

令和3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)

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	183	93	143	2,869	4	4	4	16	717
		昼	226	125	176	3,539	4	8	4	32	442
		夕	181	59	131	2,591	4	4	4	16	648
		計	-	-	-	8,999	12	16	-	64	-
	休日	朝	92	74	84	972	1	1	1	1	972
		昼	92	57	65	817	4	4	4	16	204
		夕	79	56	62	743	4	4	4	16	186
		計	-	-	-	2,532	9	9	-	33	-
11月	平日	朝	201	116	140	2,665	4	4	4	16	666
		昼	214	115	163	3,086	4	8	4	32	386
		夕	181	57	122	2,299	4	4	4	16	575
		計	-	-	-	8,050	12	16	-	64	-
	休日	朝	103	66	78	901	1	1	1	1	901
		昼	69	51	60	763	4	4	4	16	191
		夕	128	51	69	771	4	4	4	16	193
		計	-	-	-	2,435	9	9	-	33	-
12月	平日	朝	175	52	127	2,906	4	4	4	16	727
		昼	202	46	147	3,373	4	8	4	32	422
		夕	169	39	111	2,533	4	4	4	16	633
		計	-	-	-	8,812	12	16	-	64	-
	休日	朝	91	60	72	640	1	1	1	1	640
		昼	144	49	71	561	4	4	4	16	140
		夕	77	49	65	519	4	4	4	16	130
		計	-	-	-	1,720	9	9	-	33	-

令和3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)

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	
1月	平日	朝	181	54	136	2,545	4	4	4	16	636
		昼	219	49	165	3,084	4	8	4	32	386
		夕	181	49	124	2,304	4	4	4	16	576
		計	-	-	-	7,933	12	16	-	64	-
	休日	朝	133	53	83	772	1	1	1	1	772
		昼	115	48	70	542	4	4	4	16	136
		夕	118	47	70	646	4	4	4	16	162
		計	-	-	-	1,960	9	9	-	33	-
2月	平日	朝	173	93	147	2,636	4	4	4	16	659
		昼	243	148	189	3,390	4	8	4	32	424
		夕	178	69	144	2,587	4	4	4	16	647
		計	-	-	-	8,613	12	16	576	64	-
	休日	朝	137	82	112	1,120	1	1	1	1	1,120
		昼	122	58	93	924	4	4	4	16	231
		夕	113	59	86	853	4	4	4	16	213
		計	-	-	-	2,897	9	9	-	33	-
3月	平日	朝	172	78	150	3,451	4	4	4	16	863
		昼	230	59	186	4,286	4	8	4	32	536
		夕	177	60	138	3,171	4	4	4	16	793
		計	-	-	-	10,908	12	16	-	64	-
	休日	朝	102	76	89	709	1	1	1	1	709
		昼	80	60	68	540	4	4	4	16	135
		夕	79	60	68	543	4	4	4	16	136
		計	-	-	-	1,792	9	9	-	33	-

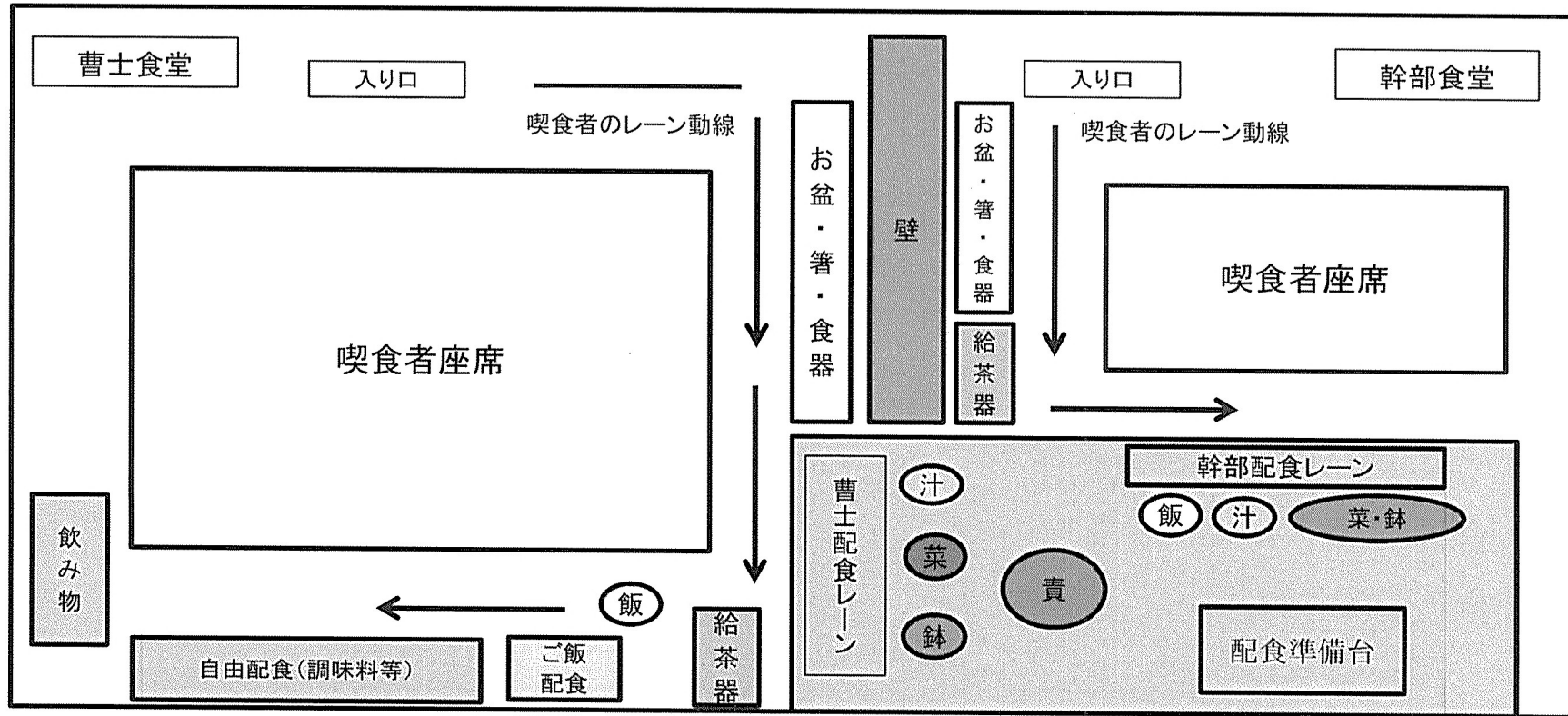
令和4年度における食数予定及び作業に必要な従事者数の参考値(4月～6月)

