

「勤務予定表案」の例

1 必要人員数

(1) 調理作業人員

朝食：平日〇〇人／土日祝日〇〇人、昼食：平日〇〇人／土日祝日〇〇人、夕食：平日〇〇人／土日祝日〇〇人

(2) 配食作業人員

朝食：平日〇〇人／土日祝日〇〇人、昼食：平日〇〇人／土日祝日〇〇人、夕食：平日〇〇人／土日祝日〇〇人

2 シフト別勤務時間

	日付	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
	曜日	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
現場責任者	①	A	休	C	B	A	休	休	B	A	休	C	B	A	休	C	B	A	休	C	C	休	休	C	B	A	休	休	C	A	休	C
作業従事者	2	A	休	C	B	A	休	休	B	A	休	C	B	休	休	C	B	A	休	C	B	休	C	C	B	A	休	休	B	A	休	C
	3																															
	④																															
	⑤																															
	6																															
	7																															
	⑧																															
	⑨																															
	10																															
	⑪																															

凡例 A：4：30～13：30（8時間労働1時間休憩） B：9：00～18：00（8時間労働1時間休憩）
C：11：00～19：00（7時間労働1時間休憩） 休：休務 丸数字：調理師免許保有者 現場責任者又は代理者

「採用・運用計画等」の例

〇〇駐屯地の給食業務部外委託における作業従事者等の採用・運用計画（例）

	確保予定人員	所属等	採用・運用予定	備考
現場責任者	①	弊社所属	・ 引き続き〇〇駐屯地勤務	調理師免許保有
作業従事者	2	弊社所属	・ 引き続き〇〇駐屯地勤務	
	3	弊社所属	・ 引き続き〇〇駐屯地勤務	
	④	弊社所属	・ 現在弊社の別部署〇〇にて勤務 ・ 〇〇から異動予定（調整済）	調理師免許保有
	⑤	弊社所属	・ 現在弊社の別部署〇〇にて勤務 ・ 〇〇から異動予定（検討中）※ 1、※ 2	調理師免許保有
	6	弊社所属	・ 業務開始前（〇月〇日まで）に新規採用予定 ※ 2	
	...			

2 予定人員数を確保できなかった場合の処置対策

〇〇から異動できなかった場合、新規採用にて対応（※ 1）

新規採用にて〇月〇日までに確保できなかった場合、当面本社の人員をもって対応するとともに、地域を拡大して募集を継続（※ 2）

凡例 ○数字：調理師免許保有者

「受託者が準備する消耗品及び使用見積」の例

(注) 計上する消耗品及び使用見積は、仕様書に基づき記載する。

【給食業務】

No	使用区分	品 名	使用見積数（月）	使用見積数（年）	備考
1	作業従事者個人用	マスク	(例) 1, 200枚	(例) 14, 400枚	3枚/人日×12人×31日=1, 116枚/月
2	作業従事者個人用	個人用被服		〇〇人分	帽子・ユニホーム・エプロン・履物等
3	作業従事者個人用	使い捨て手袋	．．．	．．．	
	．．．				

