

調達要求番号：

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	作成	令和5年12月8日
	変更	令和 年 月 日
	作成部隊等名	相浦駐屯地業務隊 崎辺分屯地派遣隊

1 総則

(1) 適用範囲

この仕様書は、陸上自衛隊崎辺分屯地（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。

(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。

ア 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

イ 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

ウ 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

エ 受託者

給食業務の部外委託契約を請け負う者

オ 作業従事者

この役務に直接従事する者

カ 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

キ 作業従事者等

現場責任者及び作業従事者

ク 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

(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、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、厨房の清掃を行うものである。

分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 一分屯地食堂における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	100	70
	食事時間	0600～0700	0600～0700
	隊員食堂	1コ配食レーン	1コ配食レーン
昼 食	食数	160	70
	食事時間	1130～1300	1200～1300
	隊員食堂	1コ配食レーン	1コ配食レーン
夕 食	食数	100	70
	食事時間	1730～1830	1730～1830
	隊員食堂	1コ配食レーン	1コ配食レーン

詳細は、別紙第1「令和5年度における食数及び作業に必要な従事者数の参考値」参照

2 本委託業務に必要な態勢

(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「崎辺分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、自らの判断で決定する。

また、別紙第3「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。

ア 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1名以上選任し、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。

- (ア) 本委託業務に必要な知識、技術を有すること。
- (イ) 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。
- (ウ) 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。
- (エ) 前3項に示す能力、知識、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300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。
 - ※1 ※2 受託者は、その証明を表3に示す時期までに提出するものとする。
 - ※1 小・中規模駐屯地は、「1回100食以上提供する集団給食業務経験が1年以上の者かつ調理師免許を保有する者」とする。
 - ※2 分屯地の特性により、集団給食業務経験を「1年以上有する者かつ調理師免許を保有する者」又は「1年以上有する者又は調理師免許を保有する者」とすることを可とする。
- (オ) 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。

イ 作業従事者

作業従事者は、次の要件を満たす者とする。

- (ア) 調理作業に従事する者は、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。
- (イ) 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) 食品衛生管理

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。

- ア 食品衛生法（昭和22年法律第233号）
- イ 食品衛生法施行令（昭和28年政令第229号）
- ウ 食品衛生法施行規則（昭和23年厚生省令第23号）
- エ 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日付衛食第85号別添）
- オ 長崎県佐世保市で定める食品衛生に関する条例

カ 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）

キ 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）

(3) 確保されるべき業務の質

ア 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に配食すること。

イ 衛生的な食事を提供すること。

ウ 隊員の満足向上を図ること。

(4) 作業従事者の服務

作業従事者の崎辺分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

(1) 全般

ア 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またはこれに類するもの（帽子等）を装着する。

イ 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、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。

ウ 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。

エ 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。

(2) 調理作業

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）、いた（炒）め、蒸し、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。

(3) 配食作業

ア 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（飯缶への詰め替えを含む。）、隊員への配食を実施する。

イ 配食作業にあたって、食中毒防止に留意し、以下のとおり実施する。

(ア) 献立表に示す1人当たりの適量を配食

(イ) 同時配食

(ウ) 喫食者を待たせない。

(4) 調理・配食に付随する作業

ア 食材・調味料等の受領

現場責任者は、官側の立会いの下に食材・調味料等を受領するものとする。

イ 給食器材・用具などの洗浄、整備及び格納

調理器材、用具などの使用後の洗浄、消毒、整備及び格納を実施する。

ウ 厨房内の清掃作業

厨房（下処理室、残飯庫、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

(1) 監督

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、衛生及び安全面について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。

(2) 検査

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
その日の作業の開始時	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にされていたか。
		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

(1) 作業に関する指示

ア 給食器材などの使用にあたっては、次の事項を遵守するものとする。

(ア) 安全に万全を期す。

(イ) 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するものとする。

(ウ) 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。

(エ) 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。

イ 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現状復帰するものとする。

ウ 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。

エ 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りに協力するものとする。

オ 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。

カ 作業従事者等のノロウイルスを含む感染症の罹患並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。

(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1日まで	4月分は左記に関わらず引継ぎ期間に通知
献立表	月1回	同上	同上
確定人員 献立材料表	週3回	当該給食日の当日から 7日前基準	下記の通り通知することを例とする。 1 水曜日に土～火曜日分を通知 2 前週金曜日に水～金曜日分を通知
調理及び配食細部 要領	平日毎日	平日の0840	
各種検査等及び実 習生の受入れ		当該月の1ヶ月前まで	

