

公 告

分任契約担当官
陸上自衛隊奄美駐屯地
第443会計隊長 林 勝之

次のとおり一般競争入札を行います。

1 競争に付する事項

- (1) 件 名：給食業務の部外委託、食器洗浄及び清掃作業部外委託
- (2) 規 格：仕様書のとおり
- (3) 履行場所：陸上自衛隊奄美駐屯地及び瀬戸内分屯地
- (4) 履行期間：令和6年4月1日～令和7年3月31日

2 競争に参加する者に必要な資格に関する事項

次に掲げる条件をすべて満たす者であること。

- (1) 予算決算及び会計令(昭和22年勅令第165号)第70条の規定に該当しない者であること。なお、未成年者、被保佐人又は被補助人であって、契約締結のために必要な同意を得ている者は、同条中特別の理由がある場合に該当する。
- (2) 予算決算及び会計令第71条の規定に該当しない者であること。
- (3) 令和04・05・06年度防衛省競争参加資格(全省統一資格)において、「役務の提供等」で九州・沖縄地域のA、B、C、D等級に格付けされている者であること。ただし、D等級に格付けされた者は、同一献立を一度に100食以上提供する集団給食業務を1年間以上請け負った実績を証明できる者とし、契約担当官が認める者
- (4) 防衛省大臣官房衛生監、防衛政策局長、防衛装備庁長官又は陸上幕僚長から陸幕会第1147号(27.12.2)「装備品等及び役務の調達に係る指名停止等の要領について(通達)」に基づく指名停止の措置を受けている期間中の者でないこと。
- (5) 前号により現に指名停止を受けている者と資本関係又は人的関係のある者であって当該者と同種の物品の売買若しくは製造又は役務請負について防衛省と契約を行おうとする者でないこと。
- (6) 原則として、現に指名停止を受けている者の下請負については認めないものとする。ただし、真にやむを得ない事由を省指名停止権者が認めた場合には、この限りでない。
- (7) 社会保険及び労働保険の適用を受けている場合は、直近1年間において保険料等の滞納がないこと。
- (8) 陸上自衛隊奄美駐屯地及び陸上自衛隊瀬戸内分屯地(以下「官側」という。)における給食業務の部外委託、食器洗浄及び清掃作業部外委託に係る仕様書に規定する業務を提供できる態勢が整っている者又は本委託業務開始までに整えることができることを証明できる者であること。
- (9) 提出した書類に虚偽を記載していないと認められる者であること。
- (10) 次項第3号アに示す入札関係書類について、合格であった者

3 入札及び契約締結に係る業務予定

本委託業務の入札に係る落札及び契約締結は、本委託業務に係る令和6年度予算が成立することを条件とする。

(1) 仕様書の配布

令和5年12月20日(水)以降、次の場所において配布する。

- ア 陸上自衛隊奄美駐屯地第443会計隊事務室
- イ 陸上自衛隊西部方面会計隊ホームページ

(2) 入札説明会

一同に会しての説明会は実施しない。ただし、現場確認を希望する者は令和6年1月15日から令和6年1月22日の間で実施するので、希望日の前日までに会計隊担当者に連絡することとし、個別に対応する。

(3) 入札関係書類提出

ア 提出書類

(ア) 資格審査結果通知書

令和04・05・06年度の競争参加資格（全省庁統一資格）に係る資格審査結果通知書の写し

(イ) 令和5年度分社会保険（健康保険及び厚生年金保険）及び労働保険（雇用保険及び労働者災害補償保険）の納入証明書

ただし、新型コロナウイルス感染症の影響により、社会保険料又は労働保険料の納付猶予許可を受けている場合、該当する「納付の猶予（特例）許可通知書」の写しを提出するものとする。

(ウ) 業務提案書

仕様書に規定する業務を提供できる態勢の有無を確認するため、次に掲げる事項を具体的に記載すること。

a 実施態勢

(a) 勤務予定表案、作業従事者等の採用及び運用計画等並びに消耗品等

aa 勤務予定表案（調理及び配食作業に必要と見積もった人員数を基に、任意の1か月分を作成すること。氏名の記載は不要）（付紙第1 「「勤務予定表案」の例」参照）

ab 従業従事者及び現場責任者の採用及び運用計画並びに予定人員数を確保できなかった場合の処置対策（付紙第2 「「採用・運用計画等」の例」参照）

ac 受託者が準備する消耗品及び使用見積（衛生用消耗品含む）（付紙第3 「「受託者が準備する消耗品及び使用見積」の例」参照）

(b) 調理及び配食時における作業従事者等の配置

aa 仕様書に示す「配食人員の配置（基準）」及び「食器洗浄人員の配置（基準）」に準拠し、図示等により、理解容易なように説明（付紙第4 「「配食（食器洗浄）人員の配置」の例」参照）

ab 調理工程表及び作業人員見積り（作業に必要な時間及び作業人員（氏名の記載は不要）を見積もり、本表を完成させる。）（付紙第5-1～12 「調理工程表及び作業人員見積り」参照）

