12 | 水産5本指手袋                 | 10    | 組  |                             |                                |
|                   | 13 | 綿手袋（軍手）                 | 24    | 梱包 | 12組入                        |                                |
|                   | 14 | 爪ブラシ                    | 25    | 個  | （SARAYA：商品コード21511等推奨）      | 個人専用として準備<br>「厨房出入ロブラシホルダー設置済」 |
|                   | 15 | オープンミット                 | 10    | 枚  | 17インチ                       |                                |
|                   | 16 | ポリ袋                     | 24    | 箱  | 45 L用、10枚入×60               |                                |
|                   | 17 | クッキングペーパー               | 15    | 箱  | 12ロール入                      |                                |
|                   | 18 | 耐熱料理ペーパー                | 15    | 本  | 300mm×30m                   | クッキングシート                       |
|                   | 19 | ペーパータオル                 | 所要数   | 箱  |                             |                                |
|                   | 20 | ラップ                     | 120   | 本  | 30cm用、100m巻                 |                                |
|                   | 21 | ラップ                     | 120   | 本  | 45cm用、100m巻                 |                                |
| 保健衛生用消耗品          | 22 | カウンタークロス                | 15    | 箱  | 60枚入                        | グリーン×4、ピンク×4、ホワイト×5            |
|                   | 23 | スポンジ                    | 100   | 個  | （Lサイズ）                      | HACCP対応推奨                      |
|                   | 24 | がんこたわし                  | 40    | 個  |                             | HACCP対応推奨                      |
|                   | 25 | ナイロンたわし                 | 20    | 個  |                             | HACCP対応推奨                      |
|                   | 26 | キッチン洗剤無リン               | 13    | 缶  | 18 L入                       | 詰替え容器、詰替え用ノズル                  |
|                   | 27 | ニューケミクル                 | 1     | 本  | 20 L入                       | 詰替え容器、詰替え用ノズル                  |
|                   | 28 | スチコンクリーナー               | 6     | 本  | 2 L入                        | 詰替え容器、詰替え用ノズル                  |
|                   | 29 | ハイター                    | 6     | 本  | 5 L入                        | 詰替え容器、詰替え用ノズル                  |
|                   | 30 | 床洗剤                     | 4     | 缶  | 20 Kg入                      | 詰替え容器、詰替え用ノズル                  |
|                   | 31 | コロコロ                    | 21    | 個  |                             | 本体×1、替え×50                     |
|                   | 32 | 電解水生成装置用<br>ミューククリーンメイト | 120   | 本  | 森永乳業（株）製<br>1 L入            | 微酸性電解水生成装置<br>ビュアスターミューククリーンⅡ  |
| 厨房清掃用             | 33 | 高圧洗浄機                   | 1     | 台  | ケルヒャー等                      |                                |
|                   | 34 | デッキブラシ                  | 所要数   | 本  |                             |                                |
|                   | 35 | 水切り                     | 所要数   | 本  |                             |                                |
| 管理用品              | 36 | ペーパータオル                 | 2     | 箱  | タウバービアンカ（S）<br>200枚入1ケース35袋 | 厨房出入口、トイレ等                     |
|                   | 37 | トイレットペーパー               | 120   | 巻  |                             | トイレ等                           |

令和 6 年度における食数及び作業従事者数の実績値（1 2 月分）

|                     |     |       |     |     |     |      |       |
|---------------------|-----|-------|-----|-----|-----|------|-------|
| 1 2 月<br>合計<br>(平日) | 朝   | 2687  | 15  | 75  | —   | 1388 | 35. 8 |
|                     | 昼   | 4820  | 27  | 181 |     |      | 26. 6 |
|                     | 夕   | 2943  | 27  | 118 |     |      | 24. 9 |
|                     | 計   | 10450 | 69  | 374 | —   | 1388 | —     |
| 1 2 月<br>合計<br>(休日) | 朝   | 0     | 0   | 0   | —   | 367  | 0. 0  |
|                     | 昼   | 651   | 9   | 51  |     |      | 12. 8 |
|                     | 夕   | 489   | 9   | 48  |     |      | 10. 2 |
|                     | 計   | 1140  | 18  | 99  | —   | 367  | —     |
| 食数の<br>変動           | 平日朝 | 最大値   | 216 | 最小値 | 133 | 平均値  | 122   |
|                     | 平日昼 | 最大値   | 312 | 最小値 | 46  | 平均値  | 219   |
|                     | 平日夕 | 最大値   | 255 | 最小値 | 47  | 平均値  | 133   |
|                     | 休日朝 | 最大値   | 0   | 最小値 | 0   | 平均値  | 0     |
|                     | 休日昼 | 最大値   | 135 | 最小値 | 47  | 平均値  | 72    |
|                     | 休日夕 | 最大値   | 73  | 最小値 | 46  | 平均値  | 54    |

令和 6 年度における食数及び作業従事者数の実績値（1 月分）

|               |     |       |     |     |    |         |       |
|---------------|-----|-------|-----|-----|----|---------|-------|
| 1 月合計<br>(平日) | 朝   | 3638  | 15  | 82  | —  | 1498. 5 | 44. 4 |
|               | 昼   | 5092  | 18  | 200 |    |         | 25. 5 |
|               | 夕   | 3435  | 18  | 121 |    |         | 28. 4 |
|               | 計   | 12165 | 51  | 403 | —  | 1498. 5 | —     |
| 1 月合計<br>(休日) | 朝   | 0     | 0   | 0   | —  | 373. 5  | 0. 0  |
|               | 昼   | 511   | 9   | 53  |    |         | 9. 6  |
|               | 夕   | 580   | 9   | 38  |    |         | 15. 3 |
|               | 計   | 1091  | 18  | 91  | —  | 373. 5  | —     |
| 食数の<br>変動     | 平日朝 | 最大値   | 265 | 最小値 | 0  | 平均値     | 173   |
|               | 平日昼 | 最大値   | 358 | 最小値 | 0  | 平均値     | 238   |
|               | 平日夕 | 最大値   | 277 | 最小値 | 0  | 平均値     | 159   |
|               | 休日朝 | 最大値   | 0   | 最小値 | 0  | 平均値     | 0     |
|               | 休日昼 | 最大値   | 104 | 最小値 | 45 | 平均値     | 51    |
|               | 休日夕 | 最大値   | 95  | 最小値 | 48 | 平均値     | 53    |

