

調達要求番号：6NM51AZ0001

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		C 9 1 3 - Z 2 6 0 0 0 1	
		作 成	令和 8 年 1 月 1 4 日
		変 更	令和 年 月 日
		作成部隊等名	霞目駐屯地業務隊

1 総 則

1.1 適用範囲

この仕様書は、陸上自衛隊の霞目駐屯地（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及びアレルギー等の個別食の対応指示に従い調理し、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、調味料などの検収、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	90 食	部隊配食（50 食）
	食事時間	0605～0700	0605から配食
	曹士食堂	1 コ配食レーン	※
	幹部食堂	1 コ配食レーン	
昼食	食数	200 食	50 食
	食事時間	1130～1245	1200～1240
	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	使用せず
夕食	食数	90 食	50 食
	食事時間	1630～1810	1700～1740
	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	使用せず

詳細は、別紙第 1「令和 7 年度上半期における食数及び作業従事者数の参考値」及び

「令和 6・7 年度下半期における食数及び作業従事者数の参考値」参照

※ 配食する部隊毎に仕分けをする。

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「霞目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、調理工程表及び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、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 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、少なくとも5名につき1名は調理師とする。ただし、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）
- 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) 衛生的な食事の提供及び厨房の環境を維持すること。
- c) 隊員の満足向上を図ること。

2.4 作業従事者の服務

受託者及び作業従事者の霞目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、容易に識別できる帽子を装着する。
- 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、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) 作業従事者等は、検体の保存に協力する。検体は、原材料及び調理済み食品を食品ごとに50g程度ずつ清潔なビニール袋に入れ、密封し冷凍庫に保存すること。なお、原材料は、特に、洗浄・殺菌等を行わず、納品された状態で、調理済み食品は配膳後の状態で保存する。
- f) 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。
- g) 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。
- h) 現場責任者は、f)、g)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。
- i) 現場責任者は調理・配食をする際、官側の統制に従うものとする。

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) 努めて手作り調理を追求するとともに、惣菜等完全調理済み食品の使用を局限する。
- c) 毎月15回程度タイプ別給食（量、食材、調理方法を変えたエネルギー差のある献立）を実施する。
- d) 毎月2～3程度選択メニュー（2～3種類の献立を準備）を実施する。
- e) 現場責任者は、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。
- f) 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。
- g) 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す細部要領に基づき、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) 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。
- c) 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。
- d) 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。
- e) 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。また、喫食者の状況を考慮して調味料や配食器具等の除菌を実施する。
- f) 配食作業においては、常に衛生面に留意する。このため、料理で配食台が汚れた場合は、速やかに処置を行うものとする。
- g) 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・搬入・運搬するものとする。
- b) 納品時、必要によって食材の検収補助及び搬入補助を実施する。

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だったか ・ 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、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) 作業従事者は、官側が示す自衛官等に対して食事等を配膳及び下膳するものとする。
- d) 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。
- e) 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。
- f) 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。
- g) 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	当該月の 5 日前まで	給食業務開始月分は左記に関わらず引継ぎ期間に通知。 ただし、献立表については作成前に官側と受託者で協議するものとする。
献立表 献立材料表			
確定人員	週 2 回	毎週火曜、金曜基準	下記の通り通知することを例とする。 1 火曜日に土～次週火曜日分を通知 2 金曜日に次週水～金曜日分を通知
調理及び配食細部要領	平日毎日	平日朝 09:00	平日毎朝実施する調理ミーティングで通知
各種検査等及び実習生の受入れ	その都度	当該月の 30 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15日前 まで	
作業従事者一覧		業務開始 8日前まで	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。)			
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8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。 2 菌検索実施機関発行の結果 を提出 3 従事者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 (勤務予定表)	月1回	当該月の前月25 日まで	1 受託年度業務開始月分は業 務開始の8日前まで 2 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	月1回	当該月分を 翌月5日まで	
標準作業工程表及び標 準作業工数(表4-1)	年1回	業務開始 8日前まで	提出後、変更があればその都度 提出する。
日々調理工程表 (表4-2)	毎日(基準)	作業開始(調理ミ ーティング)前ま で	調理工程表を毎食作成・提出す る。 変更があればその都度提出する。
H A C C Pに基づく各 種記録表	月1回	当該月分を 翌月5日まで	
保健所等による営業許 可証の写し	年1回	業務開始 8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霞目駐屯地食堂、厨房、控室、更衣室及び厚生センター。

