

調達要求番号：

奄美駐屯地及び瀬戸内分屯地食器洗浄業務仕様書		
物品番号	仕様書番号	
食器洗浄及び清掃作業部外委託	作成	令和5年11月30日
	変更	令和 年 月 日
	作成部隊等名	奄美駐屯地業務隊

1 総則

1.1 適用範囲

この仕様書は、陸上自衛隊の奄美駐屯地及び瀬戸内分屯地（以下「官側」という。）食堂において実施する食器洗浄作業、食堂清掃作業などの部外委託について規定する。

1.2 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。

a) 契約担当官

食器洗浄及び清掃作業の部外委託に係わる契約を締結する者

b) 検査官

契約担当官の任命を受けて、補助者として食器洗浄及び清掃作業の部外委託に係わる契約履行の適否の検査を行う者

c) 監督官

契約担当官の任命を受けて、補助者として食器洗浄及び清掃作業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

d) 受託者

食器洗浄及び清掃作業の部外委託契約を請け負う者

e) 作業従事者

この役務に直接従事する者

f) 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

g) 駐屯地等

陸上自衛隊奄美駐屯地及び瀬戸内分屯地の総称

1.3 本委託業務の概要

官側の施設、器材を使用して、食器・配食缶類の洗浄、食堂（事務室、厨房及び糧食倉庫を除く。）の清掃及びこれらに付随する作業、並びに作業量の減少に伴う付加作業を行うものである。

駐屯地等において、洗浄する食器・食缶類の標準的な種類及び数量は表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、喫食時間の変更をする場合があり、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。

2 役務に関する要求

2.1 作業の条件

2.1.1 受託者の作業条件

受託者の作業条件は、次による。

a) 日々の作業において、現場責任者を1名配置するものとし、官側が示す予定喫食者数等に応じ、別紙第1「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」及び別紙第2「駐屯地等食堂における食器洗浄人員の配置」を基準として、作業従事者を適切に配置するものとする。

b) 作業従事者については、身元保証が確実なことを確認したうえで編成するとともに、事故防止、秘密保全その他関係法令などを厳守するものとする。

c) 受託者の経費負担は、次のとおりとし、作業に必要な消耗品等は業務の受託中不足がないよう準備するものとする。

- 1) 作業用被服類，食器洗浄及び食堂清掃などの作業に必要な消耗品
 - 2) 保健衛生用消耗品
 - 3) その他，官側の準備するもの以外全て
別紙第3「（食器洗浄及び清掃作業業務）年間を通じて必要となる消耗品のリスト（基準）」
- d) 器材などの使用に当たっては，次の事項を遵守するものとする。
- 1) 安全に万全を期す。
 - 2) 作業従事者自らが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をするものとする。
 - 3) 使用前の安全点検，使用後の点検・手入れによって，器材の故障を未然に防止する。
なお，施設及び器材などの維持，修理は原則として官側の負担とする。
- e) 本役務の実施に伴い，故意又は過失によって施設又は器材などに損害を与えた場合は，速やかに監督官又は検査官に報告するとともに，受託者の責任において速やかに現状に復旧するものとする。
- f) 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。

2. 1. 2 作業従事者の服務

作業従事者の駐屯地等内における一般的な遵守事項は，隊員に準ずるものとする。

2. 1. 3 作業従事者の作業条件

作業従事者の作業条件は，次による。

- a) 日本国籍を持ち，心身ともに作業に支障のない者。
- b) 現場責任者は，勤務時間中，常時青腕章などを装着し，所在を明確にする。

2. 2 作業の内容

2. 2. 1 食器・配食缶類の洗浄及びこれに付随する作業

- a) 喫食後の食器類を食器洗浄機，洗剤などを使用して洗浄し，食器かごなどに分類・整理して収納の上，指定の場所に格納する。この際，食器かご及び食器消毒保管庫などの保管器材が汚れている場合は洗浄・手入れする。
- b) 配食後の食缶類を水槽，洗剤などを使用して洗浄し，指定の場所に格納する。この際，保管棚などの保管容器が汚れている場合は洗浄・手入れする。
- c) 食器洗浄機，水槽，その他洗浄に使用した器材・用具は，使用後に洗浄・手入れし，指定の場所に格納する。
- d) 作業終了後，食器洗浄室を清掃する。

2. 2. 2 食堂（事務室，厨房及び糧食保管庫を除く。）の清掃及びこれに付随する作業

- a) 喫食終了後，食卓，椅子，食卓備付品などを雑巾又は布巾を使用して清掃する。
- b) 喫食終了後，食堂の床，ドアなどを清掃器材・用具を使用して清掃する。特に汚れている箇所は水洗いする。
- c) 作業終了後，清掃器材・用具を手入れし，指定の場所に格納する。