令 6 年度における食数及び作業従事者数の実績値（2 月分）

|               |     |       |     |     |     |      |      |
|---------------|-----|-------|-----|-----|-----|------|------|
| 2 月合計<br>(平日) | 朝   | 3806  | 18  | 91  |     |      | 41.8 |
|               | 昼   | 5185  | 18  | 186 | —   | 1473 | 27.9 |
|               | 夕   | 3190  | 18  | 114 |     |      | 28.0 |
|               | 計   | 12181 | 54  | 391 | —   | 1473 | —    |
| 2 月合計<br>(休日) | 朝   | 0     | 0   | 0   |     |      | 0.0  |
|               | 昼   | 582   | 10  | 56  | —   | 660  | 10.4 |
|               | 夕   | 536   | 10  | 51  |     |      | 10.5 |
|               | 計   | 1118  | 20  | 107 | —   | 660  | —    |
| 食数の<br>変動     | 平日朝 | 最大値   | 268 | 最小値 | 139 | 平均値  | 211  |
|               | 平日昼 | 最大値   | 330 | 最小値 | 153 | 平均値  | 288  |
|               | 平日夕 | 最大値   | 231 | 最小値 | 59  | 平均値  | 177  |
|               | 休日朝 | 最大値   | 217 | 最小値 | 0   | 平均値  | 0    |
|               | 休日昼 | 最大値   | 82  | 最小値 | 50  | 平均値  | 58   |
|               | 休日夕 | 最大値   | 61  | 最小値 | 50  | 平均値  | 54   |



令和 6 年度における食数及び作業従事者数の実績値（3 月分）

|               |     |       |     |     |     |      |      |
|---------------|-----|-------|-----|-----|-----|------|------|
| 3 月合計<br>(平日) | 朝   | 4379  | 20  | 102 | —   | 1550 | 42.9 |
|               | 昼   | 6192  | 20  | 200 |     |      | 31.0 |
|               | 夕   | 3685  | 19  | 110 |     |      | 33.5 |
|               | 計   | 14256 | 59  | 412 | —   | 1550 | —    |
| 3 月合計<br>(休日) | 朝   | 0     | 0   | 0   | —   | 431  | 0.0  |
|               | 昼   | 656   | 11  | 58  |     |      | 11.3 |
|               | 夕   | 651   | 11  | 57  |     |      | 11.4 |
|               | 計   | 1307  | 22  | 115 | —   | 431  | —    |
| 食数の<br>変動     | 平日朝 | 最大値   | 318 | 最小値 | 124 | 平均値  | 219  |
|               | 平日昼 | 最大値   | 471 | 最小値 | 66  | 平均値  | 310  |
|               | 平日夕 | 最大値   | 323 | 最小値 | 52  | 平均値  | 184  |
|               | 休日朝 | 最大値   | 0   | 最小値 | 0   | 平均値  | 0    |
|               | 休日昼 | 最大値   | 129 | 最小値 | 49  | 平均値  | 60   |
|               | 休日夕 | 最大値   | 120 | 最小値 | 49  | 平均値  | 59   |

令和 7 年度における食数及び作業従事者数の実績値（4 月分）

|               |     |       |     |     |    |      |      |
|---------------|-----|-------|-----|-----|----|------|------|
| 4 月合計<br>(平日) | 朝   | 3002  | 16  | 85  | —  | 1503 | 35.3 |
|               | 昼   | 5274  | 20  | 181 |    |      | 29.1 |
|               | 夕   | 3110  | 20  | 132 |    |      | 23.6 |
|               | 計   | 11386 | 56  | 398 | —  | 1503 | —    |
| 4 月合計<br>(休日) | 朝   | 0     | 0   | 0   | 0  | 341  | 0.0  |
|               | 昼   | 951   | 9   | 47  |    |      | 20.2 |
|               | 夕   | 558   | 9   | 44  |    |      | 12.7 |
|               | 計   | 1509  | 18  | 91  | —  | 341  | —    |
| 食数の<br>変動     | 平日朝 | 最大値   | 260 | 最小値 | 0  | 平均値  | 143  |
|               | 平日昼 | 最大値   | 468 | 最小値 | 48 | 平均値  | 251  |
|               | 平日夕 | 最大値   | 276 | 最小値 | 53 | 平均値  | 148  |
|               | 休日朝 | 最大値   | 0   | 最小値 | 0  | 平均値  | 0    |
|               | 休日昼 | 最大値   | 449 | 最小値 | 48 | 平均値  | 106  |
|               | 休日夕 | 最大値   | 110 | 最小値 | 47 | 平均値  | 62   |

令和 7 年度における食数及び作業従事者数の実績値（5 月分）

|               |     |      |     |     |    |         |       |
|---------------|-----|------|-----|-----|----|---------|-------|
| 5 月合計<br>(平日) | 朝   | 2618 | 18  | 90  | —  | 1524. 5 | 29. 1 |
|               | 昼   | 3959 | 20  | 195 |    |         | 20. 3 |
|               | 夕   | 2326 | 20  | 120 |    |         | 19. 4 |
|               | 計   | 8903 | 58  | 405 | —  | 1525    | —     |
| 5 月合計<br>(休日) | 朝   | 0    | 0   | 0   | —  | 426. 5  | 0. 0  |
|               | 昼   | 597  | 11  | 59  |    |         | 10. 1 |
|               | 夕   | 565  | 11  | 55  |    |         | 10. 3 |
|               | 計   | 1162 | 22  | 114 | —  | 426. 5  | —     |
| 食数の<br>変動     | 平日朝 | 最大値  | 179 | 最小値 | 0  | 平均値     | 131   |
|               | 平日昼 | 最大値  | 263 | 最小値 | 43 | 平均値     | 198   |
|               | 平日夕 | 最大値  | 172 | 最小値 | 43 | 平均値     | 116   |
|               | 休日朝 | 最大値  | 0   | 最小値 | 0  | 平均値     | 0     |
|               | 休日昼 | 最大値  | 107 | 最小値 | 48 | 平均値     | 54    |
|               | 休日夕 | 最大値  | 72  | 最小値 | 47 | 平均値     | 51    |