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。

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4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4「(給食業務) 役務期間内で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。

表4－1 標準作業工程表及び標準作業工数

平日	0830																		備考
	0430	0550	0605	0700	0730	0900	0920	1100	1130	1200	1245	1330	1430	1600	1630	1720	1810	1900	
		検食	朝食			M	M		検食	早飯	昼食				検食	早飯	夕食		
	朝食調理 (携行食ボイル含む。) 配食準備	0605～朝食配食 (運搬食含む。) 整備、昼食仕込み			休憩	昼食調理 配食準備		1130～早飯配食 1200～昼食配食 (運搬食、会食含む。) 整備、夕食仕込み			休憩	夕食調理 配食準備	1630～早飯配食 1720～夕食配食 (運搬食含む。) 整備、朝食仕込み						
	作業工数：15人時					作業工数：55人時							作業工数：31.5人時				作業工程時間 12時間30分		

休 日															備 考										
	0530	0605	0630			0800	0900				1130	1200	1240			1330	1430				1630	1700	1740	1800	作業工程時間 10時間30分
		配食									検食	昼食									検食	夕食			
	朝食仕分 (パンなど) 昼食仕込み				休憩		昼食調理 配食準備				1200～昼食配食 (運搬食含む。) 整備、夕食仕込み				休憩		夕食調理 配食準備		1700～夕食配食 (運搬食含む。) 整備、朝食仕込み						
作業工数：2. 5 人時						作業工数：2 7 人時										作業工数：2 1 人時									

部 隊 配 食											備 考						
	0530	0605	0630				1100	1130	1200				1600	1630	1700	1800	作業工程時間 4時間00分
		配食						配食						配食			
	朝食仕分 (パンなど)							昼食仕分 (弁当など)							夕食仕分 (弁当など) 朝食仕込み		
	作業工数：1人時							作業工数：1人時							作業工数：2人時		

表4－1 標準作業工程表及び標準作業工数

厨房 整備 日	0830																			備 考
	0430	0550	0605	0700	0730	0900	0920	1100	1130	1200	1245	1330	1430	1530	1600	1630	1700	1800	1900	
		検食	朝食			M M		検食		早飯	昼食					配食				
	朝食調理 (携行食ボイル含む。) 配食準備	0605～朝食配食 (運搬食含む。) 整備、昼食仕込み			休憩	昼食調理 配食準備		1130～早飯配食 1200～昼食配食 (運搬食、会食含む。) 整備、夕食仕込み				休憩			夕食仕分け (弁当など)					
	作業工数：１５人時			検収及び食材などの 搬入作業補助						作業工数：５５人時					作業工数：１人時					

表4-2 日々調理工程表(一例)

[illegible]

令和 7 年度上半期における食数及び作業従事者数の参考値

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 年 4 月	平日	朝	108	37	83	1816	3	5	3	15	363.2
		昼	274	36	166	3658	5	11	5	55	332.5
		夕	118	33	76	1681	4.5	7	4.5	31.5	240.1
		計				7155	12.5	23		101.5	
	休日	朝	139	38	61	487	0	1	2.5	2.5	487
		昼	227	35	62	496	4.5	6	4.5	27	82.7
		夕	57	34	39	309	3.5	6	3.5	21	51.5
		計				1292	8	13		50.5	
7 年 5 月	平日	朝	107	34	81	1612	3	5	3	15	322.4
		昼	219	33	173	3469	5	11	5	55	315.4
		夕	113	30	73	1458	4.5	7	4.5	31.5	208.3
		計				6539	12.5	23		101.5	
	休日	朝	50	32	34	372	0	1	2.5	2.5	372
		昼	38	31	29	319	4.5	6	4.5	27	53.2
		夕	39	29	29	319	3.5	6	3.5	21	53.2
		計				1010	8	13		50.5	

