

令和6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	250	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	250	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6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	-

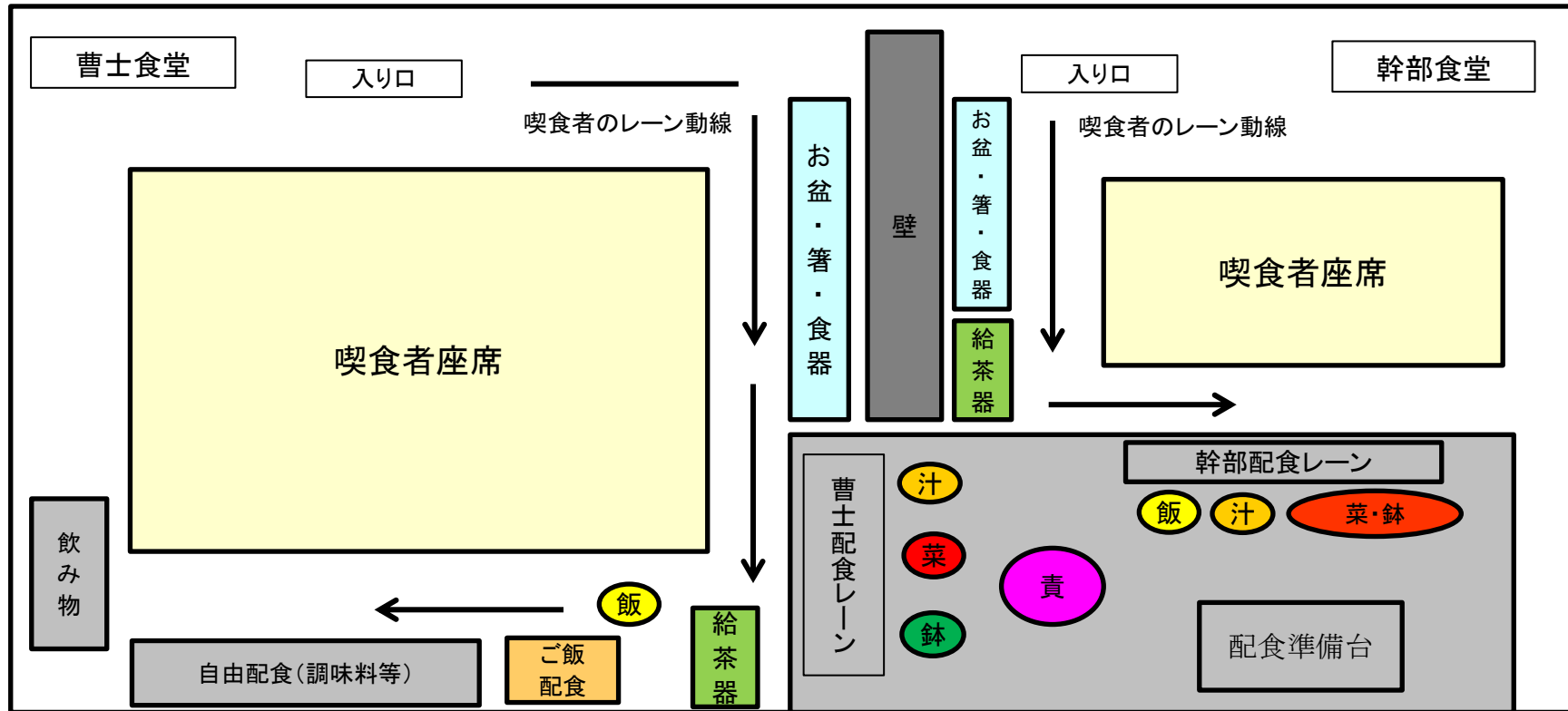
令和6年度における食数予定及び作業に必要な従事者数の参考値（4月～6月）

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6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	250	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	240	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	
調理器材及 び器具	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
	ティルディングパン	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	

「（給食業務）年間を通じて必要となる消耗品のリスト（基準）」

連番	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・保温等時にも使用
8	調理用消耗品	アルミホイル	
9	調理用消耗品	食品用洗剤	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	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、官と要調整