

食器洗浄及び清掃作業部外委託仕様書

久 里 浜 駐 屯 地

令和6年12月17日

食器洗浄及び清掃作業部外委託仕様書

調達要求番号：

陸上自衛隊久里浜駐屯地食器洗浄及び清掃業務仕様書			
物品番号		仕様書番号	16
食器洗浄及び清掃作業部外委託	作成		令和 6 年 12 月 17 日
	変更		令和 年 月 日
	作成部隊等名		システム通信・サイバー学校

1 総 則

1.1 適用範囲

この仕様書は、陸上自衛隊の久里浜駐屯地（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業務の部外委託に係る契約を締結する者

b) 給食担当官

給食実施の直接の責任者として統括する者

c) 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る契約履行の適否の検査を行う者

d) 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る契約履行の過程における監督を行う者

e) 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

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「別紙第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、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。

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

- a) 日々の作業において、現場責任者を常時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2「令和7年度における食数及び作業に必要な従事者数の参考値」及び別紙第3「久里浜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) 作業実施間の服装は、常に清潔なユニホーム、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、識別表示を行う。
- c) 作業従事者等については、身元保証が確実なことを確認した上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。
- d) 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などの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4「食器洗浄及び清掃作業における年間を通じて必要となる消耗品のリスト(基準)」
- e) 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。
- f) 本役務の実施に伴い、作業従事者等の故意又は過失によって施設、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。
- g) 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。

- h) 受託者は、労働基準法、労働安全衛生法、最低賃金法、パートタイム労働法、労災保険法などの関係法令に基づき作業従事者等の労務管理を行うものとし、これらの履行について争議が発生した場合、契約担当官もしくは給食担当官に対し、書面により経緯を説明するものとする。

2.1.2 作業従事者等の服務

- a) 久里浜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。
- b) 駐屯地内で立ち入ることのできる場所は、本施設（事務室等、官側が示す室を除く。）及び売店とする。
- c) 駐屯地内では、次の行為を禁止する。
 - 1) 官側の許可のないパソコン等の持ち込み、写真撮影
 - 2) 販売、宣伝、布教活動、運動
 - 3) その他不法行為

2.1.3 作業従事者等の入門手続き

- a) 受託者は作業に従事する者の久里浜駐屯地への入門手続きを実施しなければならない。
(様式別途指示)
- b) 通勤に伴う車両等の入門については官側の許可を得るものとし、状況によっては、車両等の乗り入れを制限する場合がある。なお、車両等を乗り入れた場合の駐車場については官側が示す場所とし、入出門の際は警衛隊の指示に従うものとする。
- c) 受託者は通勤に伴う車両などの駐車については、官側が示した3台分へ駐車する者を日ごと指定し、3台以内の駐車にしなければならない。また、自転車等2輪車については、官側が指定する場所に駐輪する。

2.1.4 作業従事者等の作業条件

作業従事者等の作業条件は、次による。

- a) 日本国籍を持ち、心身ともに作業に支障がなく、かつ日本語で意思疎通ができる者
- b) 現場責任者は、勤務時間中、所在を明確にするため、識別表示を行う。筆記具等の持ち込みが必要な場合も、必要最小限とし、脱落、紛失しないように管理する。

2.2 作業の内容

2.2.1 食器類の準備・洗浄・収納及びこれに付随する作業

- a) 食器類・収納用かごなどの準備
- b) 喫食後の食器類を食器洗浄機にて洗剤などを使用して洗浄し、食器収納かご等に分類・整理して食器消毒保管庫等に格納する。この際、食器収納かご等及び食器消毒保管庫などが汚れている場合は洗浄、手入れする。
- c) 食器洗浄機、残飯処理機（残飯の計量を含む。）、水槽などは使用後に洗浄、手入れし、その他洗浄用具などは指定場所に格納する。