(c) 管理態勢及び連絡態勢

aa 受託者、現場責任者及び作業従事者の呼集網図並びに機能組織図（氏名及び連絡先の記載は不要）（様式随意）

ab 欠員が生じた際の処置要領（フロー、マニュアル等）（様式随意）

ac 安全管理計画（様式随意）

(d) 従業員の教育研修態勢

aa 社内教育の実施計画（様式随意）

ab 新規採用者の教育態勢（様式随意）

b 食品衛生管理

(a) 衛生管理計画

aa 作業従事者等の健康管理の取り組み（様式随意）

ab 細菌検査の検査実施項目及び実施時期（ノロウイルスを実施する場合はその旨を記載）（様式随意）

ac 新型コロナウイルス、ノロウイルス等感染症罹患（疑いを含む。）発生時の対応要領（様式随意）

(b) 衛生事故への対応

報告態勢、社内マニュアル等（様式随意）

c 入札年月日の前々年度以降における、陸上自衛隊との同種契約の履行状況

(a) 不履行内容（減額されたものを含む。様式随意）

aa 駐屯地名及び時期

ab 業務不履行の内容及び発生原因

(b) 不履行内容の改善状況及び再発防止施策（様式随意）

aa 改善に当たり取り組んだ事項

ab 当該駐屯地で業務を履行するに当たり実施する再発防止策

イ 提出期限

令和6年1月25日（木）

ウ 提出方法

陸上自衛隊奄美駐屯地（第443会計隊）に持参又は郵送すること。

(4) 入札関係書類の審査

前号アに掲げる提出書類を審査し、1項目でも要件を満たしていない場合には不合

- 格とする。なお、審査に際しては入札参加希望者に対しヒアリングを行うこと又は追加資料の提出を求めることがある。
- (5) 入札参加資格に係る確認結果の通知
令和6年1月31日（水）までに書面により通知する。
- (6) 審査結果に対する疑義の申し立て
審査結果に疑義のあるときは、疑義の内容について、通知を受理した日の翌日から起算して5日以内に書面をもって申し立てができる。当該申し立てに対しては、疑義の申立ての書面を受理した日の翌日から起算して3日（行政機関の休日に関する法律（昭和63年法律第91号）第1条第1項各号に規定する行政機関の休日（以下「休日」という。）を含まない。）以内に書面により回答する。ただし、当該回答に対する疑義申し立ては受け付けない。
- (7) 入札・開札
ア 時期
令和6年2月6日（火）13：30
イ 場所
陸上自衛隊奄美駐屯地 第443会計隊 多目的室
ウ 入札書には、消費税等に係る課税事業者であるか免税事業者であるかを問わず、見積もった契約金額から消費税法で規定する消費税率に基づく消費税に相当する金額を差し引いた金額を記載する。
エ 郵便による入札の場合は令和6年2月5日17時00分必着とし、郵便による応札である旨を必ず電話連絡すること。
- (8) 落札者の決定
第2項に規定する入札参加資格をすべて満たした者のうち、予定価格の制限の範囲内で最低の価格をもって入札した者を落札者とする。ただし、当該応札価格が予算決算及び会計令（昭和24年勅令第165号）第85条の規定により契約内容に適合した履行がなされないと認められる場合の基準を下回った場合は、落札を保留し、必要な調査のうえ決定する。
この場合、全ての応札者は官側が行う調査に協力するものとする。
- (9) 入札の無効
ア 第2項で示した競争に参加する者に必要な資格のない者が行った入札
イ 入札金額、入札者名称及び押印する場合は、押印が判別し難い入札
ウ 電話・電報・FAX等による入札
エ 暴力団排除に関する誓約に係る記載がない場合及びその内容に虚偽があった場合、並びに暴力団排除に関する誓約に反する事態が生じた場合
オ その他入札に関する条件に違反した入札
- (10) 業務の引継ぎ
落札者は、官側に対して業務の引継ぎ等について必要な調整を申し出ることができる。
- (11) 契約書の作成（契約締結）
ア 全般
落札者が契約担当官から交付された契約書案に記名押印して契約担当官に提出し、契約担当官が記名押印して契約締結とする。
イ 落札者の提出
(ア) 提出期限
落札決定の翌日から起算して7日以内（休日を含まない。）とする。ただし、契約担当官の書面による承諾を得て、この期間を延長することができる。
(イ) 提出方法
陸上自衛隊奄美駐屯地（第443会計隊）に持参又は郵送すること。
ウ 契約書の作成（契約締結）時期
令和6年4月1日
エ 様式
陸上自衛隊標準契約書
オ 付帯する特約条項
(ア) 部分払に関する特約条項
(イ) 談合等の不正行為に関する特約条項
(ウ) 暴力団排除に関する特約条項
カ 添付する書類
仕様書

4 委託費の支払い方法

- (1) 委託費は契約書に基づき毎月支払うものとし、官側が実施する監督及び検査により本委託業務が適正に履行されたことを確認し、かつ受託者から適法な請求書を受領した日から30日以内に支払う。
- (2) 官側は、仕様書に定める「本委託業務の内容」を一体のものとして受託者から購入するものである。ただし、次項第2号に規定する「委託費の減額」に該当する場合は月々の委託費から減じて支払うものとし、次項第3号に規定する「違約金」に該当する場合は月々の委託費から相殺できるものとする。

5 委託費の減額等

- (1) 本委託業務に係る改善指示

官側は、受託者の責めに帰すべき事由により、仕様書に定める役務履行に必要な態勢が満足されない又は仕様書に基づき適正に役務が履行されていないと判断した場合は、受託者に対して速やかに文書により勧告する。

受託者は、官側から前項に定める勧告を受けた場合は、速やかに文書をもって改善計画を提出し、1週間以内に改善を図らなければならない。官側は、改善が図られない場合、契約を解除することができる。ただし、受託者が、改善期間の延長を官側に申し出て、事前に官側の承認を得た場合を除く。

なお、文書による勧告をした場合においては、「装備品等及び役務の調達に係る指名停止措置等の要領について（通達）」（陸幕会第1147号（27.12.2））第4項（指名停止に至らない場合の警告等）に基づく通知等を行なうものとする。