令和7年度上半期における食数及び作業従事者数の参考値

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年 6月	平日	朝	98	82	88	1851	3	5	3	15	370.2
		昼	232	158	180	3788	5	11	5	55	344.4
		夕	94	42	77	1626	4.5	7	4.5	31.5	232.3
		計				7265	12.5	23		101.5	
	休日	朝	55	37	45	407	0	1	2.5	2.5	407
		昼	45	32	42	331	4.5	6	4.5	27	55.2
		夕	43	34	38	342	3.5	6	3.5	21	57
		計				1080	8	13		50.5	
7年 7月	平日	朝	133	65	102	2249	3	5	3	15	449.8
		昼	256	148	205	4501	5	11	5	55	409.2
		夕	122	47	96	2114	4.5	7	4.5	31.5	302
		計				8864	12.5	23		101.5	
	休日	朝	74	54	52	466	0	1	2.5	2.5	466
		昼	48	34	33	301	4.5	6	4.5	27	50.2
		夕	42	34	32	290	3.5	6	3.5	21	48.3
		計				1057	8	13		50.5	

令和7年度上半期における食数及び作業従事者数の参考値

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年 8月	平日	朝	198	33	77	1615	3	5	3	15	323
		昼	269	30	147	3085	5	11	5	55	280.5
		夕	109	29	67	1417	4.5	7	4.5	31.5	202.4
		計				6117	12.5	23		101.5	
	休日	朝	101	35	52	518	0	1	2.5	2.5	518
		昼	138	31	46	457	4.5	6	4.5	27	76.2
		夕	101	30	40	404	3.5	6	3.5	21	67.3
		計				1379	8	13		50.5	
7年 9月	平日	朝	109	53	91	1824	3	5	3	15	364.8
		昼	283	49	198	3962	5	11	5	55	360.2
		夕	107	37	84	1680	4.5	7	4.5	31.5	240
		計				7466	12.5	23		101.5	
	休日	朝	50	40	35	347	0	1	2.5	2.5	347
		昼	48	34	30	299	4.5	6	4.5	27	49.8
		夕	37	33	28	279	3.5	6	3.5	21	46.5
		計				925	8	13		50.5	

令和7年度下半期における食数及び作業従事者数の参考値

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年 10月	平日	朝	123	65	83	1836	3	5	3	15	367.2
		昼	246	119	167	3672	5	11	5	55	333.8
		夕	133	38	78	1713	4.5	7	4.5	31.5	244.7
		計				7221	12.5	23		101.5	
	休日	朝	58	38	39	352	0	1	2.5	2.5	352
		昼	37	33	32	285	4.5	6	4.5	27	47.5
		夕	36	33	31	278	3.5	6	3.5	21	46.3
		計				915	8	13		50.5	
7年 11月	平日	朝	108	60	87	1561	3	5	3	15	312.2
		昼	230	151	187	3358	5	11	5	55	305.3
		夕	110	38	81	1449	4.5	7	4.5	31.5	207
		計				6368	12.5	23		101.5	
	休日	朝	53	36	36	432	0	1	2.5	2.5	432
		昼	77	32	38	456	4.5	6	4.5	27	76
		夕	40	33	30	360	3.5	6	3.5	21	60
		計				1248	8	13		50.5	