- d) 上記作業終了後、食器洗浄室を清掃する。
- e) 洗浄する食器類の種類及び数量は、別紙第 1 を基準とする。

2.2.2 喫食時間

各食の喫食時間は表 1 を基準とする。

表 1

区 分		検 食	平 日		土・日・祝日		備 考
			開 始	終 了	代休日		
朝食	通常 喫食	0 6 0 0	0 6 3 0	0 7 1 5	0 6 3 0	0 7 1 5	1 検食時間は、平 日、土日・祝日、代 休日とも共通 2 日課時限の変更等 により喫食時間を変 更する場合がある。 3 平日の昼・夕は特 別勤務者等に対する 早期喫食を実施す る。 4 携行食はその都度 指示する。 5 土・日・祝日・代 休日においての昼・ 夕の特別勤務者など に対する早期喫食は その都度指示する。 6 行事実施日等の昼 食は早期・通常喫食 を区切ることなく続 けて実施する場合が ある。
	昼食	早期 喫食	1 1 0 0	1 1 3 0	1 1 4 5	1 2 0 0	
通常 喫食		1 2 0 0		1 2 4 5			
夕食	早期 喫食	1 6 0 0	1 6 3 0	1 6 4 5	1 7 1 5	1 8 0 0	
	通常 喫食		1 7 1 5	1 8 0 0			

※ 備考欄に示したほか、時間外喫食が発生した場合は、その都度指示する。

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

各食喫食終了後、配食前までに次の作業を実施する。

- a) 食卓、椅子、食卓備品などを布巾又はタオルを使用して清掃する。この際、衛生的な消毒処置（次亜塩素酸ナトリウムなど）を実施する。
- b) 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) 清掃する食堂の面積及び食卓・椅子等の数量は、表2を基準とする。
- d) 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。
- e) ごみ区分に従い分別処置をする。この際、リサイクルゴミは水洗いするとともに、官側が示す場所に搬入する。

表 2

区 分	平 日	土・日・祝日・代休日
曹 士 食 堂	1 0 0 8 m ²	5 0 4 m ²
幹 部 食 堂	1 7 6 m ²	
洗 淨 室	1 3 2 m ²	8 8 m ²
食 卓	1 5 9 卓	7 0 卓
椅 子	6 2 8 脚	2 8 0 脚
卓 上 用 品 数	1 5 9 個	7 0 個

2.2.4 食堂卓上用品の補充及び整理

卓上用調味料などを手入れするとともに、数量、容量及び賞味期限などを点検し、不足しているものは官側に申し出て不足数を受領し、卓上に補充する。この際、衛生的な消毒処置を実施する。

3 監督及び検査

- a) 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。
- b) 次の判定基準に基づき監督・検査を受けるものとする。

時期等	項 目	判定基準
その日の作業開始時	実施態勢	献立、予定喫食者数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 洗浄作業終了時	食器、食缶等の洗浄 状況	官側の指定した要領に基づき、食器、食缶等の洗浄・手 入れを行ったか
		指定した数量の食器、食缶等を、時間内に洗浄したか
朝, 昼, 夕各食の清掃 作業終了時	清掃状況	官側の指定した要領に基づき、食器洗浄室、食卓、椅子 及び食卓備付品の清掃を行ったか
その日の作業終了時	器具・用具等の洗浄 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

4 その他の指示

4.1 衛生に関する事項

- a) 受託者は、厚生労働省の「大量調理施設衛生管理マニュアル（以下「マニュアル」という。）」に定める調理従事者等の衛生管理に基づき、作業従事者の衛生管理を行うものとする。
- b) 作業従事者等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ものとする。
- c) 受託者は、官側がマニュアル別紙に示す「従業者等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。

4.2 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
現場責任者指定書	年1回	業務開始 10日前まで	別紙第5
作業従事者一覧	年1回	業務開始 10日前まで	提出後、作業従事者等に変更があればその都度提出する。(様式随意)
作業従事者菌検索結果	月1回以上	毎月5日まで (ただし、受託 年度4月分は業 務開始の20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 月に1回以上ノロウイルス の検査を含めること。) 2 菌検索実施機関発行の結果 を提出 3 作業従事者等に変更があれば その都度提出する。(様式随 意)
作業従事者勤務割振 表 (勤務予定表)	月1回	翌月分を前月2 5日まで	1 受託年度4月分は業務開始 の3週間前まで(様式随意) 2 作業従事者等の変更の都度 提出し、官側の確認を受ける ものとする。
役務完了届	月1回	当月分を翌月3 日まで	別紙第6