- (2) 委託費の減額

受託者の責めに帰すべき事由により下表の「減額の対象となる事案」が発生した場合は、区分に応じて発生1回につき「減額の算定方法」により得られた額を委託費から減じる。

減額の対象となる事案	減額の算定方法
全部又は一部の委託業務不履行（ただし、次に掲げる場合を除き、食中毒の発生等により履行しない場合を含む。）	不履行部分の期間割合×契約金額
食事提供の遅延（遅延することが明白で、現場責任者の同意を得て官側が支援した場合を含む。）	0.5%×1か月分の委託費
調理する食数誤り（喫食者に対する配食ができなかった場合に限る。）	0.5%×1か月分の委託費

- (3) 違約金

受託者は、受託者の責めに帰すべき事由により下表の「違約金の対象となる事案」が発生した場合は、区分に応じて発生1回につき「違約金の算定方法」により得られた額を違約金として官側が指定する方法により支払わなければならない。

違約金の対象となる事案	違約金の算定方法
全部又は一部の委託業務不履行（ただし、食中毒等の発生により履行しなかった場合を除く。）	10%～20%（※）×前号の減額分
食中毒の発生（食事への異物混入含む。）	1%×1か月分の委託費
文書による勧告があったにもかかわらず改善計画を提出しない又は改善計画が遵守されない場合	3%～10%（※）×1か月分の委託費
官側に提出する書類等への虚偽記載	10%×1か月分の委託費

※ 割合は契約担当官が設定する。

- (4) 減額又は違約金の額を超える損害賠償

ア 受託者は、受託者の責めに帰すべき事由により前2号に掲げる以外の損害を官側に与えた場合及び前2号に係る実際の損害額が減額又は違約金の額を超える場合は、官側に対して実際の損害額を賠償する義務を負う。

イ アの「損害額」は、受託者の責めに帰すべき事由により食材を廃棄することとなった場合の、当該食材及び食材廃棄にかかった費用を含むものとする。

6 契約内容の変更

官側及び受託者は、やむを得ない事由により契約の内容を変更しようとする場合には、あらかじめ変更の理由を相手方に提示し承認を得なければならない。

7 その他

- (1) 入札に関し委任を受けた者は、入札執行の前に「委任状」を提出すること。
- (2) 入札終了まで、退室・電話等連絡は特に必要とみなす場合を除き認めない。
- (3) 本入札に係る質疑については、令和6年1月26日(金)17時00分までに、文書又はFAXにより提出すること。なお、質問に対する回答については、入札参加希望業者全てにFAX等において通知する。

8 入札及び仕様書に関する事項の問合わせ先

〒894-0001 鹿児島県奄美市名瀬大字大熊266番49

陸上自衛隊奄美駐屯地第443会計隊契約班（担当：東島）

TEL 0997-54-1060（内線352）

FAX 0997-54-1066

付紙第1

「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、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、夕食：平日〇〇人／土日祝日〇〇人

2 シフト別勤務時間

現場責任者	日付	時間																													
		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
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
①	A	休	C	B	A	休	C	B	A	休	C	B	A	休	C	C	休	休	C	B	A	休	C	A	休	C	A	休	C		
2	A	休	C	B	A	休	C	B	A	休	C	B	A	休	C	C	休	休	C	B	A	休	C	C	休	C	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)

C : 11 : 00 ~ 19 : 00 (7時間労働1時間休憩)

B : 9 : 00 ~ 18 : 00 (8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

○○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）

現場責任者	確保予定人員	所属等	採用・運用予定	備考
作業従事者	①	弊社所属	・ 引き続き○○駐屯地勤務	調理師免許保有
	2	弊社所属	・ 引き続き○○駐屯地勤務	
	3	弊社所属	・ 引き続き○○駐屯地勤務	
	④	弊社所属	・ 現在弊社の別部署○○にて勤務 ・ ○○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○○にて勤務 ・ ○○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(○月○日まで)に新規採用予定※2	
・・・				

2 予定人員数を確保できなかつた場合の処置対策

○○から異動できなかつた場合、新規採用にて対応（※1）

新規採用にて○月○日までに確保できなかつた場合、当面本社の人員をもつ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】

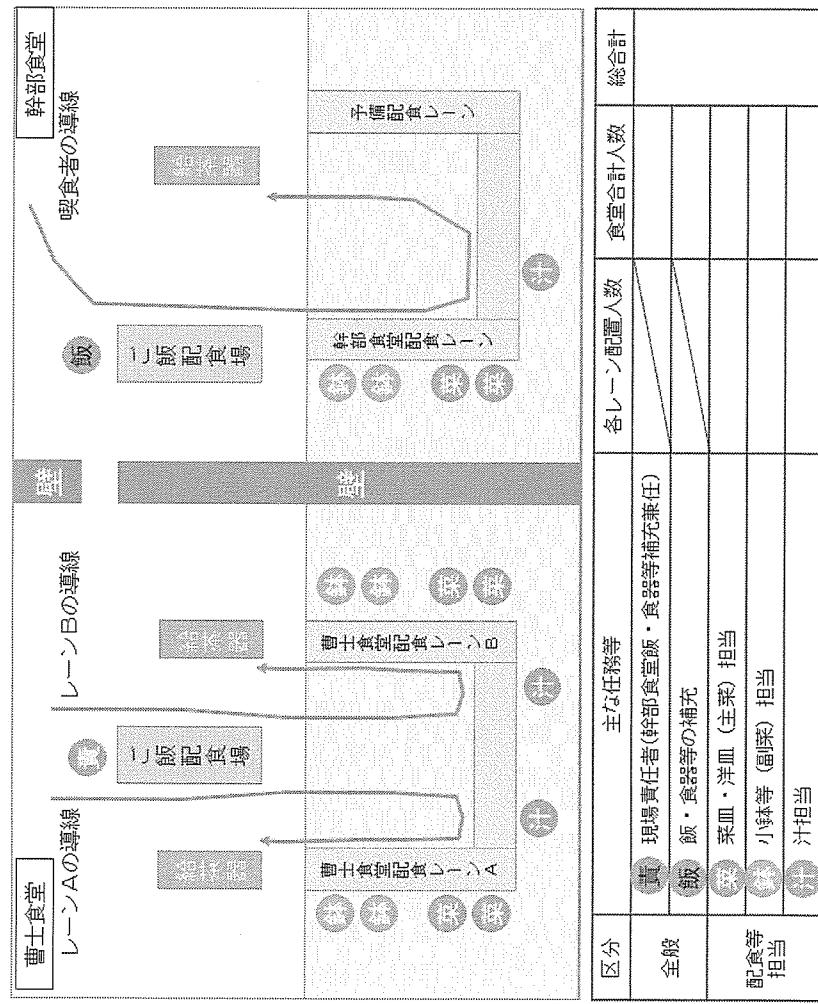
No	使用区分	品名	使用見積数(月)	使用見積数(年)	備考
1	作業従事者個人用	マスク	(例) 1,200枚	(例) 14,400枚	3枚/人日×12人×31日=1,116枚/月
2	作業従事者個人用	個人用被服		○○人分	帽子・ユニホーム・エプロン・履物等
3	作業従事者個人用	使い捨て手袋	・・・	・・・	
・・・					