2. 3 作業量

2. 3. 1 洗浄する食器・食缶類の種類及び数量は，表1を基準とする。

表 1-1 奄美駐屯地

種 類		月						
		作業区分	通常毎平均予定数量					
			平日			休日		
			朝食	昼食	夕食	朝食	昼食	夕食
食 器 類	飯 わ ん	200 個	300 個	200 個	0 個	165 個	130 個	
	汁 わ ん	200 個	300 個	200 個	0 個	165 個	130 個	
	菜皿又は洋皿	200 個	300 個	200 個	0 個	165 個	130 個	
	小 皿	200 個	300 個	200 個	0 個	165 個	130 個	
	小 鉢	200 個	300 個	200 個	0 個	165 個	130 個	
	湯 の み	200 個	300 個	200 個	0 個	165 個	130 個	
	盆	200 個	300 個	200 個	0 個	165 個	130 個	
	は し	200 本	300 本	200 本	0 本	165 本	130 本	
食 缶 類	食缶（飯用）	3 個	4 個	3 個	0 個	3 個	3 個	
	食缶（汁用）	1 個	2 個	1 個	0 個	1 個	1 個	
	食缶（菜用）	2 個	2 個	2 個	0 個	2 個	2 個	

表 1-2 瀬戸内分屯地

種 類		月						
		作業区分	通常毎平均予定数量					
			平日			休日		
			朝食	昼食	夕食	朝食	昼食	夕食
食 器 類	飯 わ ん	120 個	160 個	120 個	0 個	100 個	80 個	
	汁 わ ん	120 個	160 個	120 個	0 個	100 個	80 個	
	菜皿又は洋皿	120 個	160 個	120 個	0 個	100 個	80 個	
	小 皿	120 個	160 個	120 個	0 個	100 個	80 個	
	小 鉢	120 個	160 個	120 個	0 個	100 個	80 個	
	湯 の み	120 個	160 個	120 個	0 個	100 個	80 個	
	盆	120 個	160 個	120 個	0 個	100 個	80 個	
	は し	120 本	160 本	120 本	0 本	100 本	80 本	
食 缶 類	食缶（飯用）	3 個	3 個	3 個	0 個	2 個	2 個	
	食缶（汁用）	1 個	1 個	1 個	0 個	1 個	1 個	
	食缶（菜用）	1 個	1 個	1 個	0 個	1 個	1 個	

2.3.2 各食後に清掃する食堂の面積及び食卓・椅子などの数量は表2を基準とする。

表2-1 奄美駐屯地

区 分	面積又は数量
食 堂	223.2 m ²
食堂入口及び階段	25.2 m ²
食器洗浄場	6.21 m ²
食 卓	27 個
い す	108 個
食卓備付品	27 組

表2-2 瀬戸内分屯地

区 分	面積又は数量
食 堂	90.32 m ²
食堂入口及び階段	12 m ²
食器洗浄場	6.06 m ²
食 卓	12 個
い す	48 個
食卓備付品	12 組

2.4 作業開始時刻及び終了時刻は、表3を基準とする。

表3

区 分	開始時刻	終了時刻
朝 食 作 業	04時 00分	08時 00分
昼 食 作 業	09時 30分	13時 30分
夕 食 作 業	15時 00分	19時 00分

※奄美駐屯地及び瀬戸内分屯地共通

2.5 その他

作業の内容，作業量，作業開始時刻及び終了時刻については，日々の監督官が作業の都度指示する。

3 監督及び検査

- a) 各作業の実施時間，作業要領などについて監督官から調整を受けた場合は，現場責任者は適切に対応するものとする。
- b) 各食の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
その日の作業開始時	実施態勢	献立，予定喫食者数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確立されていたか。
		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・夕各食の食器洗浄作業時	食器，食缶等の	官側の指定した要領に基づき，食器，食缶等の洗浄・手入れを行ったか。
	洗浄状況	指定した数量の食器，食缶等を，時間内に洗浄したか。
朝・昼・夕各食の清掃作業時	清掃状況	官側の指定した要領に基づき，食器洗浄室，食卓，椅子及び食卓備付品の清掃を行ったか。
その日の作業終了時	器具・用具等の	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。
	洗浄状況等	器具等の員数は不足していなかったか。

4 その他の指示

4.1 衛生に関する事項

衛生に関する事項は，次による。

- a) 受託者は，厚生労働省の「大量調理施設衛生管理マニュアル（以下，“マニュアル”という。）」に定める調理従事者等の衛生管理に基づき，作業従事者の衛生管理を行うものとする。
- b) 作業従事者に係わる食中毒などが発生し，損害賠償が求められるなど官側が損害を被った場合には受託者が官側に対し損害賠償の責任を負う。
- c) 受託者は，官側がマニュアル別紙に示す従業者などの衛生管理点検表の点検項目に不備を確認し，不適格と指示した者は，就業させてはならない。
- d) 作業従事者等の，新型コロナウイルス及びノロウイルスを含む感染症罹患からの復帰に関しては，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（平成10年法律第114号）及び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（平成10年厚生省令第99号）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。