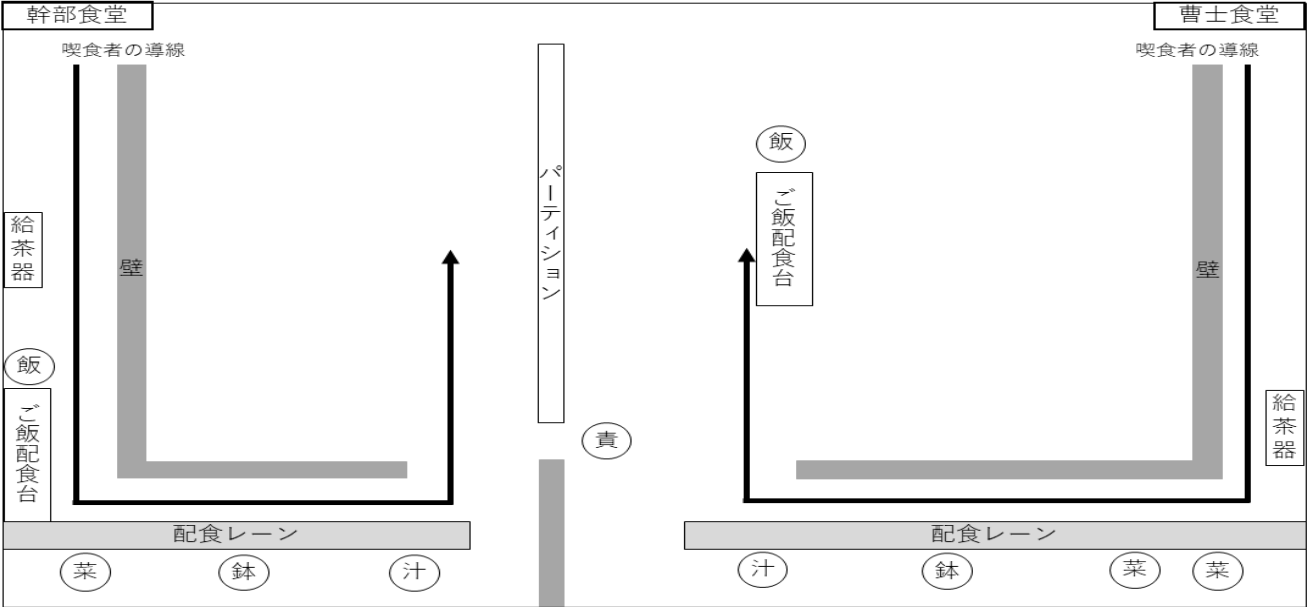
令和6年度下半期における食数及び作業従事者数の参考値

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) $B \times C$	
6年 12月	平日	朝	113	32	79	1742	3	5	3	15	348.4
		昼	264	33	161	3541	5	11	5	55	321.9
		夕	118	31	72	1576	4.5	7	4.5	31.5	225.1
		計				6859	12.5	23		101.5	
	休日	朝	51	36	44	398	0	1	2.5	2.5	398
		昼	42	32	36	320	4.5	6	4.5	27	53.3
		夕	40	31	35	314	3.5	6	3.5	21	52.3
		計				1032	8	13		50.5	
7年 1月	平日	朝	127	29	106	2232	3	5	3	15	446.4
		昼	227	31	169	3548	5	11	5	55	322.5
		夕	130	31	98	2053	4.5	7	4.5	31.5	293.3
		計				7833	12.5	23		101.5	
	休日	朝	75	32	41	406	0	1	2.5	2.5	406
		昼	38	30	28	279	4.5	6	4.5	27	46.5
		夕	38	29	27	272	3.5	6	3.5	21	45.3
		計				957	8	13		50.5	

令和6年度下半期における食数及び作業従事者数の参考値

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年 2月	平日	朝	116	73	112	2021	3	5	3	15	404.2
		昼	230	76	189	3401	5	11	5	55	309.2
		夕	127	57	100	1800	4.5	7	4.5	31.5	257.1
		計				7222	12.5	23		101.5	
	休日	朝	68	37	42	418	0	1	2.5	2.5	418
		昼	53	35	33	325	4.5	6	4.5	27	54.2
		夕	43	34	31	307	3.5	6	3.5	21	51.2
		計				1050	8	13		50.5	
7年 3月	平日	朝	127	37	101	2021	3	5	3	15	404.2
		昼	286	35	206	4115	5	11	5	55	374.1
		夕	171	36	97	1941	4.5	7	4.5	31.5	277.3
		計				8077	12.5	23		101.5	
	休日	朝	100	37	47	512	0	1	2.5	2.5	512
		昼	106	34	50	548	4.5	6	4.5	27	91.3
		夕	58	34	40	435	3.5	6	3.5	21	72.5
		計				1495	8	13		50.5	

霞目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	配置人数		合 計
		幹部食堂	曹士食堂	
全般統制	責 現場責任者（全般統制）	1		10名
	飯 飯補充・卓上調味料の除菌等	1	1	
配食等担当	菜 主菜担当	1	2	
	鉢 副菜担当	1	1	
	汁 汁担当	1	1	