【食器洗浄】

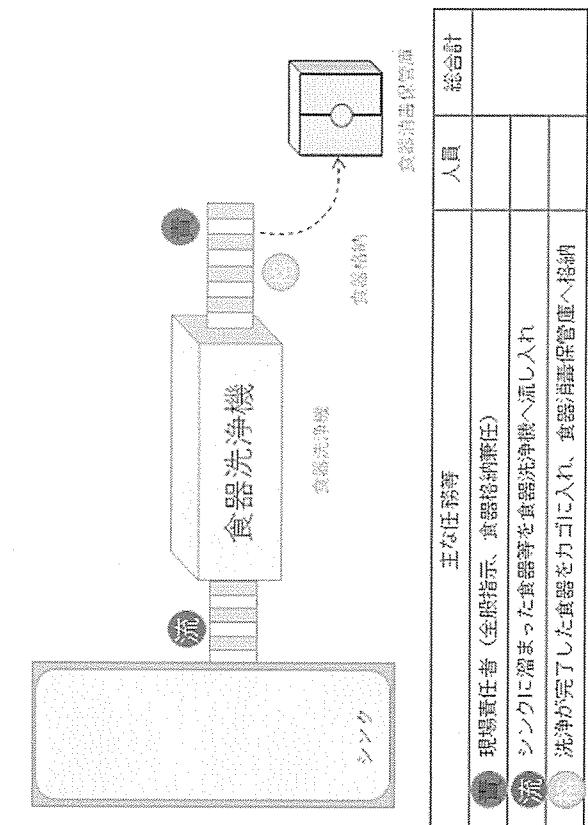
No	使用区分	品名	使用見積(月)	使用見積(年)	備考
1	作業従事者個人用	マスク	(例) 1,200枚	(例) 14,400枚	3枚/人日×12人×31日=1,116枚/月
2	作業従事者個人用	個人用被服			帽子・ユニホーム・エプロン・履物等
3	作業従事者個人用	使い捨て手袋			
・・・					