4.2 提出書類

受託者が、官側に提出する書類は、表4のとおりとする。

表4—提出書類一覧

提出書類名	提出頻度	提出時期	備考
作業従事者一覧	年1回	業務開始 14日前まで	提出後、従事者に変更があればその都度提出する。
作業従事者菌検索 結果	月1回以上	毎月25日まで(ただし、受託年度4月分は業務開始の7日前まで)	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。 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する。
作業従事者勤務割 振表 (勤務予定表)	月1回	翌月分を前月 7日まで	1 受託年度4月分は業務開始の7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 5日まで	

※1 提出時期に間に合わないことが予想された場合、受託者は速やかに官側へ通知し、今後の対応について協議するものとする。

4.3 作業の完了届

作業の完了届は、官側があらかじめ定める期間の終了時に官側の定める様式により行うものとする。

4.4 仕様書に関する事項

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（奄美駐屯地）

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	181	111	146	3054	1・4	40	4	160	77
		昼	347	168	258	5346	1・4	53	4	212	101
		夕	184	104	144	2902	1・4	41	4	164	71
		計	712	383	548	9236	3・12	134	12	536	249
	休日	朝	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		昼	143	57	100	849	1・4	10	4	40	85
		夕	119	53	86	851	1・4	10	4	40	86
		計	262	110	186	1700	2・8	20	8	80	171
5月	平日	朝	190	95	143	2787	1・4	36	4	144	78
		昼	339	142	241	4656	1・4	43	4	172	109
		夕	273	101	187	3048	1・4	36	4	144	85
		計	802	338	571	10491	3・12	115	12	460	272
	休日	朝	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		昼	108	54	81	660	1・4	11	4	44	60
		夕	62	50	56	580	1・4	11	4	44	53
		計	170	104	137	1240	2・8	22	8	88	113

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（奄美駐屯地）

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		
6月	平日	朝	188	102	145	3204	1・4	38	4	152	85
		昼	275	188	232	5287	1・4	55	4	220	97
		夕	215	112	164	3241	1・4	48	4	192	68
	計	678	402	541	11732	3・12	141	12	564	250	
	休日	朝	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		昼	83	51	67	522	1・4	8	4	32	66
夕		80	48	64	515	1・4	8	4	32	65	
計	163	99	131	1037	2・8	16	8	64	131		
7月	平日	朝	171	107	139	2916	1・4	40	4	160	73
		昼	325	171	248	4986	1・4	65	4	260	77
		夕	185	103	144	2855	1・4	44	4	176	65
	計	681	381	531	10757	3・12	149	12	596	215	
	休日	朝	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		昼	78	47	63	718	1・4	11	4	44	66
夕		74	45	60	685	1・4	11	4	44	63	
計	152	92	123	1403	2・8	22	8	88	129		

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（奄美駐屯地）

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		
8月	平日	朝	181	107	144	2576	1・4	21	4	84	123
		昼	261	151	206	3891	1・4	41	4	164	95
		夕	171	108	144	2429	1・4	36	4	144	68
		計	613	366	405	8896	3・12	98	12	392	286
	休日	朝	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		昼	68	59	64	532	1・4	9	4	36	60
		夕	100	60	80	566	1・4	9	4	36	63
		計	168	119	144	1098	2・8	18	8	72	123
9月	平日	朝	257	128	193	3980	1・4	30	4	120	133
		昼	370	239	305	6207	1・4	65	4	260	96
		夕	258	121	190	3879	1・4	33	4	132	118
		計	885	488	688	14066	3・12	128	12	512	347
	休日	朝	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		昼	179	60	120	1161	1・4	10	4	40	117
		夕	189	56	118	1160	1・4	10	4	40	116
		計	359	116	238	2321	2・8	20	8	80	233

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（奄美駐屯地）

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	154	101	128	2614	1・4	42	4	168	63
		昼	313	212	263	4516	1・4	63	4	252	72
		夕	158	113	136	2479	1・4	40	4	160	62
	計	625	426	527	9609	3・12	145	12	580	197	
	休日	朝	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		昼	75	59	67	669	1・4	15	4	60	45
夕		76	53	65	678	1・4	14	4	56	49	
計	151	112	132	1347	2・8	29	8	116	94		
11 月	平日	朝	221	128	175	3460	1・4	40	4	160	87
		昼	325	235	280	5414	1・4	70	4	280	78
		夕	219	128	174	3422	1・4	40	4	160	86
	計	765	491	629	12296	3・12	150	12	600	251	
	休日	朝	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		昼	178	62	120	1071	1・4	16	4	64	67
夕		167	63	115	946	1・4	13	4	52	73	
計	345	125	235	2017	2・8	29	8	116	140		