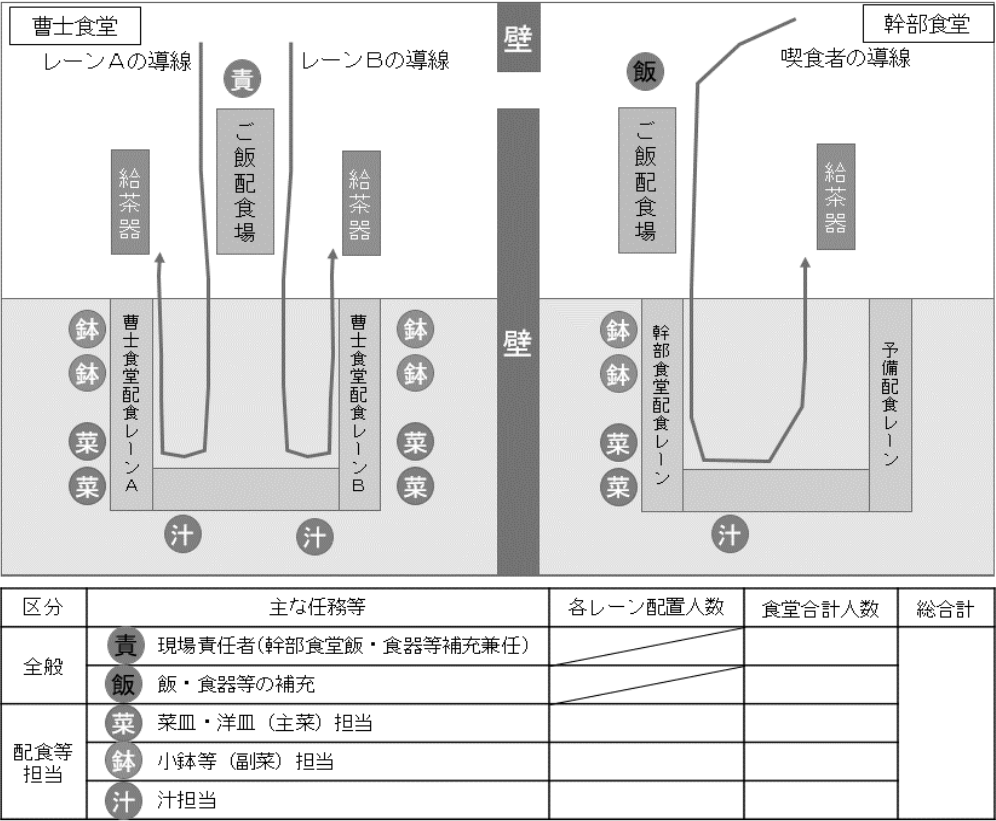
【食器洗淨】

No	使用区分	品 名	使用見積（月）	使用見積（年）	備考
1	作業従事者個人用	マスク	(例) 1, 200枚	(例) 14, 400枚	3枚/人日×12人×31日=1, 116枚/月
2	作業従事者個人用	個人用被服			帽子・ユニホーム・エプロン・履物等
3	作業従事者個人用	使い捨て手袋			
	．．．				

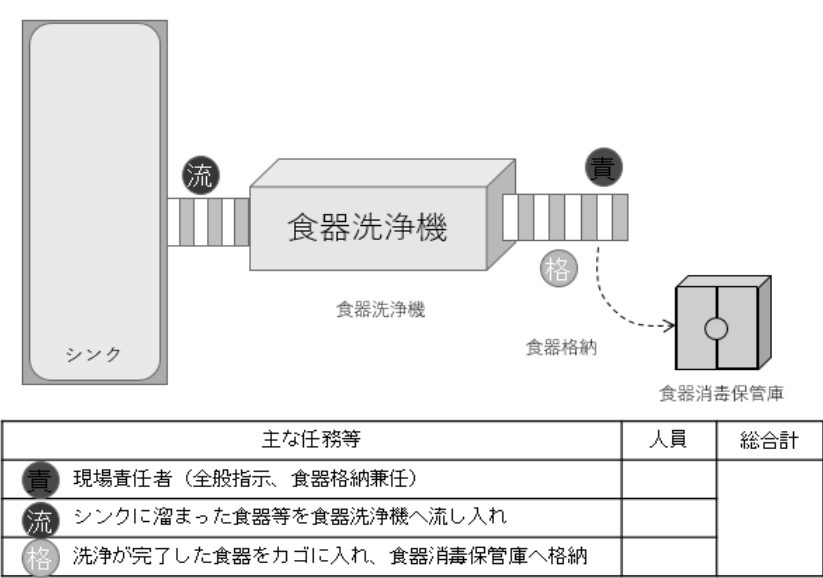
「配食（食器洗浄）人員の配置」の例

（注）仕様書に準拠し、施設等の特性を踏まえ、主な任務等及び人員数を図示等により理解容易なように説明する。

【配食作業】（例）



【食器洗浄】（例）



温食数:	170人
パン食数:	55人
幹食数:	20人
調理パン:	15人

調理工程表・実施記録
(平日用)

凡例

★

中心温度測定

手

手洗い・手袋交換

エ

エプロン交換

□

■

調理開始 終了

○

⊗

△

▲

H

C1

ウ

予

C2

S

凍

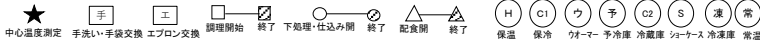
常

朝食

食器	担当	料理名	食材名	使用量	調理指示	前日																														心温		
						調理開始					検査					本検査					配食終了					7時					10時					A	B	C
飯		朝食主食																																				
			精米	100																																		
			強化精麦	5																																		
汁		味噌汁（厚揚げ）																																				
			冷凍絹厚揚げ	2個																																		
			白菜	40	2 c m																																	
			ビタミンミックス	1																																		
			和風だしの素	1																																		
			強化白味噌	10																																		
			強化赤味噌	5																																		
			小葱	3	小口																																	
中皿		肉団子煮もの																																				
			チキンボール	40																																		
			和風だしの素	0.5																																		
			濃口醤油A	3																																		
			たまねぎA	30	1 c m																																	
			冷凍グリーンピース	10																																		
		でん粉	2																																			
付		キャベツ																																				
			キャベツ	40	1 mm																																	
新白		無限もやし																																				
			サリナス	80	ボイル																																	
			千切りきくらげ	1	ボイル																																	
			まぐろ油漬	20																																		
			刻みとうがらし	0.1	和える																																	
			ごま油B	1																																		
		ガラスープ	2																																			
前		3分卵																																				
			3分卵	8/10個																																		
		パン2																																				
			NPﾌﾟﾛﾝﾄｰｽﾄ	1個																																		
			ﾗﾝﾁｽﾃｯｸ（ｷｬﾝ南蛮）	1個																																		
洋皿		朝ﾋﾞｻﾞﾊﾟﾝ（卵ﾊﾞｰﾝ）																																				
			ﾋﾞｻﾞｿｰｽ	10																																		
			ﾍﾞｰｺﾝｽﾗｲｽ	20	2 c m																																	
			ﾋﾟｰﾏﾝ	15	輪 5 mm																																	
			鶏卵水煮	1/30	輪切り																																	
			チーズF（300g）	30																																		
		4枚切り食ぱん	1枚																																			
洋皿		ﾌﾚﾝﾁﾄｰｽﾄ（ﾌﾗﾝｽﾊﾟﾝ）																																				
			ﾌﾗﾝｽﾊﾟﾝ	1/6個	ｷｬ1/6																																	
			ﾌﾚﾝﾁﾄｰｽﾄﾐｯｸｽ	10																																		
			牛乳A	10																																		