4.3 新規採用者に対する教育

新規に採用した作業従事者に対しては、受託者の責任において教育（研修期間の設定など）

し、業務に支障を来たさないようにする。

4.4 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。

4.5 本委託業務の継続性の確保

受託者の都合により、本委託業務を履行することが極めて困難な場合で、本委託業務契約の解除を行いたい場合は、その3週間以上前に申し出なければならない。

一方、受託者が第2項「役務に関する要求」に規定する態勢を確保できないことが常態化又は官側の改善勧告に対し改善できず、その任に堪えないとの理由で、官側が本委託業務契約の解除を行う場合は、次の委託業務契約を円滑に移行させるための準備期間として、その後、最長3週間の範囲内において、本仕様書に記載された内容のとおり、本委託業務を継続しなければならない。

4.6 次年度契約への契約履行状況の反映

受託者が次年度も継続して本業務の受託を試みる場合、官側はその可否について、契約履行状況を考慮できるものとする。特に受託者が第2項に規定する態勢を確保できていない事例が頻発していた場合は具体的かつ実効性のある改善要領の提示を必要とする。

4.7 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。

4.8 共用場所の清掃

共用場所の清掃は官側が示す割当により実施するものとする。

4.9 作業工程（基準）

作業工程表は別紙第7を基準とする。

4.10 作業日程（基準）

作業日程は別紙第8を基準とする。

洗浄する食器類の種類

食 器 類	朝 食 用	昼 食 用	夕 食 用
飯 わ ん	◎	▲	▲
カ レ ー 皿			
ど ん ぶ り			
汁 わ ん	◎	◎	◎
菜 皿 ま た は 洋 皿	◎	◎	◎
中 皿	※	※	※
小 皿	※	※	※
小 鉢	◎	◎	◎
湯 呑	◎	◎	◎
盆	◎	◎	◎
箸	◎	◎	◎
ス プ ー ン (大・小) ・ フ ォ ー ク	※	※	※
凡例:◎印 洗浄する食器類 ▲印 いすれか1種類使用 ※印 使用の都度			

洗浄する食器類の数量

月 別 1 日 当 り の 平 均 洗 浄 数 (基 準)					
月	平 日 (人 数 分)			土・日・祝日・代休日	
	朝	昼	夕	昼	夕
4月	500	590	470	130	110
5月	540	630	510	100	100
6月	620	710	540	140	100
7月	650	750	600	160	140
8月	510	590	450	120	90
9月	610	750	590	110	110
10月	730	800	690	230	200
11月	740	790	690	220	190
12月	580	600	500	170	150
1月	530	570	510	150	160
2月	670	790	630	130	110
3月	550	590	500	100	90

※ 月別1日当りの平均洗浄数であるが、±10%程度の増減があるものとする。

令和7年度における食数及び作業に必要な従事者数の参考値

区 分		食 数			作 業 員		
		最大値	最小値	平均値	平均作業 従事人員	1人当たりの 平均作業時間	総作業延時間
10月	平 日	910	190	740	平 日 12人 休 日 6人	平 日 3.9h 休 日 3.9h	平 日 2859.5h 休 日 703.8h
	休 日	690	80	280			
11月	平 日	910	440	740			
	休 日	500	100	270			
12月	平 日	880	70	560	平 日 13人 休 日 5人	平 日 4.0h 休 日 3.1h	平 日 2841.0h 休 日 458.3h
	休 日	510	70	200			
1月	平 日	820	80	540			
	休 日	490	70	190			
2月	平 日	1640	450	700	平 日 14人 休 日 5人	平 日 4.0h 休 日 3.4h	平 日 3284.3h 休 日 476.5h
	休 日	460	70	180			
3月	平 日	680	380	540			
	休 日	280	60	140			
4月	平 日	680	70	520	平 日 14人 休 日 5人	平 日 3.9h 休 日 3.4h	平 日 3284.3h 休 日 476.5h
	休 日	340	70	150			
5月	平 日	800	70	560			
	休 日	320	70	130			
6月	平 日	870	250	620	平 日 14人 休 日 5人	平 日 3.9h 休 日 3.4h	平 日 3284.3h 休 日 476.5h
	休 日	330	70	160			
7月	平 日	890	270	670			
	休 日	350	70	200			
8月	平 日	850	60	520	平 日 14人 休 日 5人	平 日 3.9h 休 日 3.4h	平 日 3284.3h 休 日 476.5h
	休 日	390	60	140			
9月	平 日	850	240	650			
	休 日	350	80	160			