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（奄美駐屯地）

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		
12月	平日	朝	272	136	204	3515	1・4	40	4	160	88
		昼	399	173	286	5032	1・4	66	4	264	77
		夕	277	147	212	3340	1・4	42	4	168	80
		計	948	456	702	11887	3・12	148	12	592	245
1月	休日	朝	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		昼	218	60	139	1056	1・4	22	4	88	48
		夕	210	58	134	1067	1・4	14	4	56	77
		計	428	118	273	2123	2・8	36	8	144	125
1月	平日	朝	250	139	195	2960	1・4	40	4	160	74
		昼	395	263	329	5128	1・4	69	4	276	75
		夕	239	147	193	2976	1・4	45	4	180	67
		計	884	549	717	11064	3・12	154	12	616	216
1月	休日	朝	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		昼	140	49	95	908	1・4	14	4	56	65
		夕	137	51	94	780	1・4	12	4	48	65
		計	277	100	189	1688	2・8	26	8	104	130

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（奄美駐屯地）

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		
2月	平日	朝	216	114	165	3173	1・4	38	4	152	84
		昼	366	184	275	5661	1・4	57	4	228	100
		夕	216	118	167	3156	1・4	45	4	180	71
		計	798	416	607	11990	3・12	140	12	560	255
	休日	朝	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		昼	367	76	222	1096	1・4	12	4	48	92
		夕	129	73	101	792	1・4	11	4	44	72
		計	496	149	323	1888	2・8	23	8	92	164
3月	平日	朝	183	133	158	3482	1・4	44	4	176	80
		昼	319	223	271	5852	1・4	70	4	280	84
		夕	180	105	143	3328	1・4	49	4	196	68
		計	682	461	572	12662	3・12	163	12	652	232
	休日	朝	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		昼	85	60	73	681	1・4	13	4	52	53
		夕	79	55	67	639	1・4	11	4	44	59
		計	164	115	140	1320	2・8	24	8	96	112

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（瀬戸内分屯地）

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	102	57	80	1617	1・4	20	4	80	81
		昼	192	90	141	2407	1・4	38	4	152	64
		夕	113	61	87	1703	1・4	20	4	80	86
		計	407	208	308	5727	3・12	78	12	312	231
	休日	朝	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		昼	71	45	58	506	1・4	9	4	36	57
		夕	55	43	49	471	1・4	9	4	36	53
		計	126	88	107	977	2・8	18	8	72	110
5月	平日	朝	96	51	74	1468	1・4	20	4	80	74
		昼	162	70	116	2182	1・4	36	4	144	61
		夕	107	50	79	1491	1・4	19	4	76	79
		計	365	171	269	5141	3・12	75	12	300	214
	休日	朝	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		昼	59	46	53	518	1・4	11	4	44	48
		夕	55	45	47	508	1・4	11	4	44	47
		計	114	91	100	1026	2・8	22	8	88	95

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（瀬戸内分屯地）

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		
6月	平日	朝	100	66	83	1755	1・4	22	4	88	80
		昼	159	105	132	2625	1・4	42	4	168	63
		夕	106	73	90	1786	1・4	21	4	84	86
		計	365	244	305	6166	3・12	85	12	340	229
	休日	朝	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		昼	134	47	91	376	1・4	7	4	28	54
		夕	78	42	60	422	1・4	7	4	28	61
		計	212	89	151	798	2・8	14	8	56	115
7月	平日	朝	84	38	61	1266	1・4	20	4	80	64
		昼	136	60	98	2256	1・4	37	4	148	61
		夕	88	41	65	1322	1・4	19	4	76	70
		計	308	139	224	4844	3・12	76	12	304	195
	休日	朝	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		昼	47	38	43	469	1・4	11	4	44	43
		夕	46	29	38	455	1・4	11	4	44	42
		計	93	67	81	924	2・8	22	8	88	85

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（瀬戸内分屯地）

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		
8月	平日	朝	78	49	64	1384	1・4	13	4	52	107
		昼	140	67	104	2122	1・4	38	4	152	56
		夕	91	47	69	1386	1・4	20	4	80	70
	計	309	163	237	4892	3・12	71	12	284	233	
	休日	朝	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		昼	50	41	46	388	1・4	9	4	36	44
夕		49	40	45	372	1・4	9	4	36	42	
計	99	81	91	760	2・8	18	8	72	86		
9月	平日	朝	94	58	76	1555	1・4	20	4	80	78
		昼	163	102	133	2482	1・4	40	4	160	63
		夕	104	69	87	1573	1・4	19	4	76	83
	計	361	229	296	5610	3・12	79	12	316	224	
	休日	朝	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		昼	58	32	45	459	1・4	10	4	40	46
夕		51	30	41	438	1・4	10	4	40	44	
計	109	62	86	897	2・8	20	8	80	90		