令和 7 年度における食数及び作業従事者数の実績値（6 月分）

|               |     |       |     |     |     |      |      |
|---------------|-----|-------|-----|-----|-----|------|------|
| 6 月合計<br>(平日) | 朝   | 3288  | 21  | 90  | —   | 1614 | 36.5 |
|               | 昼   | 5060  | 21  | 195 |     |      | 25.9 |
|               | 夕   | 3045  | 21  | 120 |     |      | 25.4 |
|               | 計   | 11393 | 63  | 405 | —   | 1614 | —    |
| 6 月合計<br>(休日) | 朝   | 0     | 5   | 26  | —   | 322  | 0.0  |
|               | 昼   | 466   | 10  | 76  |     |      | 6.1  |
|               | 夕   | 465   | 10  | 52  |     |      | 8.9  |
|               | 計   | 931   | 25  | 154 | —   | 322  | —    |
| 食数の<br>変動     | 平日朝 | 最大値   | 208 | 最小値 | 115 | 平均値  | 157  |
|               | 平日昼 | 最大値   | 300 | 最小値 | 173 | 平均値  | 241  |
|               | 平日夕 | 最大値   | 223 | 最小値 | 50  | 平均値  | 145  |
|               | 休日朝 | 最大値   | 0   | 最小値 | 0   | 平均値  | 0    |
|               | 休日昼 | 最大値   | 76  | 最小値 | 45  | 平均値  | 52   |
|               | 休日夕 | 最大値   | 78  | 最小値 | 45  | 平均値  | 52   |

令和 7 年度における食数及び作業従事者数の実績値（7 月分）

|               |     |       |     |     |     |      |      |
|---------------|-----|-------|-----|-----|-----|------|------|
| 7 月合計<br>(平日) | 朝   | 3937  | 22  | 90  | —   | 1683 | 43.7 |
|               | 昼   | 5751  | 22  | 195 |     |      | 29.5 |
|               | 夕   | 3771  | 22  | 120 |     |      | 31.4 |
|               | 計   | 13459 | 66  | 405 | —   | 1683 | —    |
| 7 月合計<br>(休日) | 朝   | 0     | 0   | 0   | —   | 312  | 0.0  |
|               | 昼   | 659   | 9   | 59  |     |      | 11.2 |
|               | 夕   | 619   | 9   | 55  |     |      | 11.3 |
|               | 計   | 1278  | 18  | 114 | —   | 312  | —    |
| 食数の<br>変動     | 平日朝 | 最大値   | 226 | 最小値 | 140 | 平均値  | 179  |
|               | 平日昼 | 最大値   | 329 | 最小値 | 213 | 平均値  | 261  |
|               | 平日夕 | 最大値   | 245 | 最小値 | 80  | 平均値  | 171  |
|               | 休日朝 | 最大値   | 0   | 最小値 | 0   | 平均値  | 0    |
|               | 休日昼 | 最大値   | 97  | 最小値 | 49  | 平均値  | 73   |
|               | 休日夕 | 最大値   | 92  | 最小値 | 48  | 平均値  | 69   |

令和 7 年度における食数及び作業従事者数の実績値（8 月分）

|               |     |       |     |     |    |      |      |
|---------------|-----|-------|-----|-----|----|------|------|
| 8 月合計<br>(平日) | 朝   | 3096  | 20  | 81  | —  | 1355 | 38.2 |
|               | 昼   | 4758  | 20  | 173 |    |      | 27.5 |
|               | 夕   | 2989  | 20  | 110 |    |      | 27.2 |
|               | 計   | 10843 | 60  | 364 | —  | 1355 | —    |
| 8 月合計<br>(休日) | 朝   | 0     | 0   | 0   | —  | 358  | 0.0  |
|               | 昼   | 691   | 11  | 54  |    |      | 12.8 |
|               | 夕   | 582   | 11  | 51  |    |      | 11.4 |
|               | 計   | 1273  | 22  | 105 | —  | 358  | —    |
| 食数の<br>変動     | 平日朝 | 最大値   | 246 | 最小値 | 0  | 平均値  | 155  |
|               | 平日昼 | 最大値   | 429 | 最小値 | 40 | 平均値  | 238  |
|               | 平日夕 | 最大値   | 270 | 最小値 | 43 | 平均値  | 149  |
|               | 休日朝 | 最大値   | 0   | 最小値 | 0  | 平均値  | 0    |
|               | 休日昼 | 最大値   | 180 | 最小値 | 45 | 平均値  | 63   |
|               | 休日夕 | 最大値   | 92  | 最小値 | 44 | 平均値  | 53   |

令和 7 年度における食数及び作業従事者数の実績値（9 月分）

|               |     |       |     |     |    |      |      |
|---------------|-----|-------|-----|-----|----|------|------|
| 9 月合計<br>(平日) | 朝   | 3366  | 20  | 101 | —  | 1459 | 33.3 |
|               | 昼   | 4412  | 20  | 184 |    |      | 24.0 |
|               | 夕   | 2901  | 20  | 105 |    |      | 27.6 |
|               | 計   | 10679 | 60  | 390 | —  | 1459 | —    |
| 9 月合計<br>(休日) | 朝   | 0     | 0   | 0   | —  | 329  | 0.0  |
|               | 昼   | 533   | 10  | 47  |    |      | 11.3 |
|               | 夕   | 720   | 10  | 47  |    |      | 15.3 |
|               | 計   | 1253  | 20  | 94  | —  | 329  | —    |
| 食数の<br>変動     | 平日朝 | 最大値   | 225 | 最小値 | 74 | 平均値  | 168  |
|               | 平日昼 | 最大値   | 324 | 最小値 | 68 | 平均値  | 221  |
|               | 平日夕 | 最大値   | 225 | 最小値 | 61 | 平均値  | 145  |
|               | 休日朝 | 最大値   | 0   | 最小値 | 0  | 平均値  | 0    |
|               | 休日昼 | 最大値   | 85  | 最小値 | 45 | 平均値  | 53   |
|               | 休日夕 | 最大値   | 166 | 最小値 | 47 | 平均値  | 72   |

