



「勤務予定表(食器洗浄及び清掃作業)」 (提出用)

1 必要人員数  
 洗浄・清掃作業人員  
 朝食：平日 人/土日祝日 人、昼食：平日 人/土日祝日 人、夕食：平日 人/土日祝日 人

2 勤務予定表(例)

凡例 丸数字：調理師免許保有者      : 現場責任者または代理者

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																																		
作業従事者																																		
朝 勤務数																																		
昼 勤務数																																		
夜 勤務数																																		
シフト凡例																																		

「勤務予定表（給食業務）」（記入要領及び注意点）

- 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

審査着眼①  
官例が求める業務を履行できる最低限の調理・配食人員の計画（仕様書「別紙第1及び別紙第2」を参照）

審査着眼②  
考慮事項①に基づき、すべての時間帯において必要な人員確保が確保されているか

2 勤務予定表（例）

		凡例 丸数字：調理師免許保有者														□：現場責任者または代理者																		
日付	記入例	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	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 AB																																	
	② BC																																	
	③ BC																																	
	④ AB																																	
	⑤ A																																	
	⑥ 休																																	
	⑦ BC																																	
	8 A																																	
	9 A																																	
	10 A																																	
	11 AB																																	
	12 AB																																	
	13 B																																	
	14 B																																	
	15 B																																	
	16 B																																	
	17 B																																	
	18 休																																	
	19 休																																	
	20 B																																	
	21 B																																	
	22 B																																	
	23 B																																	
	24 B																																	
	25 BC																																	
	26 BC																																	
	27 C																																	
	28 C																																	
	29 C																																	
	30 休																																	
	31 A																																	
	32 休																																	
	33 休																																	
	34 休																																	
	35 休																																	
	36 休																																	
朝 勤務数	9																																	
昼 勤務数	19																																	
夜 勤務数	8																																	

考慮事項①：  
朝食：調理完了（検食用）0540 配食開始時刻0615～0700 清掃完了時刻0800  
昼食：調理完了（検食用）1100 配食開始時刻1130～1300 清掃完了時刻1400  
夕食：調理完了（検食用）1620 配食開始時刻1700～1830 清掃完了時刻1900  
※ 上記の作業完了・開始時刻に間に合うような人員及びシフト時間・人員を確立（仕様書「別紙第1及び別紙第2」参照）

考慮事項②：  
朝、昼、夕の時間に現場責任者が配置されているか

シフト凡例

A	: 4:00～8:00(4時間労働)	C	: 15:00～19:00(4時間労働)
B	: 9:30～13:30(4時間労働)	休	: 休務

考慮事項③：  
シフト勤務時間は各企業の就業規則に基づき変更

「勤務予定表（食器洗浄及び清掃）」（記入要領及び注意点）

審査着眼①  
官例が求める業務を履行できる最低限の洗浄及び清掃作業人員の計画（仕様書「別紙第1及び別紙第2」を参照）

1 必要人員数  
洗浄・清掃作業人員  
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

審査着眼②  
考慮事項①に基づき、すべての時間帯において必要な人員確保が確保されているか

2 勤務予定表（例）

凡例 丸数字：調理師免許保有者 □：現場責任者または代理者

	日付	記入例	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		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	D																																			
	2	D																																			
	3	D																																			
	4	D																																			
	5	休																																			
	6	EF																																			
	7	EF																																			
	8	休																																			
	9	EF																																			
	10	E																																			
	11	F																																			
	12	E																																			
	13	E																																			
	14	休																																			
	15	休																																			
作業従事者																																					
朝 勤務数	4																																				
昼 勤務数	6																																				
夜 勤務数	4																																				

考慮事項①：  
朝食：配食開始時刻 0615～0700 清掃完了時刻 0800  
昼食：配食開始時刻 1130～1300 清掃完了時刻 1400  
夕食：配食開始時刻 1700～1830 清掃完了時刻 1900  
※ 配食中に食器洗浄を行えるシフト時間・人員を確立（仕様書「別紙第1及び別紙第2」参照）