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（瀬戸内分屯地）

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	128	81	105	1823	1・4	21	4	84	87
		昼	169	102	136	2890	1・4	42	4	168	69
		夕	109	85	97	1875	1・4	20	4	80	94
		計	406	268	338	6588	3・12	83	12	332	250
	休日	朝	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		昼	58	36	47	485	1・4	10	4	40	49
		夕	56	36	46	468	1・4	10	4	40	47
		計	114	72	93	953	2・8	20	8	80	96
11 月	平日	朝	102	63	83	1586	1・4	20	4	80	80
		昼	161	119	140	2511	1・4	40	4	160	63
		夕	110	75	93	1812	1・4	19	4	76	96
		計	373	257	316	5909	3・12	79	12	316	239
	休日	朝	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		昼	85	48	67	619	1・4	10	4	40	62
		夕	72	46	59	558	1・4	10	4	40	56
		計	157	94	126	1177	2・8	20	8	80	118

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（瀬戸内分屯地）

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	
12月	平日	朝	104	63	84	1568	17	4	68	93
		昼	206	96	151	2450	39	4	156	63
		夕	103	69	86	1629	16	4	64	102
	計	413	228	321	5647	72	12	288	258	
	休日	朝	0	0	0	0	0	0	0	0
		昼	104	46	75	488	14	4	56	35
夕		53	44	49	420	14	4	56	30	
計	157	90	124	908	28	8	112	65		
1月	平日	朝	88	74	81	1409	16	4	64	89
		昼	143	95	119	2068	34	4	136	61
		夕	96	61	79	1524	15	4	60	102
	計	327	230	279	5001	65	12	260	252	
	休日	朝	0	0	0	0	0	0	0	0
		昼	51	45	48	498	11	4	44	46
夕		48	41	45	476	11	4	44	44	
計	99	86	93	974	22	8	88	90		

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（瀬戸内分屯地）

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		作業員 (人) B	1人当たりの 作業時間 (時) C	総作業時間 (人・時) B×C	
2月	平日	朝	93	65	79	1459	19	4	76	77
		昼	149	71	110	2186	38	4	152	58
		夕	96	71	84	1597	18	4	72	89
	計	338	207	273	5242	75	12	300	224	
	休日	朝	0	0	0	0	0	0	0	0
		昼	72	32	52	436	9	4	36	49
夕		84	44	64	463	9	4	36	52	
計	156	76	116	899	18	8	72	101		
3月	平日	朝	106	59	83	1907	22	4	88	87
		昼	182	83	133	3022	44	4	176	69
		夕	109	46	78	1978	21	4	84	95
	計	397	188	294	6907	87	12	348	251	
	休日	朝	0	0	0	0	0	0	0	0
		昼	49	43	46	408	9	4	36	46
夕		45	43	44	394	9	4	36	44	
計	94	86	90	802	18	8	72	90		

駐屯地等食堂における食器洗浄人員の配置（基準）

奄美駐屯地食堂		洗い、 格	食器洗浄機	
		責	消毒保管庫	消毒保管庫
瀬戸内分屯地食堂		洗い、 格	食器洗浄機	
		責	消毒保管庫	消毒保管庫
主な任務等	人員	奄美駐屯地	瀬戸内分屯地	総合計
責 現場責任者（全般指示）		1	1	
流 シンクに溜まった食器等を食器洗浄機へ流し入れ		1	1	6
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		1	1	

「（食器洗浄及び清掃作業業務）年間を通じて必要となる消耗品のリスト（基準）」

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	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	
10	食器洗浄器具清掃用	食器洗浄器用洗剤	
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	官民共用	アルコール消毒液	厨房入口、トイレ等
20	官民共用	手洗い石鹼液	厨房入口、トイレ等
21	官民共用	ペーパータオル	厨房入口、トイレ等
22	官民共用	トイレトペーパー	トイレ等

※ 19から22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

調達要求番号：

奄美駐屯地及び瀬戸内分屯地給食業務仕様書		
物品番号	仕様書番号	
給食業務の部外委託	作成	令和5年11月30日
	変更	令和 年 月 日
	作成部隊等名	奄美駐屯地業務隊

1 総則

1.1 適用範囲

この仕様書は、陸上自衛隊の奄美駐屯地及び瀬戸内分屯地（以下、「官側」という）における給食業務の部外委託について規定する。

1.2 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。

a) 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

b) 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

c) 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

d) 受託者

給食業務の部外委託契約を請け負う者

e) 作業従事者

この役務に直接従事する者

f) 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

g) 作業従事者等

現場責任者及び作業従事者

h) 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

i) 駐屯地等

陸上自衛隊奄美駐屯地及び瀬戸内分屯地の総称

1.3 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。

駐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-駐屯地等食堂における1日あたりの標準的な食数及び配食レーン