令和7年度における食数及び作業従事者数の実績値（10月分）

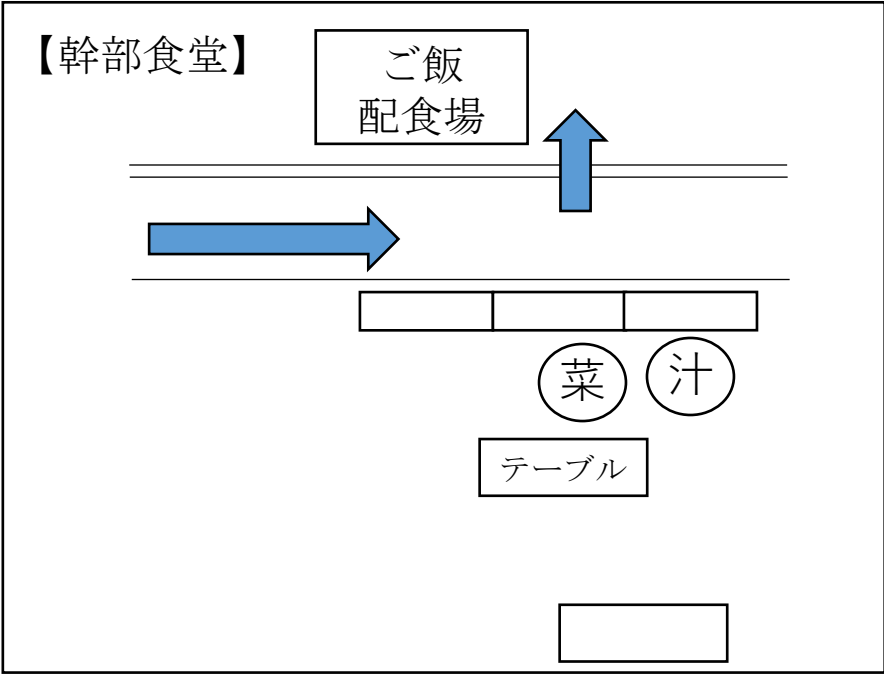
|                   |     |       |     |     |     |       |      |
|-------------------|-----|-------|-----|-----|-----|-------|------|
| 10月<br>合計<br>(平日) | 朝   | 3586  | 22  | 110 | —   | 1606  | 32.6 |
|                   | 昼   | 5155  | 22  | 208 |     |       | 24.8 |
|                   | 夕   | 3178  | 22  | 111 |     |       | 28.6 |
|                   | 計   | 11919 | 66  | 429 | —   | 1606  | —    |
| 10月<br>合計<br>(休日) | 朝   | 0     | 0   | 0   | —   | 463.5 | 0.0  |
|                   | 昼   | 660   | 9   | 47  |     |       | 14.0 |
|                   | 夕   | 649   | 9   | 47  |     |       | 13.8 |
|                   | 計   | 1309  | 18  | 94  | —   | 463.5 | —    |
| 食数の<br>変動         | 平日朝 | 最大値   | 231 | 最小値 | 129 | 平均値   | 163  |
|                   | 平日昼 | 最大値   | 296 | 最小値 | 183 | 平均値   | 234  |
|                   | 平日夕 | 最大値   | 231 | 最小値 | 53  | 平均値   | 145  |
|                   | 休日朝 | 最大値   | 0   | 最小値 | 0   | 平均値   | 0    |
|                   | 休日昼 | 最大値   | 154 | 最小値 | 48  | 平均値   | 73   |
|                   | 休日夕 | 最大値   | 120 | 最小値 | 48  | 平均値   | 72   |