(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－提出書類一覧表

提出書類名	提出頻度	提出時期	備 考
現場責任者(代理要員含む。)の勤務経歴関連資料	年1回	業務開始 1週間前まで	
作業従事者一覧及び日本国籍を証明する書類	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	年1回	同 上	同 上
作業従事者菌検索結果	月1回 以上	翌月分を前月 25日まで(ただし、4年4月分は 業務開始日の1 週間前まで)	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。 また、冬季(10月～3月)については、ノロウイルス検査を含めること。 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
作業従事者勤務割振表 (勤務予定表)	月1回	翌月分を前月 25日まで	1 受託年度4月分は業務開始の5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	当月分を 翌月3日まで	様式別示
保健所等による営業許可証の写し	年1回	業務開始 1週間前まで	
作業勤務実績	月1回	当月分を 翌月3日まで	

提出期限に間に合わないことが予想される場合は、受託者は速やかに官側に通知し、今後の対応について協議するものとする。

(4) 受託者が使用できる国有財産

ア 施設

本委託業務に関係する陸上自衛隊崎辺分屯地食堂、厨房、控室及び更衣室

イ 設備

別紙第4「設備」

ウ 経費負担区分

前2項の使用に伴う電気、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) 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、各種検査等の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5「(給食業務)年間を通じて必要となる消耗品リスト(基準)」

(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に協力しなければならない。

(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1項の規定に基づき、厚生労働省令で定めるところにより、給食施設(分屯地隊員食堂)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、食品衛生法施行細則第5条の2、第6項に規定する「給食廃止届」を所轄保健所長に届け出なければならない。

(8) 受託者の現地指導

受託者は月1回以上分屯地給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、官側と給食業務の履行確行のための協議を実施するものとする。

(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。

令和5年度における食数及び作業に必要な従事者数の参考値(崎辺・調理)

月	区分	食数				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	現場責任者 (人・時)	作業員 (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	71	30	51	1,042	1	57	5	257	18	
		昼	285	39	162	1,521	1	80	5	360	19	
		夕	69	22	46	896	1	57	5	257	16	
		計	425	91	86	3,459	3	194	14	873	53	
	休日	朝	54	19	37	329	1	10	4	40	33	
		昼	285	16	151	483	1	30	5	135	16	
		夕	51	18	35	273	1	28	4	112	10	
		計	390	53	74	1,085	3	68	13	287	59	
	5月	平日	朝	58	32	45	796	1	67	5	302	12
			昼	99	92	96	1,284	1	76	5	342	17
			夕	56	52	54	1,190	1	57	5	257	21
			計	213	176	195	3,270	3	200	14	900	50
休日		朝	43	15	29	332	1	24	4	96	14	
		昼	34	18	26	298	1	38	5	171	8	
		夕	31	18	25	301	1	36	4	144	8	
		計	108	51	80	931	3	98	13	411	30	
6月		平日	朝	59	30	45	993	1	60	5	270	17
			昼	94	41	68	1,561	1	89	5	401	18
			夕	59	22	41	886	1	66	5	297	13
			計	212	93	153	3,440	3	215	14	968	48
	休日	朝	39	20	30	228	1	32	4	128	7	
		昼	34	19	27	187	1	24	5	108	8	
		夕	30	19	25	185	1	22	4	88	8	
		計	103	58	81	600	3	78	13	324	23	
	7月	平日	朝	63	31	47	1,053	1	60	5	270	18
			昼	111	63	87	1,802	1	82	5	369	22
			夕	58	19	39	871	1	59	5	266	15
			計	232	113	173	3,726	3	201	14	905	54
休日		朝	41	20	31	307	1	22	4	88	14	
		昼	28	16	22	220	1	33	5	149	7	
		夕	29	16	23	237	1	33	4	132	7	
		計	98	52	75	764	3	88	13	369	28	