※ 当時の献立により、上記配置人員の他、厨房内において1～4名の範囲で作業従事者が盛り付け等を実施

設備（基準）

区 分		数 量	能 力
厨房器材及び器具	蒸気煮炊き釜	2 台	2 2 0 L/台
	蒸気煮炊き釜	2 台	1 1 0 L/台
	たて型ガス炊飯器、1 号	4 台	7 kg 以上/h
	電磁調理器	2 台	14.3KW、8.8KW
	水圧式洗米伊器	1 台	3 0 kg 以上/回
	適温・選択配食器材	2 台	4. 5 KW
	ティルティング・パン	1 台	2. 7 5 K g/h
	野菜切裁用調理器、2 号	1 台	200～600kg/h
	球根皮むき器	1 台	1 3～1 5 K g/回
	厨芥処理機	2 台	5 馬力
	コンベクションオープン	1 台	3 8 8 L
	ブラストチラー&フリーザー	1 台	3 0 K g/9 0 分
	包丁まな板等消毒保管庫	2 台	4. 5 W/台
	蒸し器、1 号	1 台	茶碗蒸し 1260 個/h
	製氷機 2 号	2 台	約 9 5 K g
	保温庫	1 台	1. 3 6 KW
	配食室用温蔵庫、3 号	1 台	1 0 8 0 L
	配食室用保冷库、3 号	1 台	8 1 7 L
	配食缶等	2 0 個	
	シンク・調理台	1 5 台	
	まな板	2 3 枚	
	包丁	3 0 本	
	電解水生成装置ピュアスター	1 台	
厨房等施設	厨房（食器洗浄エリア除く。）	1 5 8 m ²	
	配食室	6 0 m ²	
	下処理室	2 8 m ²	
	焼揚げ物室	1 4 m ²	
	厨芥処理室	3 3 m ²	
	控え室・更衣室	5 9 m ²	

(給食業務) 役務期間内で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	上衣	3×作業従事者数	着	長袖、半袖	
	2	下衣	3×作業従事者数	着		
	3	帽子	3×作業従事者数	着		ネット付き 現場責任者は色別
	4	ビニール前掛け	2×作業従事者数	着	胸付	下処理用
	5	白長靴	1×作業従事者数	足		
	6	厨房用スニーカー	1×作業従事者数	足		ドライシステム用
	7	食堂用サンダル	1×作業従事者数	足		食堂ホール用
	8	エプロン	4×作業従事者数	着		調理用及び配食用各2着
調理・配食などの作業に必要な消耗品	9	ニトリル手袋 (粉なし)	760	箱	100枚入	
	10	エンボス手袋	380	箱	100枚入	
	11	アルコール消毒液	4	缶	18L	
	12	使い捨てマスク	155	箱	100枚入	
	13	水産5本指手袋	28	組		
	14	綿手袋 (軍手)	3	箱		
	15	オープンミット	2	枚	17インチ	
	16	ポリ袋	120	箱	45L用、20枚入	
	17	ポリ袋	180	箱	70L用、10枚入	
	18	ポリ袋	50	箱	90L用、20枚入	
	19	クッキングペーパー	12	箱	6ロール入	
	20	耐熱料理ペーパー	180	本	300mm×20m	
	21	ラップ	720	本	30cm用、100m巻	
	22	ラップ	750	本	45cm用、100m巻	
	23	リケンビッグラップ	15	本		
	24	アルミホイル	30	本	30cm×30m	
	25	アルミホイル	15	本	30cm×50m	
	26	ふきん	36	枚		
	27	電解水溶剤	72	缶	1kg	電解水生成装置ビュースター用
保健衛生用消耗品	28	使い捨てタオル	300	枚		3色
	29	スポンジ	180	個		3色
	30	ステンレスたわし	2	個	10個入	
	31	亀たわし	15	個	110mm×80mm	
	32	クリームクレンザー	2	本	400g入	
	33	キッチン洗剤無リン	72	個	1Kg入	
	34	マジックリン	15	本	5L入	
	35	洗濯用洗剤	2	箱	5Kg入	
	36	床洗剤	2	缶	20Kg入	
	37	スチコンクリーナー	2	本	4L入	コンベクション用
	38	害虫用駆除	480	枚		業務用殺虫機クイックロン用
	39	除菌漂白剤	24	缶	18Kg入	