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	161	101	133	2,726	4	4	4	16	682
		昼	211	128	163	3,324	4	8	4	32	416
		夕	185	65	127	2,565	4	4	4	16	641
		計	-	-	-	8,615	12	16	-	64	-
	休日	朝	100	45	69	639	1	1	1	1	639
		昼	92	47	66	646	4	4	4	16	162
		夕	93	45	62	612	4	4	4	16	153
		計	-	-	-	1,897	9	9	-	33	-
5月	平日	朝	127	71	95	1,789	4	4	4	16	447
		昼	176	69	118	2,276	4	8	4	32	285
		夕	136	71	91	1,724	4	4	4	16	431
		計	-	-	-	5,789	12	16	-	64	-
	休日	朝	71	45	56	665	1	1	1	1	665
		昼	69	42	54	642	4	4	4	16	161
		夕	71	42	49	633	4	4	4	16	158
		計	-	-	-	1,940	9	9	-	33	-
6月	平日	朝	130	65	105	2,302	4	4	4	16	576
		昼	187	94	143	3,128	4	8	4	32	391
		夕	213	58	107	2,446	4	4	4	16	612
		計	-	-	-	7,876	12	16	-	64	-
	休日	朝	93	59	68	540	1	1	1	1	540
		昼	112	54	70	552	4	4	4	16	138
		夕	86	53	61	483	4	4	4	16	121
		計	-	-	-	1,575	9	9	-	33	-

令和4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）

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	
7月	平日	朝	191	119	142	2,826	4	4	4	16	707
		昼	266	146	189	3,777	4	8	4	32	472
		夕	194	81	138	2,747	4	4	4	16	687
		計	-	-	-	9,350	12	16	-	64	-
	休日	朝	107	82	91	919	1	1	1	1	919
		昼	103	52	71	724	4	4	4	16	181
		夕	117	53	72	792	4	4	4	16	198
計		-	-	-	2,435	9	9	-	33	-	
8月	平日	朝	154	53	115	2,530	4	4	4	16	633
		昼	200	43	140	3,080	4	8	4	32	385
		夕	161	41	108	2,360	4	4	4	16	590
		計	-	-	-	7,970	12	16	-	64	-
	休日	朝	89	46	73	805	1	1	1	1	805
		昼	59	43	51	652	4	4	4	16	163
		夕	62	46	52	623	4	4	4	16	156
計		-	-	-	2,080	9	9	-	33	-	
9月	平日	朝	146	85	132	2,633	4	4	4	16	658
		昼	197	110	177	3,640	4	8	4	32	455
		夕	168	70	129	2,643	4	4	4	16	661
		計	-	-	-	8,916	12	16	-	64	-
	休日	朝	103	71	84	838	1	1	1	1	838
		昼	103	46	66	818	4	4	4	16	205
		夕	78	45	64	621	4	4	4	16	155
計		-	-	-	2,277	9	9	-	33	253	

川内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	幹部食堂	曹士食堂	総合計
全般	責 現場責任者（先般指示、幹部・曹士兼務）	1		8
	飯 飯・食器等の補充	1	1	
配食等担当	菜 菜皿・洋皿（主菜）担当		1	
	鉢 小鉢等（副菜）担当		1	
	汁 汁担当	1	1	
	菜・鉢 菜皿、小鉢、汁担当	1		

## 設備

区分	数量	能力
たて型ガス炊飯器 1号	4台	20kg以上/h
水圧洗米機 2号	1台	7kg以上/回
蒸気式煮炊き釜	3台	110L/台
製氷器 2号	1台	33kg
解凍庫 1号	1台	30kg/回
野菜切裁用調理機 2号	1台	100~200kg/h
球根皮むき機 2号	1台	50kg/回
ティルティンダパン	1台	100個/h
蒸し器 2号	1台	100個/h
配食室用保冷庫 3号	1台	1,000L
コンベクションオーブン2号	1台	60個/h

調理器材及  
び器具