※休日とは、土・日・祝日（扱いを含む。）のこと。

※数値は令和5・6年度の実績に基づき算出

久里浜駐屯地食堂における食器洗浄人員の配置（基準）



曹士食堂
返却口

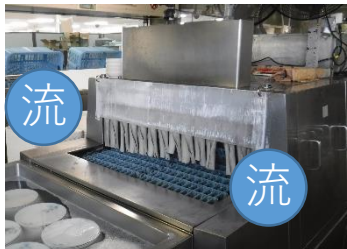


幹部食堂
返却口

責



シンク



投入口



食器洗浄機



出 口



食器消毒保管庫

主な任務等	人員（基準）		
	平日・土曜日朝 (6時30分～8時30分)	平日昼・夕 (12時～13時) (17時15分～19時)	休日等昼・夕 (12時～13時) (17時15分～19時)
責 現場責任者（全般指示、幹部食堂からシンクへの搬入、食器格納兼任）	1	1	1
流 曹士食堂返却口からシンクへの搬入、食器等を食器洗浄機へ投入	1	4	1
格 洗浄が完了した食器をカゴに入れ、食器消毒保管庫へ格納		3	1
総合計	2	8	3

食器洗浄及び清掃作業における年間を通じて必要となる消耗品のリスト (基準)

番号	品 名	規 格	単 位	年 間 見 積 数 量
1	食器洗浄剤	中性洗剤 18ℓ入り	缶	45
2	漂白剤	20kg入り(酵素系粉末前浸漬洗浄剤)	箱	12
3	消毒用アルコール	5ℓ入 作業従事者用	個	12
4	ペーパータオル	中判サイズ200枚入(1箱30個入)	箱	3
5	シャボネット石鹼液	20kg入り(殺菌・消毒・香料無添加)	缶	1
6	次亜塩素酸ナトリウム	20kg 食品添加物・殺菌料 12%溶液	箱	7
7	洗濯用洗剤	1kg入り	箱	12
8	床用洗剤	18ℓ入り	個	1
9	キッチンハイター	5kg入り 業務用(塩素系)	本	9
10	クレンザー	5kg入り 業務用	本	15
11	マジックリン	4.5ℓ入り 業務用	本	3
12	ナイロンタワシ	1箱10個入り	箱	25
13	食器洗浄スポンジ	1箱10個入り	箱	3
14	たわし	亀の子束子	個	10
15	ふきん(10枚セット)	厚地・大判ふきん(1袋10枚入)	袋	6
16	雑巾	厚手(5枚入り)	袋	20
17	軍手	綿(白色) 滑り止め付き(12組入)	組	3
18	耐熱手袋	シンカーニトリルディスボグローブ No.770 ホホワイト 粉付き 100枚入り	箱	5
19	クレラックスマスク	1箱50枚入り	箱	100
20	業務用ポリ袋、半透明	70リットル 0.04mm以上 厚手	箱	17
21	業務用ポリ袋、透明	70リットル 0.04mm以上 厚手	箱	6
22	ナイロンデッキブラシ	ハンドル付、全長1,620mm・幅260mm相当	組	7
23	スクイジー(水切り)	ハンドル付、全長1,430mm・幅480mm相当	組	7
24	モップ柄	全長1,430mm・幅250mm相当	本	7
25	モップ替糸	上記該当品	枚	18
26	ほうき	毛：ポリプロピレン	本	6
27	ぶんちり(ちりとり)	材質：スチール	個	2
28	清掃用帽子	白色を基調、メッシュ付	個	人数分
29	清掃用白衣(上下)	白色を基調(ストレッチ素材かつ透けないもの)、半袖	組	人数分
30	長 靴	白色、耐油性、特殊配合ビニル	足	人数分
31	耐熱エプロン	耐熱性	枚	人数分
32	つめブラシ	白色を基調	個	人数分
33	油性マジック	黒	本	10
34	ホールモップ	60cm	本	3
35	荷造り紐	材質：ポリプロピレン	巻	10

備考：年間見積数量(基準)であり、使用頻度により不足分は契約相手方で逐次買い足すこと。

現場責任者指定書(食器洗浄及び清掃作業)

契約担当官

陸上自衛隊システム通信・サイバー学校会計課長 殿

会 社 名

住 所

代 表 者

下記のとおり、現場責任者を指定します。

記

1 氏 名

2 勤続期間

3 指 定 期 間 令和 年 月 日 ～ 令和 年 月 日

役 務 完 了 届

契約担当官
陸上自衛隊システム通信・サイバー学校会計課長 殿

住所

会社名

代表者名

次のとおり役務が完了したのでお届けする。

契 約 年 月 日

令和 年 月 日

契 約 行 為 番 号

第 号

契 約 金 額

¥ (税込み)