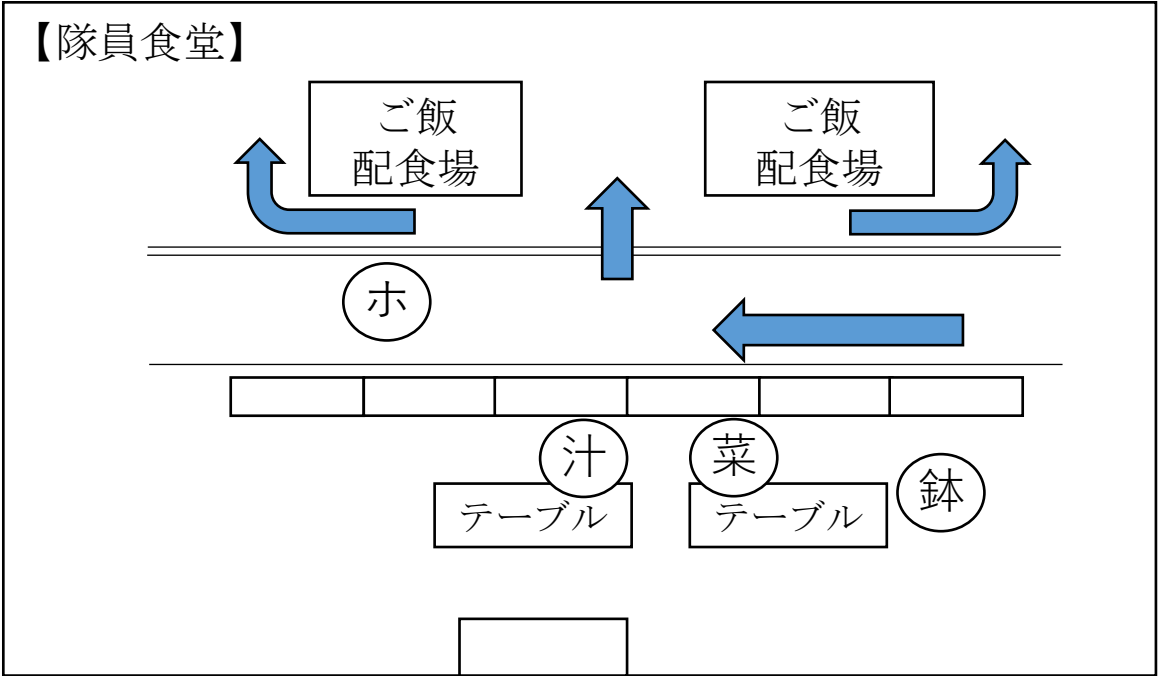
令和7年度における食数及び作業従事者数の実績値（11月分）

|                   |     |       |     |     |     |      |      |
|-------------------|-----|-------|-----|-----|-----|------|------|
| 11月<br>合計<br>(平日) | 朝   | 3084  | 18  | 90  | —   | 1338 | 34.3 |
|                   | 昼   | 4383  | 18  | 174 |     |      | 25.2 |
|                   | 夕   | 2691  | 18  | 93  |     |      | 28.9 |
|                   | 計   | 10158 | 54  | 357 | —   | 1338 | —    |
| 11月<br>合計<br>(休日) | 朝   | 0     | 0   | 0   | —   | 392  | 0.0  |
|                   | 昼   | 583   | 12  | 57  |     |      | 10.2 |
|                   | 夕   | 599   | 12  | 55  |     |      | 10.9 |
|                   | 計   | 1182  | 24  | 112 | —   | 392  | —    |
| 食数の<br>変動         | 平日朝 | 最大値   | 185 | 最小値 | 153 | 平均値  | 171  |
|                   | 平日昼 | 最大値   | 289 | 最小値 | 195 | 平均値  | 244  |
|                   | 平日夕 | 最大値   | 198 | 最小値 | 53  | 平均値  | 150  |
|                   | 休日朝 | 最大値   | 0   | 最小値 | 0   | 平均値  | 0    |
|                   | 休日昼 | 最大値   | 53  | 最小値 | 46  | 平均値  | 49   |
|                   | 休日夕 | 最大値   | 57  | 最小値 | 46  | 平均値  | 50   |

船岡駐屯地食堂における配食人員の配置（平日朝食の基準）

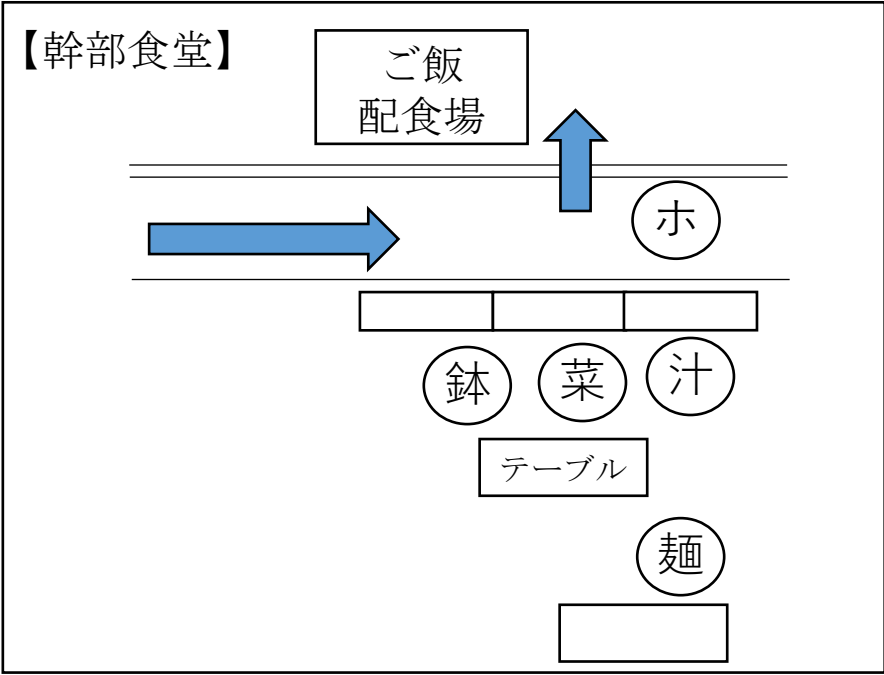


責

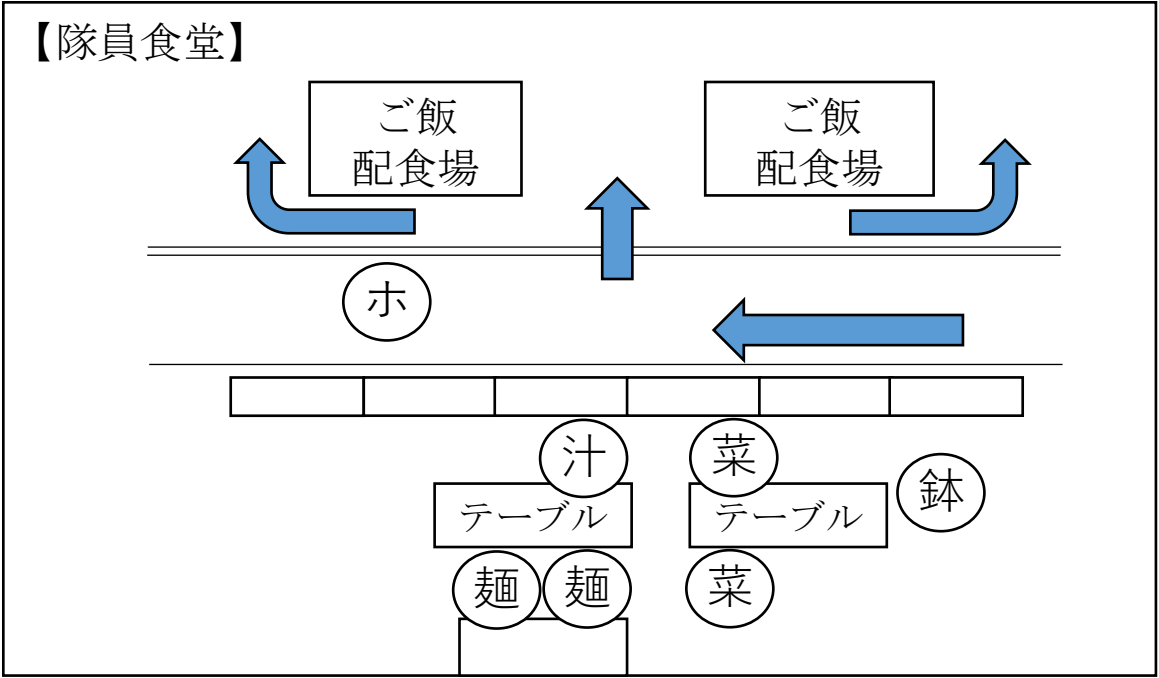


| 区分        | 主な任務等 |             | レーン配置人数 |    | 食堂合計<br>人員 | 総合計 |
|-----------|-------|-------------|---------|----|------------|-----|
| 全般        | 責     | 現場責任者       |         |    | 1名         | 7名  |
|           | ホ     | 飯・食器等の補充    | 1名      | 1名 | 2名         |     |
| 配食等<br>担当 | 菜     | 菜皿、洋皿（主菜）担当 | 1名      | 1名 | 2名         |     |
|           | 鉢     | 小鉢等（副菜）担当   | 1名      | 1名 | 2名         |     |
|           | 汁     | 汁担当         | 1名      | 1名 | 2名         |     |
|           | 麵     | 麵・飯担当       | 1名      | 1名 | 2名         |     |