「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）

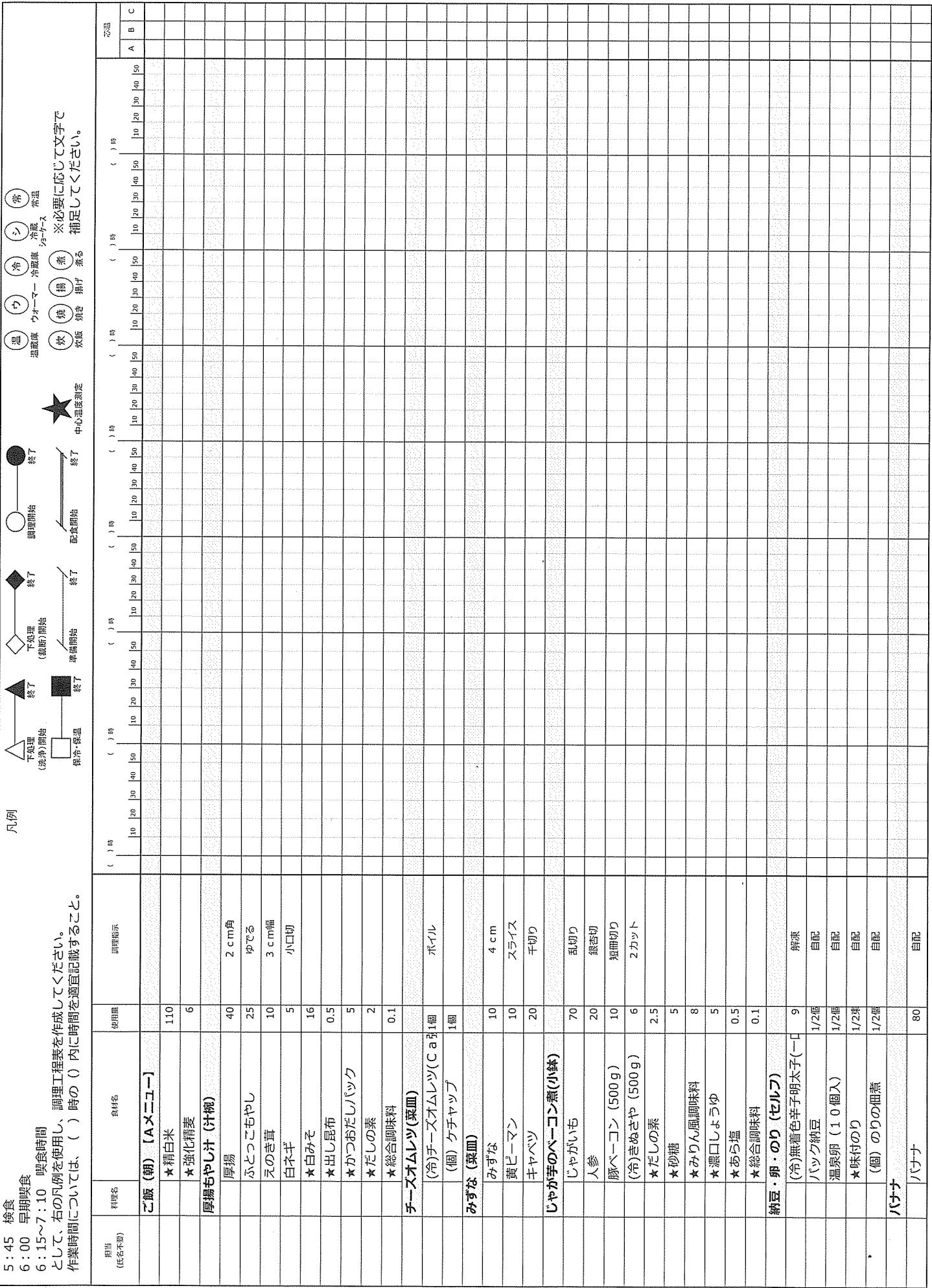


調理工程表及び作業人員見積り

【奄美】朝食1（平日） 曹士食堂：190人 幹部食堂：

5:45 検食
6:00 早期喫食
6:15~7:10 喫食時間
として、右の例表を使用し、
作業時間については、() 時の()内に時間を適宜記載下さい。

※必要に応じて文字で
補足してください。



[実績] 施設1 (平日) 曹士食堂 : 290人 幸部食堂 : 30人

付紙第5-2

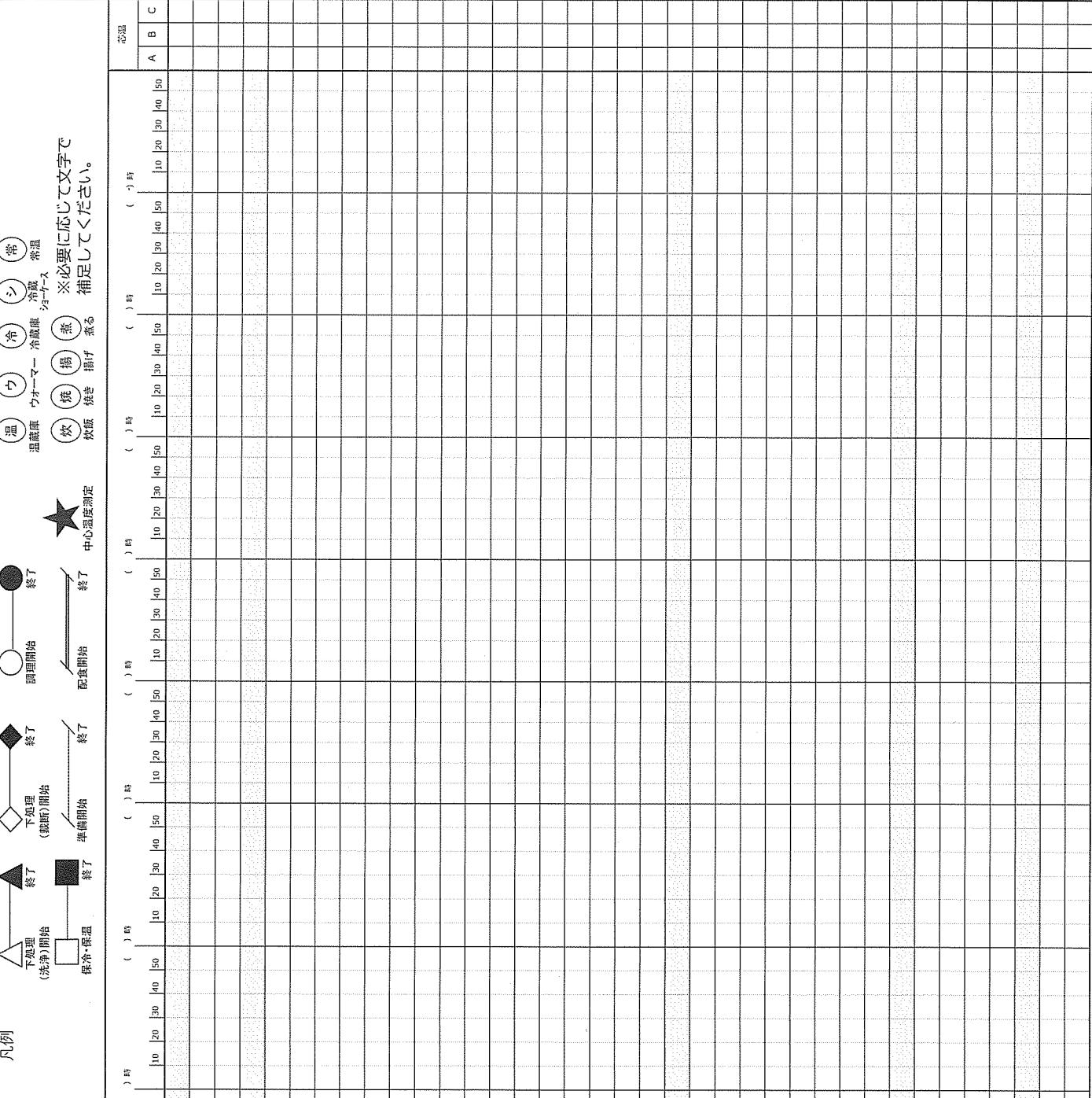
担当 (氏名・部署)	料理名	食事名	使用量	調理指示	調理工程表及び作業人員見積り									
					() A	() B	() C	() D	() E	() F	() G	() H	() I	() K
御飯(半)	★朝白米	80												
	★強化精麦	6												
	★新玄	0.6												
島豚肉みそラーメン(麺丼/レンゲ)	(冷) しごこち中華そば	1個		チボリで炒る										
	奄美産島豚ひき肉	60		炒める										
たまねぎ	30			炒み										
	おろししょうが	3		炒める										
	おろしニンニク	3		炒める										
	★ごま油	1		炒める										
	★赤みそ	10		*合わせる										
	★砂糖	5	*											
	★料理酒	5	*											
	ラー油	3												
	いりごま (100g)	5												
	チングンサイ	50		ざく切り										
	(冷) 十五分燶ポーク	30		だし使用										
	(冷) 十五分湯チキン	30		だし使用										
	キヤベツ	10		だし使用										
	たまねぎ	10		だし使用										
	人参	2		だし使用										
	白ネギ	5		だし使用										
	しょうが	1		だし使用										
	おろしニンニク	5		だし使用										
	白湯	30		だしでわる										
	シャンタンデラックス	10		調整用										
	★総合調味料	0.1		調整用										
	しし牛乳 (1L)	5		調整用										
	場げ博餃子 (葉皿)													
	(冷) 好好味棒餃子 (35gX20) 2箱													
	★サラダ油 (1斗缶)	8.4												
	(個) 餃子のたれ (1000個入) 1個													
	洋芋子粉	2		自配										
	いろどり野菜													
	糸寒天	1												
	キヤベツ	30		千切り										
	みずな	5	4 cm											
	赤ビーマン	5		スライス										
	黄ビーマン	5		スライス										
	杏仁豆腐(りんご)カット													
	(冷) 杏仁豆腐(500g)	30												
	★ハインツフレーク (チビ)	20												
	みかん缶	20												
	★黄桃缶 (ダイスカット)	20												