区分		通常		外来増の場合(最大)	
		平日	休日	平日	休日
奄美駐屯地	朝	220 (P20)	給食なし (弁当等)	340 (P20)	給食なし (弁当等)
	昼	300	165	400	265
	夕	200	130	300	230
瀬戸内分屯地	朝	140 (P20)	給食なし (弁当等)	200 (P20)	給食なし (弁当等)
	昼	160	100	190	150
	夕	120	80	180	140

凡例 P:パン(内数) 弁当等:パン・弁当

【配食レーン】

区分	区分		平日	休日(土・日・祝日)
	奄美駐屯地	朝食	曹士食堂	1コ配食レーン
幹部食堂			0コ配食レーン	0コ配食レーン
昼食		曹士食堂	1コ配食レーン	1コ配食レーン
		幹部食堂	1コ配食レーン	0コ配食レーン
夕食		曹士食堂	1コ配食レーン	1コ配食レーン
		幹部食堂	0コ配食レーン	0コ配食レーン

※瀬戸内分屯地は、幹曹士併せて1レーンのみ

【喫食時間】

区分	平日	休日(土・日・祝日)
朝食	0615~0700	
昼食	1145~1300	1200~1300
夕食	1715~1830	1730~1830

※奄美駐屯地及び瀬戸内分屯地共通

【検食時間】

朝食	0545~
昼食	1115~
夕食	1630~

※奄美駐屯地及び瀬戸内分屯地共通

詳細は、別紙第1「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」参照

2 本委託業務に必要な態勢

2.1 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「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」及び別紙第2「駐屯地等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、自らの判断で決定し、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。

a) 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。

- 1) 本委託業務に必要な知識、技術を有すること。
- 2) 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。
- 3) 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。
- 4) 前3号に示す能力、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100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。受託者は、その証明を5.3に示す時期までに提出するものとする。
- 5) 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。

b) 作業従事者

作業従事者は、次の要件を満たす者とする。

- 1) 調理作業においては、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。
- 2) 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。

2.2 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。

- 1) 食品衛生法（昭和22年法律第233号）
- 2) 食品衛生法施行令（昭和28年政令第229号）
- 3) 食品衛生法施行規則（昭和23年厚生省令第23号）
- 4) 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日付け衛食第85号別添）
※ ただし、5（4）③に記述される、「10月から3月までの間には月に1回以上又は必要に応じてノロウイルスの検査を含めること。」については、官側としてこれを要求しない。受託業者が自主的に実施する場合は、受託業者の負担とする。
- 5) 鹿児島県で定める食品衛生に関する条例
- 6) 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）
- 7) 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）

2.3 確保されるべき業務の質

- a) 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へ配食すること
- b) 衛生的な食事を提供すること。
- c) 隊員の満足向上を図ること。

2.4 作業従事者の服務

作業従事者の駐屯地等内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

3.1 全般

- a) 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又はこれに類するもの（帽子等）を装着する。
- b) 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。
- c) 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。
- d) 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。

3.2 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）で、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。

3.3 配食作業

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。）を、隊員等への配食を実施する。

3.4 調理・配食に付随する作業

3.4.1 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。

3.4.2 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。

3.4.3 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

- a) 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。
- b) 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

5.1 作業に関する指示

- a) 給食器材などの使用に当たっては、次の事項を遵守するものとする。
 - 1) 安全に万全を期す。
 - 2) 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をするものとする。
 - 3) 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。
 - 4) 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。
- b) 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原状復帰するものとする。
- c) 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。
- d) 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れに協力するものとする。
- e) 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。
- f) 作業従事者等の、新型コロナウイルス及びノロウイルスを含む感染症の罹患及びその復帰に関しては、感染症法及び感染症法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。

5.2 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10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3～7日前基準	下記の通り通知することを例とする。 1 火曜日に土～月曜日分を通知 2 前週木曜日に火・水曜日分を通知 3 前週金曜日に木・金曜日分を通知
調理及び配食細部要領	平日毎日	平日朝 09:00	
各種検査等及び実習生の受入れ		当該月の1か月前の10日まで	

5.3 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

提出書類名	提出頻度	提出時期	備考
現場責任者の勤務経歴関連資料	年1回	業務開始14日前まで	
作業従事者一覧	年1回	業務開始14日前まで	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(免許保有者のみ)	年1回	同上	同上
作業従事者菌検索結果	月1回以上	毎月25日まで(ただし、受託年度4月分は業務開始の7日前まで)	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。 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する。
作業従事者勤務割振表(勤務予定表)	月1回	翌月分を前月7日まで	1 受託年度4月分は業務開始の7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5日まで	
保健所等による営業許可証の写し	年1回	業務開始7日前まで	