船岡駐屯地食堂における配食人員の配置（平日昼食の基準）

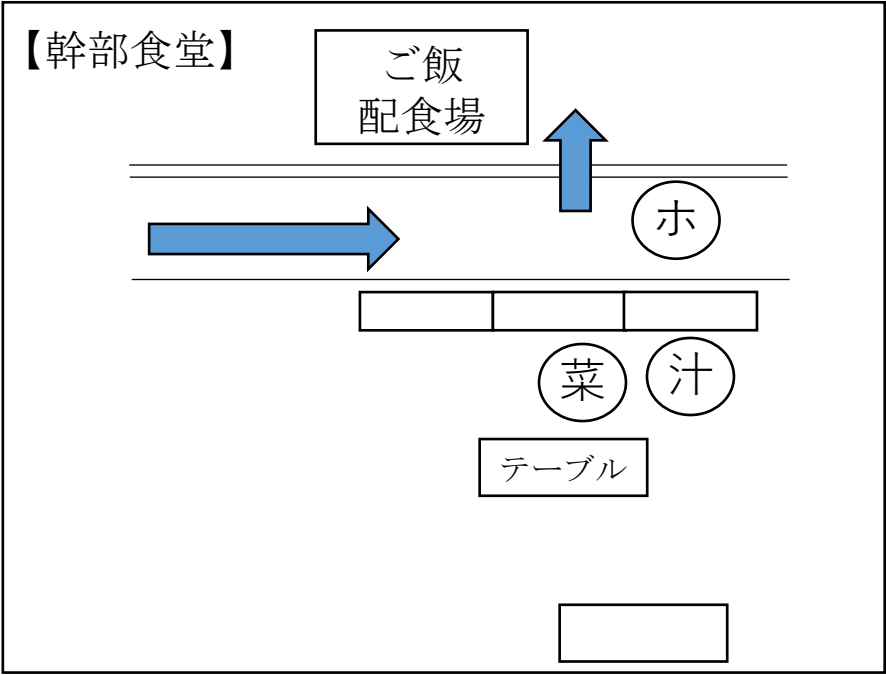


責

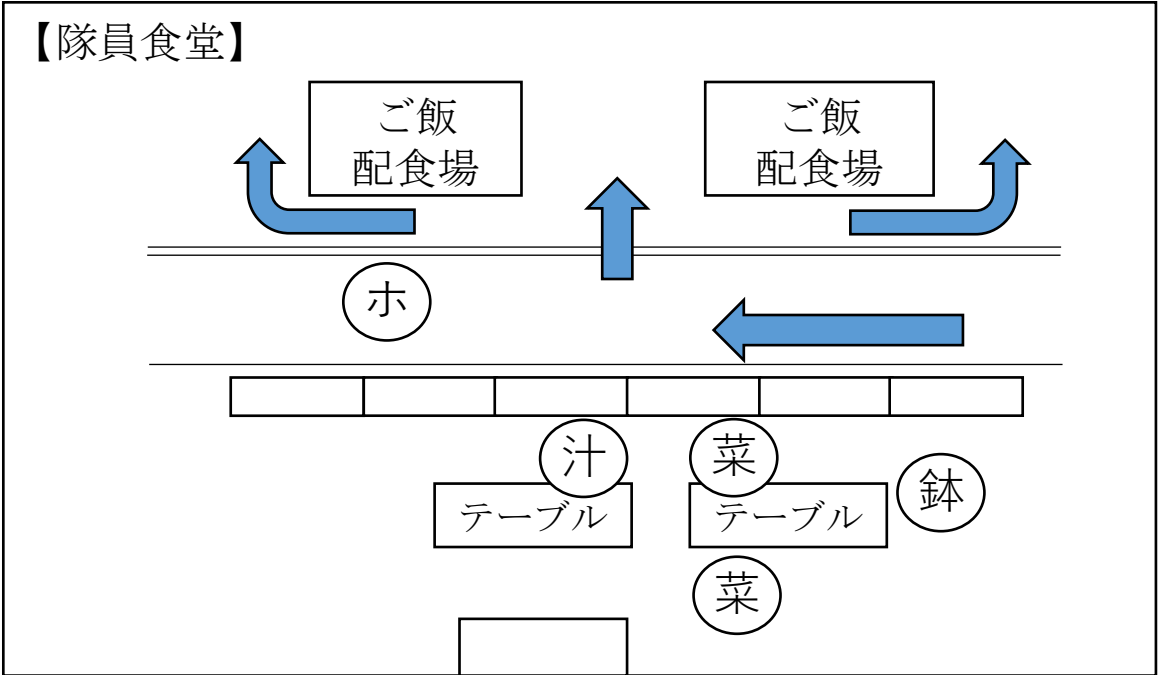


| 区分    | 主な任務等 |             | レーン配置人数 |      | 食堂合計人員 | 総合計 |
|-------|-------|-------------|---------|------|--------|-----|
| 全般    | 責     | 現場責任者       |         |      | 1名     | 13名 |
|       | ホ     | 飯・食器等の補充    | 隊員食堂    | 幹部食堂 | 2名     |     |
| 配食等担当 | 菜     | 菜皿、洋皿（主菜）担当 | 2名      | 1名   | 3名     |     |
|       | 鉢     | 小鉢等（副菜）担当   | 1名      | 1名   | 2名     |     |
|       | 汁     | 汁担当         | 1名      | 1名   | 2名     |     |
|       | 麺     | 麺・飯担当       | 2名      | 1名   | 3名     |     |