考慮事項②：  
朝、昼、夕の時間に現場責任者が配置されているか

シフト凡例

D	: 6:00～8:00(2時間労働)	F	: 17:00～19:00(4時間労働)	休	: 休務
E	: 10:00～14:00(4時間労働)	G	: 15:00～19:00(4時間労働)		

考慮事項③：  
シフト勤務時間は各企業の就業規則に基づき変更

「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

消耗品見積及び使用見積（提出用）

【給食業務】年間を通じて必要となる消耗品のリスト（例）

No	使用区分	品名	使用見積（月）	使用見積（年）	備考	使用目的又は指定品
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				
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				使用目的及び指定品
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	調理用消耗品	食品添加物（殺菌料）				次亜塩素酸水
11	調理用消耗品	ゴム手袋				調理用等
12	調理用消耗品	ビニール手袋				配食用等
13	調理用消耗品	ゴミ袋				配食で発生したごみ等（春日市指定ごみ袋）
14	調理用消耗品	残留塩素測定器				調理前及び調理後の調理水検査用
15	調理器具清掃用	スポンジたわし				
16	調理器具清掃用	がんこたわし				
17	調理器具清掃用	タオル、布巾				調理台等清掃
18	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
19	調理器具清掃用	消毒用アルコール				洗浄後消毒
20	調理器具清掃用	クレンザー				
21	調理器具清掃用	デッキブラシ				
22	厨房清掃用	バケツ				
23	厨房清掃用	ポリ袋				
24	厨房清掃用	水切り				
25	厨房清掃用	モップ				
26	官民共用	アルコール消毒液				厨房入口、トイレ等
27	官民共用	手洗い石鹸液				厨房入口、トイレ等
28	官民共用	ペーパータオル				厨房入口、トイレ等
29	官民共用	トイレットペーパー				

※26から29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

【食器洗浄】年間を通じて必要となる消耗品のリスト（例）

No	使用区分	品名	使用見積（月）	使用見積（年）	備考	使用目的又は指定品
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	食器洗浄用	スポンジたわし				
6	食器洗浄用	中性洗剤、弱アルカリ性洗剤				使用目的及び指定品
7	食器洗浄用	クレンザー				
8	食器洗浄用	油用食器洗剤				
9	食器洗浄用	除菌漂白剤				自物食器については酵素系漂白剤
10	食器洗浄器具清掃用	食器洗浄用洗剤				
11	食器洗浄器具・卓上清掃用	消毒用アルコール				洗浄後消毒、食卓・卓上品・椅子消毒
12	卓上清掃用	タオル、布巾				
13	卓上清掃用	洗濯用洗剤				タオル、布巾用
14	食堂・食器洗浄室清掃用	ほうき				
15	食堂・食器洗浄室清掃用	デッキブラシ				
16	食堂・食器洗浄室清掃用	バケツ				
17	食堂・食器洗浄室清掃用	水切り				
18	食堂・食器洗浄室清掃用	モップ				
19	食堂・食器洗浄室清掃用	ゴミ袋				配食等で発生したごみ等（春日市指定ごみ袋）
20	食堂・食器洗浄室清掃用	水性ワックス				食堂床（施設維持として月1回のワックスがけ）
21	食堂・食器洗浄室清掃用	メラミンスポンジ				
22	官民共用	アルコール消毒液				厨房入口、トイレ等
23	官民共用	手洗い石鹸液				厨房入口、トイレ等
24	官民共用	ペーパータオル				厨房入口、トイレ等
25	官民共用	トイレットペーパー				トイレ等