※1 提出時期に間に合わないことが予想された場合、受託者は速やかに官側へ通知し、今後の対応について協議するものとする。

5.4 受託者が使用できる国有財産

a) 施設

本委託業務に係る陸上自衛隊奄美駐屯地及び瀬戸内分屯地食堂、厨房、控室及び更衣室

b) 設備

別紙第3のとおり。

c) 経費負担区分

前2号の使用に伴う電気、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。

5.5 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4「(給食業務)年間を通じて必要となる消耗品のリスト(基準)」

5.6 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日まで完了するよう協力しなければならない。

5.7 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(駐屯地隊員食堂)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。

5.8 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（奄美駐屯地）

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	181	111	146	3054	1・4	80	4	320	39
		昼	347	168	258	5346	1・4	145	4	580	37
		夕	184	104	144	2902	1・4	77	4	308	38
		計	712	383	548	9236	3・12	302	12	1208	114
	休日	朝	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		昼	143	57	100	849	1・4	41	4	164	21
		夕	119	53	86	851	1・4	37	4	148	23
		計	262	110	186	1700	2・8	78	8	312	44
5月	平日	朝	190	95	143	2787	1・4	72	4	288	39
		昼	339	142	241	4656	1・4	145	4	580	33
		夕	273	101	187	3048	1・4	86	4	344	36
		計	802	338	571	10491	3・12	303	12	1212	108
	休日	朝	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		昼	108	54	81	660	1・4	55	4	220	12
		夕	62	50	56	580	1・4	52	4	208	12
		計	170	104	137	1240	2・8	107	8	428	24

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 (奄美駐屯地)

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		作業人員 (人) B	1人当たりの 作業時間 (時) C	総作業時間 (人・時) $B \times C$		
6月	平日	朝	188	102	145	3204	1・4	88	4	352	37
		昼	275	188	232	5287	1・4	164	4	656	33
		夕	215	112	164	3241	1・4	104	4	416	32
		計	678	402	541	11732	3・12	356	12	1424	102
	休日	朝	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		昼	83	51	67	522	1・4	31	4	124	17
夕		80	48	64	515	1・4	29	4	116	18	
	計	163	99	131	1037	2・8	60	8	240	35	
7月	平日	朝	171	107	139	2916	1・4	78	4	312	38
		昼	325	171	248	4986	1・4	150	4	600	34
		夕	185	103	144	2855	1・4	90	4	360	32
		計	681	381	531	10757	3・12	318	12	1272	34
	休日	朝	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		昼	78	47	63	718	1・4	42	4	168	17
夕		74	45	60	685	1・4	36	4	144	19	
	計	152	92	123	1403	2・8	78	8	312	36	

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 (奄美駐屯地)

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	
8月	平日	朝	181	107	144	2576	48	4	192	54
		昼	261	151	206	3891	130	4	520	30
		夕	171	108	144	2429	90	4	360	27
		計	613	366	405	8896	268	12	1072	111
	休日	朝	0	0	0	0	0	0	0	0
		夕	100	60	80	566	30	4	120	19
9月	平日	朝	257	128	193	3980	60	4	240	67
		昼	370	239	305	6207	145	4	580	43
		夕	258	121	190	3879	96	4	384	41
		計	885	488	688	14066	301	12	1204	151
	休日	朝	0	0	0	0	0	0	0	0
		夕	179	60	120	1161	42	4	168	28
	計	359	116	238	2321	77	8	308	62	

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 (奄美駐屯地)

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	154	101	128	2614	1・4	60	4	240	44
		昼	313	212	263	4516	1・4	146	4	584	31
		夕	158	113	136	2479	1・4	97	4	388	26
		計	625	426	527	9609	3・12	303	12	1212	101
	休日	朝	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		夕	76	53	65	678	1・4	36	4	144	19
11 月	平日	朝	221	128	175	3460	1・4	60	4	240	58
		昼	325	235	280	5414	1・4	151	4	604	36
		夕	219	128	174	3422	1・4	102	4	408	34
		計	765	491	629	12296	3・12	313	12	1252	128
	休日	朝	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		夕	167	63	115	946	1・4	39	4	156	25
	計	345	125	235	2017	2・8	82	8	328	50	

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 (奄美駐屯地)

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		
12月	平日	朝	272	136	204	3515	56	4	224	63	
		昼	399	173	286	5032	143	4	572	36	
		夕	277	147	212	3340	98	4	392	35	
		計	948	456	702	11887	297	12	1188	134	
	休日	朝	0	0	0	0	0	0	0	0	
		昼	218	60	139	1056	43	4	172	25	
		夕	210	58	134	1067	39	4	156	28	
		計	428	118	273	2123	82	8	328	53	
	1月	平日	朝	250	139	195	2960	48	4	192	62
			昼	395	263	329	5128	145	4	580	36
			夕	239	147	193	2976	95	4	380	32
			計	884	549	717	11064	288	12	1152	130
休日		朝	0	0	0	0	0	0	0	0	
		昼	140	49	95	908	42	4	168	22	
		夕	137	51	94	780	38	4	152	21	
		計	277	100	189	1688	80	8	320	43	