船岡駐屯地食堂における配食人員の配置（平日夕食の基準）



責

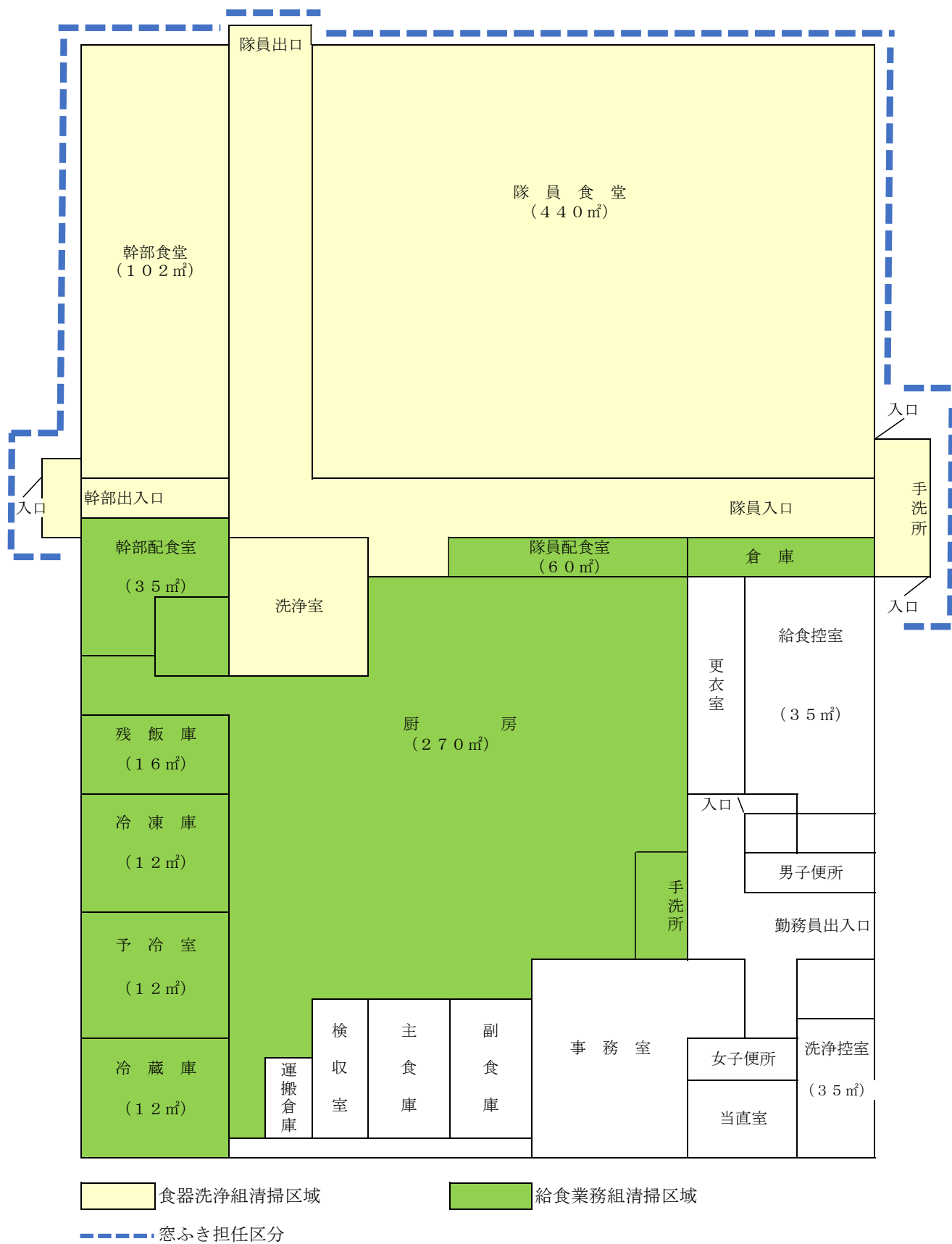


| 区分        | 主な任務等 |             | レーン配置人数 |      | 食堂合計<br>人員 | 総合計 |
|-----------|-------|-------------|---------|------|------------|-----|
| 全般        | 責     | 現場責任者       |         |      | 1名         | 9名  |
|           |       |             | 隊員食堂    | 幹部食堂 |            |     |
|           | ホ     | 飯・食器等の補充    | 1名      | 1名   | 2名         |     |
| 配食等<br>担当 | 菜     | 菜皿、洋皿（主菜）担当 | 2名      |      | 2名         |     |
|           | 鉢     | 小鉢等（副菜）担当   | 1名      | 1名   | 2名         |     |
|           | 汁     | 汁担当         | 1名      | 1名   | 2名         |     |
|           | 麺     | 麺・飯担当       |         |      |            |     |

設 備 ( 基 準 )