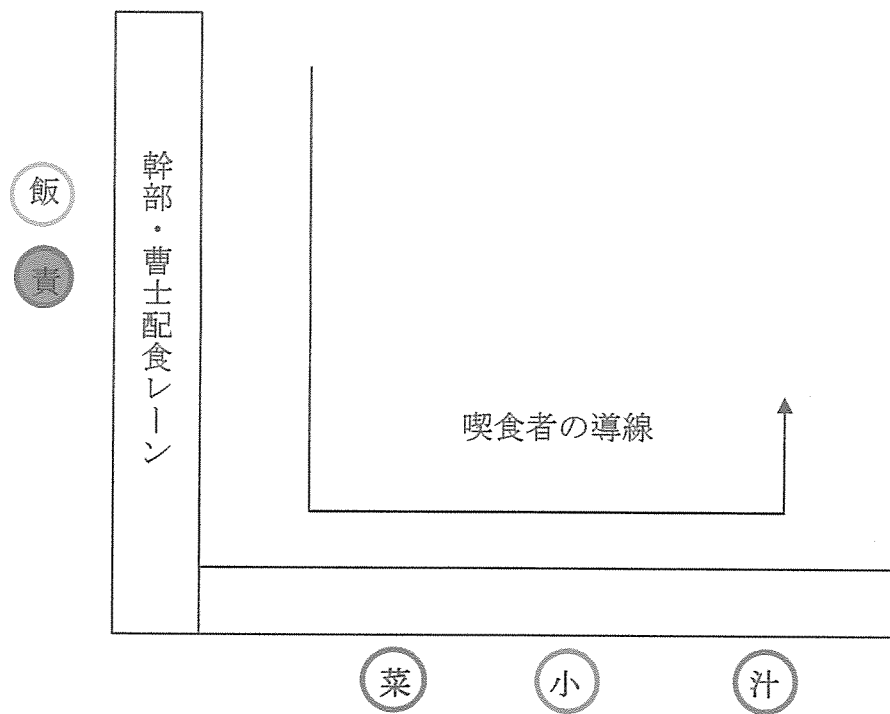
令和5年度における食数及び作業に必要な従事者数の参考値(崎辺・調理)

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		作業員 (人) B	1人あたりの 作業時間 (時) C	総作業時間 (人・時) $B \times C$	
8月	平日	朝	58	20	39	622	54	5	243	12
		昼	104	27	66	991	82	5	369	12
		夕	54	19	37	559	69	5	311	8
	休日	計	216	66	141	2,172	205	14	923	32
		朝	56	16	36	448	9	4	36	50
		昼	64	17	41	515	27	5	122	19
9月	平日	夕	47	18	33	403	28	4	112	14
		計	167	51	109	1,366	64	13	270	83
		朝	63	37	50	1,051	60	5	270	18
	休日	昼	107	61	84	1,691	81	5	365	21
		夕	63	23	43	938	62	5	279	15
		計	233	121	177	3,680	203	14	914	54
10月	平日	朝	65	21	43	367	11	4	44	33
		昼	56	18	37	268	33	5	149	8
		夕	56	19	38	296	29	4	116	10
	休日	計	177	58	118	931	73	13	309	52
		朝	88	25	57	1,013	60	5	270	17
		昼	98	42	70	1,585	80	5	360	20
11月	平日	夕	58	20	39	826	60	5	270	14
		計	244	87	166	3,424	200	14	900	50
		朝	32	22	27	259	12	4	48	22
	休日	昼	25	18	22	198	33	5	149	6
		夕	42	17	30	219	31	4	124	7
		計	99	57	78	676	76	13	321	35
11月	平日	朝	105	32	69	1,139	63	5	284	18
		昼	108	29	69	1,392	84	5	378	17
		夕	109	27	68	978	63	5	284	16
	休日	計	322	88	205	3,509	210	14	945	50
		朝	113	26	70	474	20	4	80	24
		昼	97	20	59	318	30	5	135	11
11月	休日	夕	74	21	48	312	30	4	120	10
		計	284	67	176	1,104	80	13	335	45

別紙第1-3
令和5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(崎辺・調理) (令和4年度実績値)