調理工程表・実施記録
(平日用)

凡例



昼食

食器		担当	料理名	食材名	使用量	調理指示	前日		8時		9時		10時		11時		12時		13時		心温	
飯		Aご飯 (440kcal)																				
		強化精麦			6																	
		精米			120																	
茶 皿		メンチカツ																				
		豚ひき肉 A			50																	
		鶏挽肉A			50																	
		キャベツ			15	みじん3mm																
		ピーマン			15	みじん3mm																
		卸生にんにく A			0.7																	
		マーガリン			1	炒める																
		にんじん			7	みじん3mm																
		たまねぎA			15	みじん3mm																
		味付け塩こしょう			0.3																	
		結着バター玉子入り			15																	
		パン粉 A			15																	
サラダ油			23	揚げる																		
卓上ウスターソース			10	前だし																		
中 皿		ヘルシーメンチカツ																				
		豚ひき肉 A			40																	
		鶏挽肉A			40																	
		国産ひきわり大豆			20																	
		キャベツ			15	みじん3mm																
		ピーマン			15	みじん3mm																
		卸生にんにく A			0.7																	
		マーガリン			1	炒める																
		にんじん			7	みじん3mm																
		たまねぎA			15	みじん3mm																
		味付け塩こしょう			0.3																	
		結着バター玉子入り			15																	
		パン粉 A			15																	
サラダ油			23	揚げる																		
卓上ウスターソース			10																			
付		わかめキャベツ																				
		キャベツ			50	1mm																
		紫きゃべつ			5	1mm																
		ワカメ			1																	
		白いりごま			1																	
新 白		しらたきびり辛炒め																				
		糸こんにゃく			50	5cm																
		千切りきくらげ			1																	
		にんじん			10	短冊5mm																
		国産ひきわり大豆			10																	
		サラダ油			1																	
		上白糖 B			3																	
		和風だしの素			1																	
		濃口醤油 A			4																	
刻みとうがらし			0.1																			
白いりごま			1																			
汁		おくらすまし																				
		おくらスライス			30																	
		ワカメ			1																	
		ビタミンミックス			1																	
		だしパックA			1																	
		袋昆布茶			0.5																	
		淡口醤油 A			6																	
白葱			10	小口																		
小 鉢		みかんブラマンジェ																				
		みかんシロップ漬け			20																	
		牛乳 C			40	人数																
		濃縮オレンジ 100%			40																	
		上白糖 B			5																	
クールアガー			2																			
前		カルシウム牛乳																				
		牛乳 D			1個																	

(1000)
喫食2時間前

(1200)

喫食数	230人
幹食数	20人
運搬食数	

調理工程表・実施記録
(平日用)

凡例

★

中心温度測定

手

手洗い・手袋交換

エ

エプロン交換

調理開始

終了

下処理・仕込み開始

終了

配食開始

終了

H

保温

C1

保冷

ウ

ウオーマー

予

予冷庫

C2

冷蔵庫

S

ショーケース

凍

冷凍庫

常

常温

夕食

食器	担当	料理名	食材名	使用量	調理指示	当日																														心温		
																																					A	B
飯		Aご飯 (440kcal)																																				
			強化精麦	6																																		
			精米	120																																		
茶 皿		厚揚げ肉詰柚子胡椒																																				
			和風だしの素	1																																		
			清酒 A	3																																		
			上白糖 B	4																																		
			濃口醤油 A	6																																		
			でん粉	4																																		
			白葱	10	斜め小口																																	
			ユズこしょうチューブ	2.5																																		
			おでん用厚揚げ	1個	くり抜き																																	
			たまねぎA	10	みじん3mm																																	
			鶏挽肉A	30																																		
			手作り団子の素	4																																		
付		もやしごまあえ																																				
			ワカメ	0.5																																		
			もやし	60																																		
			すりゴマ	1																																		
			めんだし	3																																		
梅 小 鉢		大学いも																																				
			甘藷	50	乱切り																																	
			サラダ油	3	揚げる																																	
			白いりごま	1																																		
			上白糖 B	4																																		
			濃口醤油 A	3.5																																		
菊 小 鉢		【50%】①スタミナ納豆																																				
			刻みのり	1																																		
			鶏挽肉A	15																																		
			ごま油B	2																																		
			にんにく B	1	みじん3mm																																	
			生姜	1	みじん3mm																																	
			きくらげ	1	みじん5mm																																	
			清酒 A	2																																		
			上白糖 B	0.5																																		
			濃口醤油 A	4																																		
			納豆	30																																		
			タバスコ	0.3																																		
			小葱	2	小口																																	