※22から25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

「消耗品見積及び使用見積」の記入例及び注意事項

審査着眼①	給食・食器洗浄の各業務について、仕様書に示す最低限の消耗品が列挙されているか
審査着眼②	使用見積量は、官側の見積と同程度か

審査着眼①  
官側が示す最低限の消耗品を列挙

審査着眼②  
官側と同程度の使用見積

【給食業務】年間を通じて必要となる消耗品のリスト(例)

No	使用区分	品名	使用見積(月)	使用見積(年)	備考	使用目的又は指定品
1	作業従事者個人用	マスク	(例) 1,200枚	(例) 14,400枚	(例) 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		(例) 24人分	(例) 帽子・ユニホーム・エプロン・履物等 12名×2セット(上半期・下半期)	
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	調理用消耗品	食品添加物(殺菌料)				次亜塩素酸水
11	調理用消耗品	ゴム手袋				調理用等
12	調理用消耗品	ビニール手袋				配食用等
13	調理用消耗品	ごみ袋				配食で発生したごみ等(春日市指定ごみ袋)
14	調理用消耗品	残留塩素測定器				調理前及び調理後の調理水検査用
15	調理器具清掃用	スポンジたわし				
16	調理器具清掃用	がんこたわし				
17	調理器具清掃用	タオル、布巾				調理台等清掃
18	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
19	調理器具清掃用	消毒用アルコール				洗浄後消毒
20	調理器具清掃用	クレンザー				
21	調理器具清掃用	デッキブラシ				
22	厨房清掃用	バケツ				
23	厨房清掃用	ポリ袋				
24	厨房清掃用	水切り				
25	厨房清掃用	モップ				
26	官民共用	アルコール消毒液			厨房入口、トイレ等	厨房入口、トイレ等
27	官民共用	手洗い石鹸液			厨房入口、トイレ等	厨房入口、トイレ等
28	官民共用	ペーパータオル			厨房入口、トイレ等	厨房入口、トイレ等
29	官民共用	トイレットペーパー				

※26から29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

【食器洗浄】年間を通じて必要となる消耗品のリスト(例)

No	使用区分	品名	使用見積(月)	使用見積(年)	備考	使用目的又は指定品
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	食器洗浄用	スポンジたわし				
6	食器洗浄用	中性洗剤、弱アルカリ性洗剤				
7	食器洗浄用	クレンザー				
8	食器洗浄用	油用食器洗剤				
9	食器洗浄用	除菌漂白剤				白物食器については酵素系漂白剤
10	食器洗浄器具清掃用	食器洗浄用洗剤				
11	食器洗浄器具・卓上清掃用	消毒用アルコール				洗浄後消毒、食卓・卓上品・椅子消毒
12	卓上清掃用	タオル、布巾				
13	卓上清掃用	洗濯用洗剤				タオル、布巾用
14	食堂・食器洗浄室清掃用	ほうき				
15	食堂・食器洗浄室清掃用	デッキブラシ				
16	食堂・食器洗浄室清掃用	バケツ				
17	食堂・食器洗浄室清掃用	水切り				
18	食堂・食器洗浄室清掃用	モップ				
19	食堂・食器洗浄室清掃用	ごみ袋				配食等で発生したごみ等(春日市指定ごみ袋)
20	食堂・食器洗浄室清掃用	水性ワックス				食堂床(施設維持として月1回のワックスかけ)
21	食堂・食器洗浄室清掃用	メラミンスポンジ				
22	官民共用	アルコール消毒液			厨房入口、トイレ等	厨房入口、トイレ等
23	官民共用	手洗い石鹸液			厨房入口、トイレ等	厨房入口、トイレ等
24	官民共用	ペーパータオル			厨房入口、トイレ等	厨房入口、トイレ等
25	官民共用	トイレットペーパー				トイレ等