役 務 完 了 年 月 日

平成 年 月 日

品 目	役 務 内 容	単 位	数 量	単 価	金 額
食器洗浄及び清掃作業部外委託					
小 計					
消費税額					
合 計					

作業工程(基準)
通常配食(作業)日

時 間		5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	作業工程時間
平日及び土曜日	(0530～1900)		0530		0830		0900			1300		1430		1630	1700	1900	11h
			食器洗浄・清掃等				食器洗浄・清掃等					食器洗浄・清掃等			食器洗浄・清掃等		
祝日・休日・含む(扱い)	(1030～1900)							1030		1300		1430		1630	1700	1900	6.5h
								食器洗浄・清掃等				食器洗浄・清掃等			食器洗浄・清掃等		

食堂整備日A(年間:各月1回)朝食のみ通常配食

時 間		5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	作業工程時間
平日	(0530～1700)		0530		0830		0900		1200		1400		1700				9h
			食器洗浄・清掃等				害虫駆除準備・清掃等				害虫駆除後復旧作業・清掃等						

食堂整備日B(6月～9月:各月1回)朝・昼食のみ通常配食

時 間		5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	作業工程時間
平日	(0500～1700)		0530		0830		0900			1300		1430		1700			9.5h
			食器洗浄・清掃等				食器洗浄・清掃等					整備・清掃等					

作業工程(基準)

部隊配食A(朝・夕食のみ通常配食)

時 間		5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	作業工程時間
平日			0530		0830		0900	1030				1430	1630	1700	1900		8.5h
	(0530~1900)		食器洗浄・清掃等				食器洗浄 清掃等					整備・清掃等		食器洗浄 清掃等			

部隊配食B(朝・昼食のみ通常配食)

時 間		5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	作業工程時間
平日			0530		0830		0900			1300		1430		1700			9.5h
	(0530~1700)		食器洗浄・清掃等				食器洗浄・清掃等					整備・清掃等					

部隊配食C(朝食のみ通常配食)

時 間		5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	作業工程時間
平日			0530		0830		0900			1200		1430		1700			8.5h
	(0500~1700)		食器洗浄・清掃等				整備・清掃等					整備・清掃等					

部隊配食D(通常配食無し)

時 間		5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	作業工程時間
平日		終日作業なし															

作業日程 (基準)

※履行日は基準であり、日程の移動が発生することがある。

4月	日	月	火	水	木	金	土	日 数	
			1	2	3	4	5		
	6	7	8	9	10	11	12	平 日	20
	13	14	15	16	17	18	19	土曜日	4
	20	21	22	23	24	25	26	休祝日	5
	27	28	29	30				休祝日扱い	0
	1 8 日 食堂整備日 A (夕食部隊配食)							食堂整備日 A	1
	2 9 日 昭和の日								
								月日小計	30

5月	日	月	火	水	木	金	土	日 数	
					1	2	3		
	4	5	6	7	8	9	10	平 日	19
	11	12	13	14	15	16	17	土曜日	4
	18	19	20	21	22	23	24	休祝日	7
	25	26	27	28	29	30	31	休祝日扱い	0
	3日 憲法記念日							食堂整備日A	1
	4日 みどりの日								
	5日 こどもの日								
	6日 振替休日								
	23日 食堂整備日A(昼・夕食部隊配食) 厨房油水分離槽清掃							月日小計	31

6月	日	月	火	水	木	金	土	日 数	
	1	2	3	4	5	6	7		
	8	9	10	11	12	13	14	平 日	19
	15	16	17	18	19	20	21	土曜日	4
	22	23	24	25	26	27	28	休祝日	5
	29	30						休祝日扱い	0
	1 3 日	食堂整備日 B (夕食部隊配食)						食堂整備日 A	1
	2 7 日	食堂整備日 A (昼・夕食部隊配食)						食堂整備日 B	1
								月日小計	30

7月	日	月	火	水	木	金	土	日数	
			1	2	3	4	5		
	6	7	8	9	10	11	12	平日	20
	13	14	15	16	17	18	19	土曜日	4
	20	21	22	23	24	25	26	休祝日	5
	27	28	29	30	31			休祝日扱い	0
	1 1 日 食堂整備日 B (夕食部隊配食)							食堂整備日 A	1
	2 1 日 海の日							食堂整備日 B	1
	2 5 日 食堂整備日 A (昼・夕食部隊配食)								
								月日小計	31