※必要に応じて文字で補足してください。

調理工程表及び作業人員見積り

【奄美】夕食1(平日) 曹士食堂：190人 幹部食堂：														
担当 (氏名不要)	料理名	食材名	使用量	調理指示	調理工程表及び作業人員見積り					調理工程表及び作業人員見積り				
					()時	()時	()時	()時	()時	()時	()時	()時	()時	
16:30 検食・警備隊受領	凡例				○	●	◆	▽	◇	◆	○	●	○	
17:00 早期誤食					下処理 (洗浄)開始	終了	調理開始			温蔵庫 冷蔵庫 冷凍庫 ヨーカーク	温蔵庫 冷蔵庫 冷凍庫 ※必要に応じて文字で 補足してください。			
17:30~18:30 喫食時間										常温	常温	常温	C	
として、右の凡例を使用し、調理工程表を作成してください。 作業時間については、() 時の () 内に時間を適宜記載すること。										A	B			
										50	50	50	50	
										30	30	30	30	
										40	40	40	40	
										50	50	50	50	
										50	50	50	50	
										30	30	30	30	
										20	20	20	20	
										10	10	10	10	

調理工程表及び作業人員見積り																		
担当 (氏名不要)	料理名	食材名	使用量	調理指示	(時)					☆	中心温度測定 終了	保温 保冷	調理開始 (洗浄) 下処理 開始	調理開始 (熟成) 終了	保冷 保温	準備開始 終了	配食開始 終了	
					10	20	30	40	50									
として、右の凡例を使用し、調理工程表を作成してください。																		
11：15 検食・警衛隊受領	凡例				△	▽	◆	○	□	○	◆	○	□	△	▽	◆	○	
11：30 早期喫食																		
11：45～13：00 喫食時間																		
作業時間については、() 時の () 内に時間を適宜記載すること。																		
★精白米	【Aメニュー】	★精白米	150															
★強化精麦		★強化精麦	23															
★ ピーフカレー(カレーミックス)																		
牛モモ角切り (2cm角)	牛モモ角切り (2cm角)	人参	60	干切り														
じゃがいも	じゃがいも	じゃがいも	60	乱切り														
たまねぎ	たまねぎ	たまねぎ	80	干切り														
(冷) ひよこ豆ペースト	(冷) ひよこ豆ペースト		16															
レ・牛乳 (1L)	レ・牛乳 (1L)		10															
★カレールウ	★カレールウ		32															
★カレー粉	★カレー粉		0.3															
★ウスターソース	★ウスターソース		2															
妃湯	妃湯		6															
★濃口しょうゆ	★濃口しょうゆ		2															
おろしそうが	おろしそうが		2															
おろしニンニク	おろしニンニク		2															
★チューブ入りケチャップ	★チューブ入りケチャップ		2															
福神漬	福神漬		15	自配														
樂京漬	樂京漬		5	自配														
クリーンサラダ(烹調)																		
貝われ太根	貝われ太根		5	ざく切り														
★スイートコーン缶	★スイートコーン缶		10	開封														
みずな	みずな		10	ざく切り														
サニーレタス	サニーレタス		15	短冊切り														
きゅうり	きゅうり		10	スライス														
(チルド) 海藻クリスタル	(チルド) 海藻クリスタル		15	開封														
レタス	レタス		25	短冊切り														
★個食ドレッシング①	★個食ドレッシング①		1個	自配														
フルーチエ(小鉢)dxj*	フルーチエ(小鉢)dxj*																	
★黄桃缶 (ダイスカット)	★黄桃缶 (ダイスカット)		40	★合わせる														
みかん缶	みかん缶		25	開封														
個食飲料ヒット(冷蔵庫)	個食飲料ヒット(冷蔵庫)																	
バツク牛乳	バツク牛乳		1個															
(個)低脂肪牛乳(200ml)	(個)低脂肪牛乳(200ml)		1個															