※22から25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

調理工程表（朝食）（提出用）

朝食（平日） 曹士食堂：563名 幹部食堂：10名						前日午後以降										4:00										5:00										6:00										中心温度測定		
食器	調理担当 (実名不要)	料理名	食材名	1人あたり 使用量	調理総量	調理指示	10	20	30	40	50	10	20	30	40	50	10	20	30	40	50	10	20	30	40	50	10	20	30	40	50	10	20	30	40	50	A	B	C									
茶碗		御飯																																														
			内地米	100g	35kg																																											
			強化精米	10g	3kg																																											
汁椀		味噌汁																																														
			馬鈴薯	30g	10kg																																											
			小葱	2g	1kg																																											
			豆腐	30g	10kg																																											
和皿		鶏ときのこの炒め物																																														
			鶏切肉	90g	31kg																																											
			玉葱	50g	17kg																																											
			干きくらげ	2g	1kg																																											
			えのき茸	20g	7kg																																											
			人参	20g	7kg																																											
			(冷) きぬさや	5g	2kg																																											
和皿		サニーレタス		15g	5kg																																											
自由配食		温泉卵			14kg																																											
自由配食		カップ納豆			200個																																											
自由配食		冷凍とろろ			14kg																																											
		切のり			0.1g																																											
自由配食		飲み物			400コ																																											