8月	日	月	火	水	木	金	土	日 数	
						1	2		
	3	4	5	6	7	8	9	平 日	15
	10	11	12	13	14	15	16	土曜日	5
	17	18	19	20	21	22	23	休祝日	6
	24	25	26	27	28	29	30	休祝日扱い	3
	31							食堂整備日 A	1
	6 日 食堂整備日 B(夕食部隊配食)							食堂整備日 B	1
	1 1 日 山の日								
	1 3 日～1 5 日 夏季休暇 (休祝日扱い)								
	2 2 日 食堂整備日 A(昼・夕食部隊配食) 厨房油水分離槽清掃								
							月日小計	31	

9月	日	月	火	水	木	金	土	日 数	
		1	2	3	4	5	6		
	7	8	9	10	11	12	13	平 日	18
	14	15	16	17	18	19	20	土曜日	4
	21	22	23	24	25	26	27	休祝日	6
	28	29	30					休祝日扱い	0
	1 2 日	食堂整備日 B (夕食部隊配食)						食堂整備日 A	1
	1 5 日	敬老の日						食堂整備日 B	1
	2 3 日	秋分の日							
	2 6 日	食堂整備日 A (昼・夕食部隊配食)						月日小計	30

10月	日	月	火	水	木	金	土	日 数	
				1	2	3	4		
	5	6	7	8	9	10	11	平 日	21
	12	13	14	15	16	17	18	土曜日	4
	19	20	21	22	23	24	25	休祝日	5
	26	27	28	29	30	31		休祝日扱い	0
	1 3 日 スポーツの日							食堂整備日 A	1
	2 4 日 食堂整備日 A(昼・夕食部隊配食)								
								月日小計	31

11月	日	月	火	水	木	金	土	日 数	
							1		
	2	3	4	5	6	7	8	平 日	17
	9	10	11	12	13	14	15	土曜日	5
	16	17	18	19	20	21	22	休祝日	7
	23	24	25	26	27	28	29	休祝日扱い	0
	30							食堂整備日 A	1
	3 日 文化の日								
	2 3 日 勤労感謝の日								
	2 4 日 振替休日								
	2 8 日 食堂整備日 A (昼・夕食部隊配食) 厨房油水分離槽清掃							月日小計	30

12月	日	月	火	水	木	金	土	日 数	
		1	2	3	4	5	6		
	7	8	9	10	11	12	13	平 日	19
	14	15	16	17	18	19	20	土曜日	4
	21	22	23	24	25	26	27	休祝日	4
	28	29	30	31				休祝日扱い	3
	1 2 日 食堂整備日 A (昼・夕食部隊配食)							食堂整備日 A	1
	3 0 ～ 3 1 日 年末年始 (休祝日扱い)								
								月日小計	31

1 月	日	月	火	水	木	金	土	日 数	
					1	2	3		
	4	5	6	7	8	9	10	平 日	18
	11	12	13	14	15	16	17	土曜日	5
	18	19	20	21	22	23	24	休祝日	5
	25	26	27	28	29	30	31	休祝日扱い	2
	1～3日 年末年始							食堂整備日 A	1
	1 2 日 成人の日								
	2 3 日 食堂整備日 A (昼・夕食部隊配食)								
								月日小計	31

2月	日	月	火	水	木	金	土	日数	
	1	2	3	4	5	6	7		
	8	9	10	11	12	13	14	平日	17
	15	16	17	18	19	20	21	土曜日	4
	22	23	24	25	26	27	28	休祝日	6
	1 1 日 建国記念の日							休祝日扱い	0
	2 3 日 天皇誕生日							食堂整備日A	1
	2 7 日 食堂整備日A(昼・夕食部隊配食) 厨房油水分離槽清掃								
								月日小計	28

3月	日	月	火	水	木	金	土	日 数	
	1	2	3	4	5	6	7		
	8	9	10	11	12	13	14	平 日	20
	15	16	17	18	19	20	21	土曜日	4
	22	23	24	25	26	27	28	休祝日	6
	29	30	31					休祝日扱い	0
	20日 春分の日							食堂整備日A	1
	27日 食堂整備日A（昼・夕食部隊配食）								
								月日小計	31
年度月日合計									365