| 区 分                |                        | 数 量                  | 注 記 |
|--------------------|------------------------|----------------------|-----|
| 厨 房 器 材<br>及 び 器 具 | 製氷機 1 号                | 2 台                  |     |
|                    | 野菜切断用調理機 1 号           | 1 台                  |     |
|                    | 球根皮むき機 2 号             | 1 台                  |     |
|                    | ミートスライサー 1 号           | 1 台                  |     |
|                    | コンベクションオーブン<br>(スチーム式) | 1 台                  |     |
|                    | コンベクションオーブン<br>(ガス式)   | 1 台                  |     |
|                    | 蒸気煮炊釜                  | 3 台                  |     |
|                    | かまどガス回転式               | 1 台                  |     |
|                    | 連続炊飯装置                 | 1 台                  |     |
|                    | 揚げ物機 1 号               | 1 台                  |     |
|                    | 連続式揚げ物機 2 号            | 1 台                  |     |
|                    | 蒸し器 1 号<br>(カートイン式)    | 1 台                  |     |
|                    | 茹麺器 1 号(デポ式)           | 4 台                  |     |
|                    | 茹麺器 2 号(デポ式)           | 1 台                  |     |
|                    | ティルティングパン              | 1 台                  |     |
|                    | 肉ひき機                   | 1 台                  |     |
|                    | 解凍庫 2 号                | 1 台                  |     |
|                    | 適温・配食機材 1 号<br>(電気式)   | 1 台                  |     |
|                    | 適温・配食機材 2 号<br>(電気式)   | 2 台                  |     |
|                    | 配食室用温蔵庫 1 号            | 1 台                  |     |
|                    | 配食室用温蔵庫 2 号            | 1 台                  |     |
|                    | 配食室用保冷库 2 号            | 1 台                  |     |
|                    | 自動給茶器                  | 5 台                  |     |
|                    | 配食缶                    | 所要数                  |     |
|                    | シンク                    | 所要数                  |     |
|                    | 調理台                    | 所要数                  |     |
|                    | 厨芥処理機(1号分離型B)          | 1 台                  |     |
|                    | スコップ                   | 所要数                  |     |
|                    | まな板・包丁                 | 所要数                  |     |
|                    | 洗浄後収納室                 | 1 式                  |     |
| 厨房等施設              | 厨房                     | 2 2 0 m <sup>2</sup> |     |
|                    | 配食室                    | 1 1 0 m <sup>2</sup> |     |
|                    | 下処理室                   | 5 0 m <sup>2</sup>   |     |
|                    | 厨芥処理室                  | 1 6 m <sup>2</sup>   |     |
|                    | 控え室・更衣室                | 5 5 m <sup>2</sup>   |     |

駐屯地隊員食堂・厨房平面図



令和8年度作業日程表(基準)

| 4月 |    |    |    |    |    |    |
|----|----|----|----|----|----|----|
| 日  | 月  | 火  | 水  | 木  | 金  | 土  |
|    |    |    | 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 |    |    |

|        |    |
|--------|----|
| 平日時間勤務 | 20 |
| 休日時間勤務 | 9  |
| 厨房整備日  | 1  |

| 5月 |    |    |    |    |    |    |
|----|----|----|----|----|----|----|
| 日  | 月  | 火  | 水  | 木  | 金  | 土  |
|    |    |    |    |    | 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 |    |    |    |    |    |    |

|        |    |
|--------|----|
| 平日時間勤務 | 17 |
| 休日時間勤務 | 13 |
| 厨房整備日  | 1  |

| 6月 |    |    |    |    |    |    |
|----|----|----|----|----|----|----|
| 日  | 月  | 火  | 水  | 木  | 金  | 土  |
|    | 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 |    |    |    |    |

|        |    |
|--------|----|
| 平日時間勤務 | 21 |
| 休日時間勤務 | 8  |
| 厨房整備日  | 1  |

| 7月 |    |    |    |    |    |    |
|----|----|----|----|----|----|----|
| 日  | 月  | 火  | 水  | 木  | 金  | 土  |
|    |    |    | 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 |    |

|        |    |
|--------|----|
| 平日時間勤務 | 21 |
| 休日時間勤務 | 9  |
| 厨房整備日  | 1  |

| 8月 |    |    |    |    |    |    |
|----|----|----|----|----|----|----|
| 日  | 月  | 火  | 水  | 木  | 金  | 土  |
|    |    |    |    |    |    | 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 |    |    |    |    |    |

|        |    |
|--------|----|
| 平日時間勤務 | 19 |
| 休日時間勤務 | 11 |
| 厨房整備日  | 1  |

| 9月 |    |    |    |    |    |    |
|----|----|----|----|----|----|----|
| 日  | 月  | 火  | 水  | 木  | 金  | 土  |
|    |    | 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 |    |    |

|        |    |
|--------|----|
| 平日時間勤務 | 19 |
| 休日時間勤務 | 11 |
| 厨房整備日  | 1  |

| 10月 |    |    |    |    |    |    |
|-----|----|----|----|----|----|----|
| 日   | 月  | 火  | 水  | 木  | 金  | 土  |
|     |    |    |    | 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 |

|        |    |
|--------|----|
| 平日時間勤務 | 20 |
| 休日時間勤務 | 10 |
| 厨房整備日  | 1  |

| 11月 |    |    |    |    |    |    |
|-----|----|----|----|----|----|----|
| 日   | 月  | 火  | 水  | 木  | 金  | 土  |
| 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 |    |    |    |    |    |

|        |    |
|--------|----|
| 平日時間勤務 | 18 |
| 休日時間勤務 | 11 |
| 厨房整備日  | 1  |

| 12月 |    |    |    |    |    |    |
|-----|----|----|----|----|----|----|
| 日   | 月  | 火  | 水  | 木  | 金  | 土  |
|     |    | 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 |    |    |

|        |    |
|--------|----|
| 平日時間勤務 | 21 |
| 休日時間勤務 | 9  |
| 厨房整備日  | 1  |

| 1月 |    |    |    |    |    |    |
|----|----|----|----|----|----|----|
| 日  | 月  | 火  | 水  | 木  | 金  | 土  |
|    |    |    |    |    | 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 |    |    |    |    |    |    |

|        |    |
|--------|----|
| 平日時間勤務 | 18 |
| 休日時間勤務 | 12 |
| 厨房整備日  | 1  |

| 2月 |    |    |    |    |    |    |
|----|----|----|----|----|----|----|
| 日  | 月  | 火  | 水  | 木  | 金  | 土  |
|    | 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 |    |    |    |    |    |    |

|        |    |
|--------|----|
| 平日時間勤務 | 17 |
| 休日時間勤務 | 10 |
| 厨房整備日  | 1  |

| 3月 |    |    |    |    |    |    |
|----|----|----|----|----|----|----|
| 日  | 月  | 火  | 水  | 木  | 金  | 土  |
|    | 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 |    |    |    |

|        |    |
|--------|----|
| 平日時間勤務 | 22 |
| 休日時間勤務 | 8  |
| 厨房整備日  | 1  |

|        |     |
|--------|-----|
| 平日時間勤務 | 216 |
| 休日時間勤務 | 125 |
| 厨房整備日  | 24  |

凡例：  
 平日時間勤務（土日、祝日を除く日）  
 休日時間勤務（土日、祝日、代休取得奨励期間中）  
 厨房整備日（毎月最終金曜日、午後整備作業）