※ 上記の献立材料については調理中に使用する調味料は除いている







「調理工程表（夕食）（提出用）」

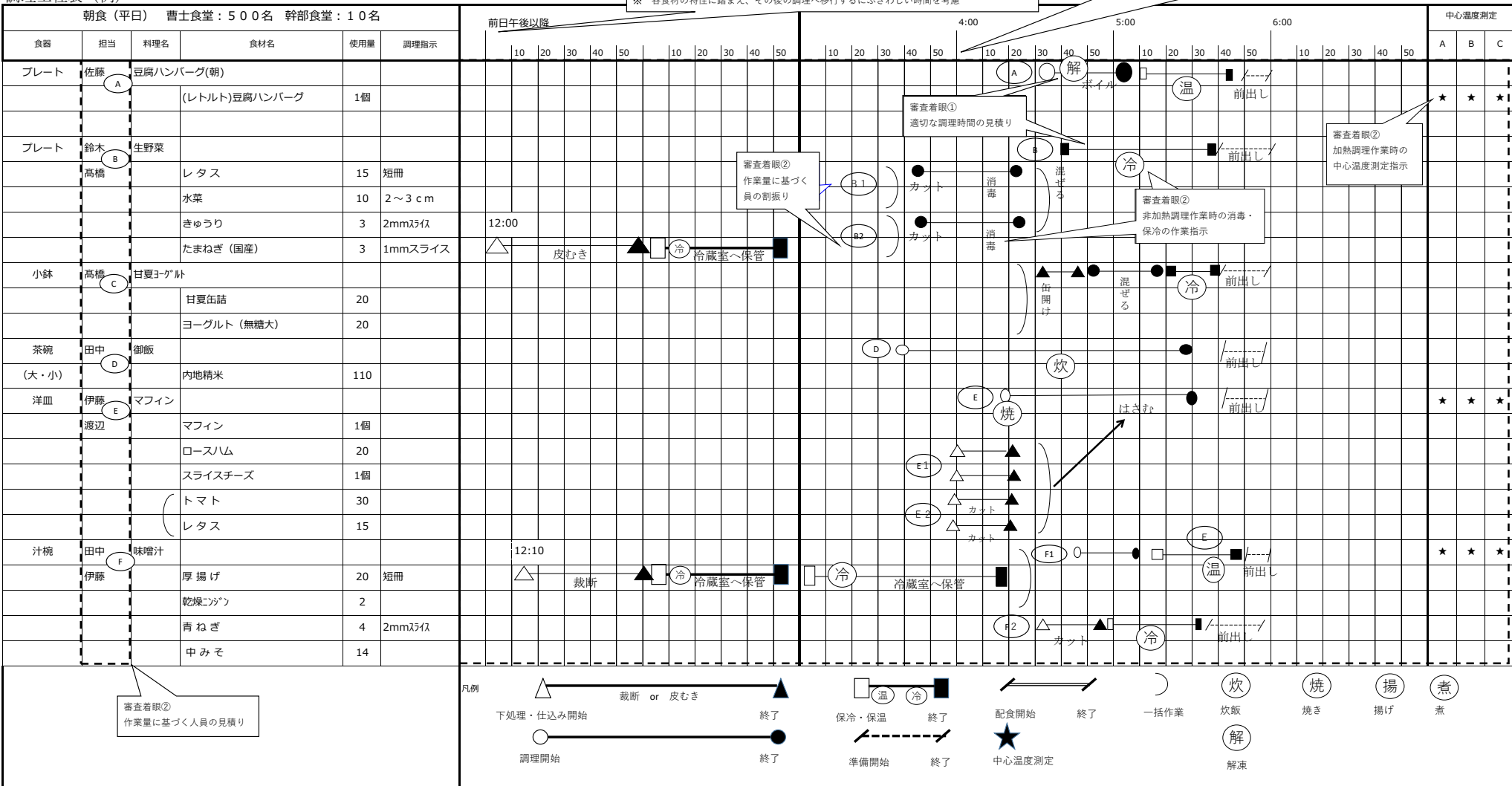
朝食（平日） 曹士食堂：276名 幹部食堂：17名							前日午後以降															15:00															16:00 検食															17:00 配食開始															中心温度測定		
食器	調理担当 (実名不要)	料理名	食材名	1人あたり 使用量	調理総量	調理指示	10	20	30	40	50	10	20	30	40	50	10	20	30	40	50	10	20	30	40	50	10	20	30	40	50	10	20	30	40	50	A	B	C																														
茶碗		御飯																																																																			
			内地米	100g	28kg																																																																
			強化精米	10g	3kg																																																																
和皿		八宝菜																																																																			
			豚ももスライス	60g	17kg																																																																
			ムキエビ大（冷凍）	40g	11kg																																																																
			花イカ（冷凍）	40g	11kg																																																																
			白菜	70g	19kg																																																																
			茹たけのこ	40g	11kg																																																																
			人参	20g	8kg																																																																
			干きくらげ	1g	0.3kg																																																																
			ピーマン	20g	6kg																																																																
			うずら卵水煮缶	25g	12缶																																																																
			卸にんにく	1g	0.3kg																																																																
小鉢		中華くらげ																																																																			
			中華くらげ	40g	11kg																																																																
			きゅうり	20g	6kg																																																																
			人参	10g	8kg																																																																
汁椀		ワンタン汁																																																																			
			わんたん	21g	6.3kg	椀盛																																																															
			玉葱	30g	8kg																																																																
			ニラ	3g	1kg																																																																
			豆腐	20g	6kg																																																																
自由配食		選べるジュース			270コ																																																																
※ 上記の献立材料については調理中に使用する調味料は除いている							<p>凡例</p> <p>△ 裁断 又は 皮むき          ○ 下処理・仕込み開始          ● 終了          □ 保冷・保温          ○(温) 終了          ○(冷) 終了          準備開始          終了          ★ 中心温度測定          / 配食開始          \ 終了          一括作業          炊 炊飯          焼 焼き          揚 揚げ          煮 煮          解 解凍</p>																																																														

### 調理工程表及び作業人員見積（記入要領及び審査着眼）

審査着眼①	調理工程表の時間管理は、糧食班等の見積りと比較して適当な範囲か
審査着眼②	調理は、炊飯、下処理（調理の）、加熱調理作業（揚げ等）、非加熱調理作業（和え等）ごと適当な作業人員が割振り及び作業指示がなされているか

考慮事項②：（平日）  
 朝食：調理完了（検食用）0540 配食開始時刻0615～0700 清掃完了時刻0800  
 昼食：調理完了（検食用）1100 配食開始時刻1130～1300 清掃完了時刻1400  
 夕食：調理完了（検食用）1620 配食開始時刻1700～1830 清掃完了時刻1900  
 ※ 上記の作業完了・開始時刻に合うような調理工程及び作業人員の見積