月	区分	食数				現場責任者 (人・時)	作業員 (人) B	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			1人あたりの 作業時間 (時) C	総作業時間 (人・時) B×C	
12月	平日	朝	143	27	85	1,041	55	5	248	19
		昼	199	45	122	1,719	78	5	351	22
		夕	77	19	48	784	60	5	270	13
	計	419	91	255	3,544	193	14	869	54	
	休日	朝	37	17	27	312	22	4	88	14
		昼	72	18	45	300	34	5	153	9
夕		21	17	19	239	33	4	132	7	
計	130	52	91	851	89	13	373	30		
1月	平日	朝	62	23	43	793	55	5	248	14
		昼	105	42	74	1,249	77	5	347	16
		夕	62	19	41	680	60	5	270	11
	計	229	84	157	2,722	192	14	864	42	
	休日	朝	31	14	23	313	24	4	96	13
		昼	32	17	25	327	33	5	149	10
夕		27	16	22	286	33	4	132	9	
計	90	47	69	926	90	13	377	32		
2月	平日	朝	86	47	67	1,080	54	5	243	20
		昼	137	43	90	1,719	72	5	324	24
		夕	83	24	54	926	54	5	243	17
	計	306	114	210	3,725	180	14	810	61	
	休日	朝	53	24	39	336	20	4	80	17
		昼	34	19	27	242	29	5	131	8
夕		32	19	26	239	29	4	116	8	
計	119	62	91	817	78	13	327	33		
3月	平日	朝	58	35	47	897	63	5	284	14
		昼	119	57	88	1,611	84	5	378	19
		夕	55	21	38	805	63	5	284	13
	計	232	113	173	3,313	210	14	945	46	
	休日	朝	27	21	24	218	20	4	80	11
		昼	24	19	22	195	30	5	135	7
夕		28	18	23	196	30	4	120	7	
計	79	58	69	609	80	13	335	24		

崎辺分屯地食堂における配食人員の配置



区分	主な任務等		1レーン配置人員	食堂合計数
全般	現場責任者			1
	飯・食器等の補充			
配食等 担当	菜皿、洋皿（主菜）担当		1	1
	小鉢等（副菜）担当		1	1
	汁担当		1	1

別紙第3

調理工程表

発注担当		発注担当		発注担当	
発注担当	発注担当	発注担当	発注担当	発注担当	発注担当
発注担当		発注担当		発注担当	
発注担当		発注担当		発注担当	
白付等：11月11日（金）_朝食A(100%)					
品名	品名	単位	数量	調理指示	
ごはん	ごはん	個	120	10	
精米	精米	kg	6	20	
強化精麦	強化精麦	kg	80	30	
かわり金平	かわり金平	kg	20	40	
刻みこんにやく	刻みこんにやく	kg	10	50	
えのき茸	えのき茸	kg	20	60	
人参	人参	kg	10	70	
ごぼう	ごぼう	kg	20	80	
かまぼこ	かまぼこ	kg	1.5	90	
砂糖	砂糖	kg	6	100	
濃口醤油	濃口醤油	kg	4	110	
胡麻油	胡麻油	kg	0	120	
唐辛子	唐辛子	kg	40	130	
野菜いっぱい肉団子	野菜いっぱい肉団子	個	20	140	
冷凍野菜いろいろ肉団子	冷凍野菜いろいろ肉団子	個	10	150	
朝食サラダバー①	朝食サラダバー①	kg	15	160	
レタス	レタス	kg	8	170	
海藻クリスタル	海藻クリスタル	kg	5	180	
レッドオニオン（生）	レッドオニオン（生）	kg	30	190	
冷凍コーンカーネル	冷凍コーンカーネル	kg	7	200	
かいわれ	かいわれ	kg	0.8	210	
玉葱 若布汁	玉葱 若布汁	kg	2	220	
玉葱	玉葱	kg	13	230	
冷凍うす揚	冷凍うす揚	kg	1.5	240	
スライス干若布	スライス干若布	kg	4	250	
赤味噌	赤味噌	kg	15	260	
白味噌	白味噌	kg	4	270	
和風調味料	和風調味料	kg	15	280	
小葱	小葱	kg	15	290	
納豆卵	納豆卵	kg	15	300	
納豆	納豆	kg	15	310	
挽きわり納豆	挽きわり納豆	kg	65	320	
鶏卵	鶏卵	kg		330	
発行係					
交換時間 ()					
2024.11.11					
長官 子エック					