付紙第5-7

[職場内] 朝食1(平日) 曹士食堂:120人 幹部食堂:

調理工程表及び作業人員見積り																
例		調理開始			調理終了			下処理 (洗浄)開始			下処理 (裁断)開始			調理開始		
担当 (氏名不要)	料品名	食材名	使用量	調理指示	() 時	() 時	() 時	() 時	() 時	() 時	() 時	() 時	() 時	() 時	() 時	
	ご飯(朝) [Aメニュー]				10 20 30 40 50 10 20 30 40 50 10 20 30 40 50 10 20 30 40 50 A B C 炊飯器 保温											
	★精白米		110													
	★強化精麦		6													
	厚揚げや汁(汁椀)															
	厚揚		40	2 cm角												
	ふどつごもやし		25	ゆでる												
	えのき茸		10	3 cm幅												
	白ネギ		5	小口切												
	★白みそ		16													
	★出し昆布		0.5													
	★かつおだしパック		5													
	★だしの素		2													
	★総合調味料		0.1													
	チーズオムレツ(菜皿)															
	(冷)チーズオムレツ(中皿)1個			ボイル												
	(個)ケチャップ		1個													
	みずな															
	みずな		10	4 cm												
	黄ピーマン		10	スライス												
	キヤベッタ		20	千切り												
	じやが芋のベーコン煮(小鉢)															
	じやがいも		70	乱切り												
	人参		20	銀杏切												
	豚ベーコン(500 g)		10	短冊切り												
	(冷)きぬさわ(500 g)		6	2カット												
	★だしの素		2.5													
	★砂糖		5													
	★みりん風調味料		8													
	★濃口しょうゆ		5													
	★あら塩		0.5													
	★総合調味料		0.1													
	納豆・卵・のり(セルフ)															
	(冷)無着色辛子明太子(一丁)		9	解凍												
	パック納豆		1/2個	自配												
	温泉卵(10個入)		1/2個	自配												
	★味付けのり		1/2束	自配												
	(個)のりの佃煮		1/2個	自配												
	バナナ		80	自配												

として、右の凡例を用い、調理工程表を作成してください。
作業時間については、() 時の () 時間に時間を適宜記載すること。5:45 検食
6:00 早期喫食
6:15~7:10 喫食時間