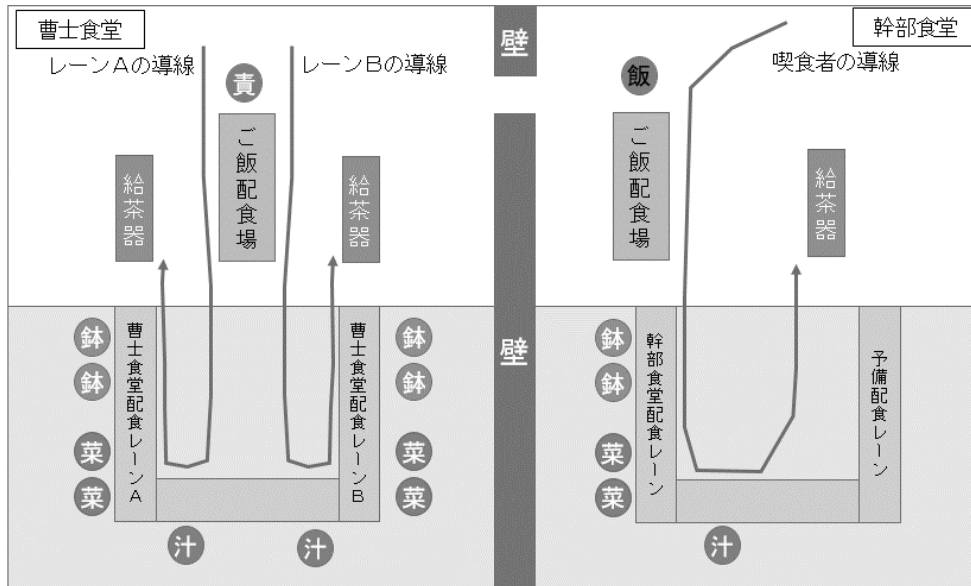
#### 調理工程表（例）



「配食（食器洗浄）人員の配置」の例

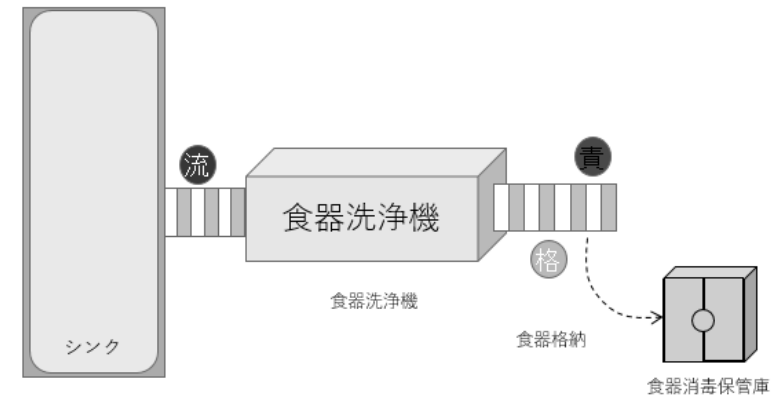
（注）仕様書に準拠し、施設等の特性を踏まえ、主な任務等及び人員数を図示等により理解容易なように説明する。

【配食作業】（例）



区分	主な任務等	各レーン配置人数	食堂合計人数	総合計
全般	●責 現場責任者(幹部食堂飯・食器等補充兼任)	/		
	●飯 飯・食器等の補充			
配食等 担当	●菜 菜皿・洋皿(主菜)担当			
	●鉢 小鉢等(副菜)担当			
	●汁 汁担当			

【食器洗浄】（例）



主な任務等	人員	総合計
●責 現場責任者(全般指示、食器格納兼任)		
●流 シンクに溜まった食器等を食器洗浄機へ流し入れ		
●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		