設 備

区 分		数量	能 力
調 理 器 具 材 及 び	野菜切裁調理機、2号	1	葉菜150kg/1h (輪切り・短冊・千切り・笹きり・おろし)
	球根皮むき機、3号	1	150kg/回
	製氷機3号	1	100kg/日 貯氷能力~100kg
	水圧洗米機ドライシステム用2号	1	14kg/1回
	たて形ガス炊飯器1号(7ト含)	2	炊飯能力21kg/1h 炊飯室×3 (3釜)
	蒸気煮炊釜ドライシステム用110L(7ト含)	2	満水量200L
	揚物機3号(電気式)(フード含)	2	冷凍コロッケ60g 210個/1h 天ぷら25g 420個/1h
	コンベクションオーブンスチーム機能付3号、電気式、6段(フード含)	1	1/1 ホトルパン6段
	パススルー冷凍冷蔵庫	1	冷蔵室2扉2段 526L 冷凍室2扉2段 526L
	配食用保冷库、3号	1	4扉2段 834L
	配食用温蔵庫、3号	1	庫内容積750L以上 保温能力70℃以上
	電気包丁まな板殺菌庫(乾燥機付き)	1	紫外線殺菌方式乾燥機能付 包丁:8本 まな板:7枚
	適温・選択配食器材2号(ホットテーブル)	2	1/1ホテルパン 1台/3個 収納温度調節可能
	適温・選択配食器材2号(コールドテーブル)	1	1/1ホテルパン 1台/3個 収納温度調節可能
	自動給茶機	2	3杯/1分 150ml/杯連続200杯以上
	冷蔵ショーケース(パススルー)220L	1	庫内温度0~10℃ 350ml缶232本収納
	食器ディスペンサー	4	1台/食器φ200×4列 約200枚
	トレイディスペンサー	2	1台/80~100枚
	コールドドリンクディスペンサー2連	2	タンク容量10L×2個
	コールドドリンクディスペンサー1連	1	タンク容量10L×1個
	配膳台、パンラック	使用分	
	調理台、配食台、作業台	使用分	
	運搬台車等	使用分	
	まな板、スコップなど	使用分	
	電動ミートチョッパー	1	処理能力150kg/h
	スーパーフリーザー	1	有効容積100L
調理服殺菌庫	1	オゾン紫外線殺菌方式 収納16着	
調理靴殺菌庫	1	オゾン紫外線殺菌方式収納 短靴:36 長靴:16収納	

「(給食業務) 年間を通じて必要となる消耗品リスト」

NO	使用区分	品名	備考
1	作業従事者個人用	マスク	
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	
4	作業従事者個人用	爪ブラシ	
5	調理用消耗品	クッキングペーパー	
6	調理用消耗品	クッキングシート	
7	調理用消耗品	サランラップ類	保冷・保温等時に使用
8	調理用消耗品	アルミホイル	
9	調理用消耗品	食器用洗剤	次亜塩素酸ナトリウム等
10	調理器具清掃用	スポンジたわし	
11	調理器具清掃用	タオル、布巾	調理台等清掃
12	調理器具清掃用	中性洗剤、弱アルカリ性洗剤	調理機械、包丁、まな板等
13	調理器具清掃用	消毒用アルコール	洗浄後消毒
14	調理器具清掃用	クレンザー	
15	厨房清掃用	デッキブラシ	
16	厨房清掃用	バケツ	
17	厨房清掃用	ポリ袋	
18	厨房清掃用	水切り	
19	厨房清掃用	モップ	
20	官民共用	アルコール消毒液	厨房入口、トイレ等
21	官民共用	手洗い石鹼液	厨房入口、トイレ等
22	官民共用	ペーパータオル	厨房入口、トイレ等
23	官民共用	トイレットペーパー	トイレ等

※20 から 23 は官民共用となるため、作業従事者数を基準とし、官側と要調整