※必要に応じて文字で補足してください。

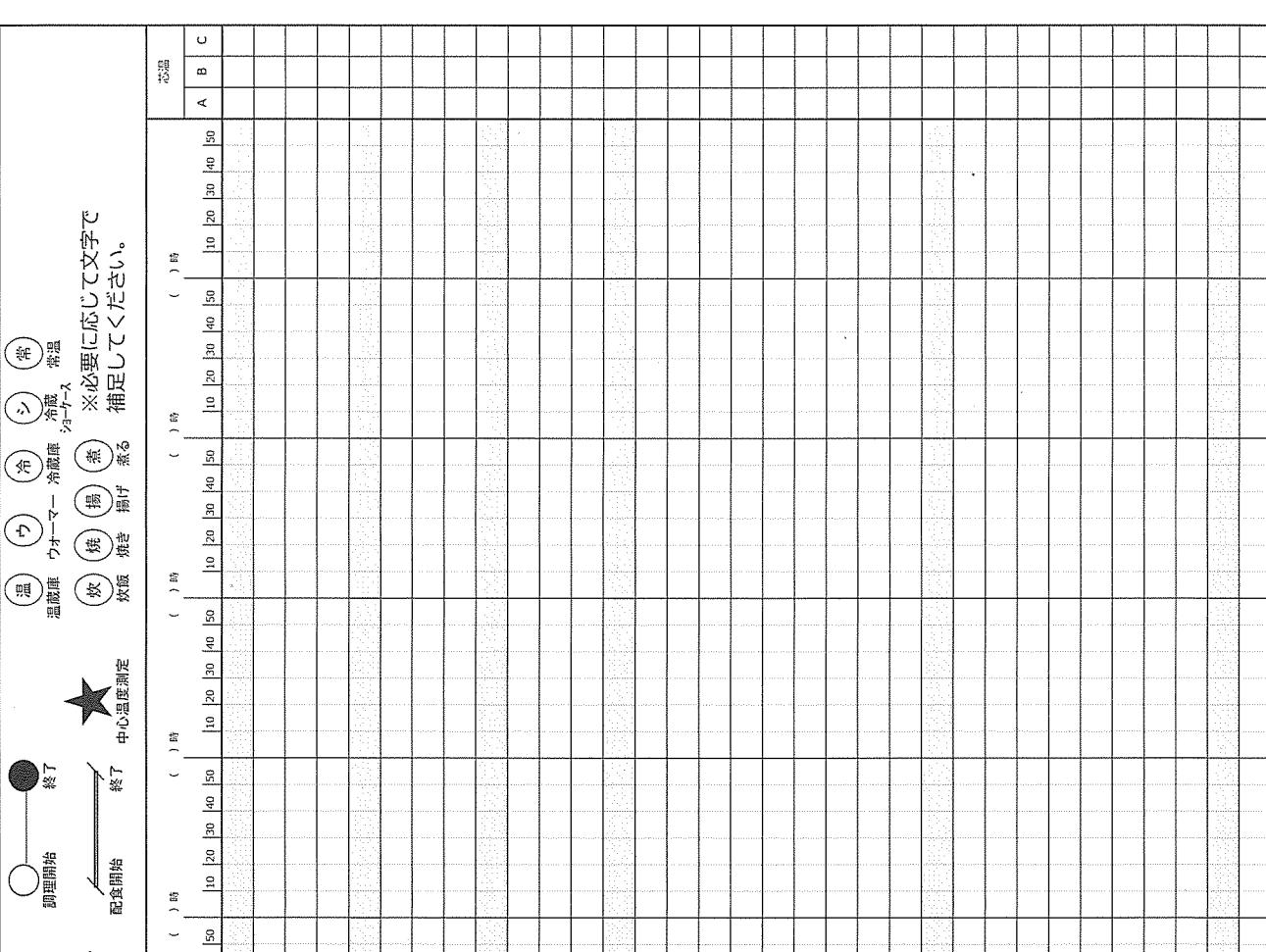
付紙第5-7

調理工程表及び作業人員見積り

【瀬戸内】夕食1（平日） 嘉士食堂：120人 幹部食堂：

16：30 検食・警備隊受領
 17：00 早期喫食
 17：30～18：30 喫食時間
 として、右の凡例を使用し、調理工程表を作成してください。
 作業時間については、() 時の() 時間に時間を適宜記載すること。

担当 (氏名不要)	料理名	食材名	使用量	調理指示	調理工程表										備考				
					△		◆		○		□		▽		■				
					() 時		() 時		() 時		() 時		() 時		() 時				
					10	20	30	40	50	10	20	30	40	50	10	20	30	40	A B C
ご飯（匁・タ）【Aメニュー】																			
★精白米			120																
★強化精麦			6																
★新玄			0.6																
さわらのバジルオイル焼（菜皿）																			
(冷)さわら切身			80																
バジルオイル			8																
★サラダ油（小）			4																
かいわれ大根																			
貝われ大根			5																
糸寒天			0.5																
キヤベツ			40																
南瓜添“タジ”スープ（汁椀）																			
(冷) 南瓜裏ごし			30																
たまねぎ			20																
★あら塩			1																
妃湯			10																
★車上洋ごしよう			0.1																
シチューミックス			12																
レ・牛乳（1L）			30																
生クリーム			5																
★粉（ベリ）			0.1																
エッグサラダ（小鉢）																			
ゆで卵（袋）			40																
たまねぎ			50																
きゅうり			30																
ロースハム（500g）			8																
★マヨネーズ			20																
粒マスタード			1																
★あら塩			1																
ブラックペッパー			0.1																
オレンジ（小皿）			60																
オレンジ																			



温蔵庫
冷蔵庫
ショーケース
※必要に応じて文字で
補足してください。

[施設内] 夕食 1 (平日) 開始時間: 120人 午前部食事:	
16:30 検食・監視開始	午前部食事:
17:00 早期受取	午後部食事:

調理工程表及び作業人員見取り図

付紙第5-12

番号 (区分名)	品名 P/N/G	状況 (区分名)	調理工程 工程番号	凡例				調理工程表及び作業人員見取り図			
				洗浄 終了	清掃開始 (機器開始)	清掃開始 終了	調理開始 終了	調理開始 終了	中心温度測定	調理終了 終了	調理終了 終了
十八般ごはん				120							
*前白米											
*塩精化精麦				6							
*新玄				0.6							
魚の醤味たれ(蒸煮)											
(冷) 骨なししいら	1kg	解凍									
*料理酒				3	下味						
*味付け醤こしょう				0.5	下味						
*醤油				5	まぶす						
*小麥粉				5	まぶす						
*サラダ油 (1斗缶)				5.6	揚げる						
白ネギ				20	みじん切り						
おろしニンニク				1	みじん切り						
おろししょうが				1	おろす						
*墨口しょうゆ				5	おろす						
*食酢				5	おろす						
*砂糖				3	おろす						
*ごま油				1	おろす						
*料理酒				3	おろす						
ハチミツ				1	おろす						
かいわせ大根											
貝かつ大根				5	ざく切り						
糸豆天				0.5							
キャラペッ				40	千切り						
たっぷりエビつみれ汁 (麺丼)											
(冷) 工ビビアン	3個	粗盛り									
糸豆天		0.5									
*干しいたけ (スライス)	1.4	反す									
人参	30	銀杏切									
(冷) ささがきごぼうQF (S)	15	両封									
*冷り芋手	30	スライス									
白ねぎ	20	斜め5mm									
豚モモスライス (3mm)	10										
*みりん風味料	3										
*あら塩	1										
*淡口しょうゆ	15										
*総合調味料	0.1										
*だしの素	3										
*かつおだしパック	10										
*出し昆布	0.7										
葉の西洋芋和え (山吹)											
(冷) 葉の花 (B Q F)	80	削葉(カット)→冷ます									
(冷) 緑茶 (500g)	2	開封									
りんごま (100g)	1										
洋芋子粉	0.5	*合わせる									
*濃口しょうゆ	5	*									
*砂糖	3	*									
*みりん風味料	3	*									
*だしの素	1	*									
総合野菜炒めセット (冷蔵庫)											
「ハーブ牛乳											
バックスラクトコーヒー牛乳											
(個) 豆乳飲料 (1.8本入)											