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 (奄美駐屯地)

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		
2月	平日	朝	216	114	165	3173	1・4	57	4	228	56
		昼	366	184	275	5661	1・4	139	4	556	41
		夕	216	118	167	3156	1・4	83	4	332	39
		計	798	416	607	11990	3・12	279	12	1116	136
	休日	朝	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		昼	367	76	222	1096	1・4	38	4	152	29
		夕	129	73	101	792	1・4	34	4	136	24
		計	496	149	323	1888	2・8	72	8	288	53
3月	平日	朝	183	133	158	3482	1・4	66	4	264	53
		昼	319	223	271	5852	1・4	154	4	616	38
		夕	180	105	143	3328	1・4	95	4	380	36
		計	682	461	572	12662	3・12	315	12	1260	127
	休日	朝	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		昼	85	60	73	681	1・4	36	4	144	19
		夕	79	55	67	639	1・4	29	4	116	23
		計	164	115	140	1320	2・8	65	8	260	42

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（瀬戸内分屯地）

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	102	57	80	1617	60	4	240	27
		昼	192	90	141	2407	93	4	372	26
		夕	113	61	87	1703	50	4	200	35
		計	407	208	308	5727	203	12	812	88
	休日	朝	0	0	0	0	0	0	0	0
		昼	71	45	58	506	28	4	112	19
		夕	55	43	49	471	11	4	44	43
		計	126	88	107	977	39	8	156	62
5月	平日	朝	96	51	74	1468	54	4	216	28
		昼	162	70	116	2182	94	4	376	24
		夕	107	50	79	1491	53	4	212	28
		計	365	171	269	5141	201	12	804	80
	休日	朝	0	0	0	0	0	0	0	0
		昼	59	46	53	518	33	4	132	16
		夕	55	45	47	508	22	4	88	24
		計	114	91	100	1026	55	8	220	40

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（瀬戸内分屯地）

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			
6月	平日	朝	100	66	83	1755	1・4	65	4	260	27	
		昼	159	105	132	2625	1・4	94	4	376	28	
		夕	106	73	90	1786	1・4	43	4	172	42	
		計	365	244	305	6166	3・12	202	12	808	97	
	休日	朝	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
		昼	134	47	91	376	1・4	24	4	96	16	
		夕	78	42	60	422	1・4	15	4	60	29	
		計	212	89	151	798	2・8	39	8	156	45	
	7月	平日	朝	84	38	61	1266	1・4	60	4	240	22
			昼	136	60	98	2256	1・4	83	4	332	28
			夕	88	41	65	1322	1・4	42	4	168	32
			計	308	139	224	4844	3・12	185	12	740	82
休日		朝	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
		昼	47	38	43	469	1・4	33	4	132	15	
		夕	46	29	38	455	1・4	22	4	88	21	
		計	93	67	81	924	2・8	55	8	220	36	

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（瀬戸内分屯地）

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		作業人員 (人) B	1人当たりの 作業時間 (時) C	総作業時間 (人・時) $B \times C$	
8月	平日	朝	78	49	64	1384	38	4	152	37
		昼	140	67	104	2122	88	4	352	25
		夕	91	47	69	1386	52	4	208	27
		計	309	163	237	4892	178	12	712	89
	休日	朝	0	0	0	0	0	0	0	0
		夕	49	40	45	372	18	4	72	21
9月	平日	朝	94	58	76	1555	60	4	240	26
		昼	163	102	133	2482	89	4	356	28
		夕	104	69	87	1573	55	4	220	29
		計	361	229	296	5610	204	12	816	83
	休日	朝	0	0	0	0	0	0	0	0
		夕	51	30	41	438	20	4	80	22
計	109	62	86	897	50	8	200	38		

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（瀬戸内分屯地）

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	128	81	105	1823	1・4	63	4	252	29	
		昼	169	102	136	2890	1・4	105	4	420	28	
		夕	109	85	97	1875	1・4	60	4	240	32	
		計	406	268	338	6588	3・12	228	12	912	89	
	休日	朝	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
		昼	58	36	47	485	1・4	30	4	120	17	
		夕	56	36	46	468	1・4	20	4	80	24	
		計	114	72	93	953	2・8	50	8	200	41	
	11月	平日	朝	102	63	83	1586	1・4	60	4	240	27
			昼	161	119	140	2511	1・4	94	4	376	27
			夕	110	75	93	1812	1・4	55	4	220	33
			計	373	257	316	5909	3・12	209	12	836	87
休日		朝	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
		昼	85	48	67	619	1・4	30	4	120	21	
		夕	72	46	59	558	1・4	20	4	80	28	
		計	157	94	126	1177	2・8	50	8	200	49	

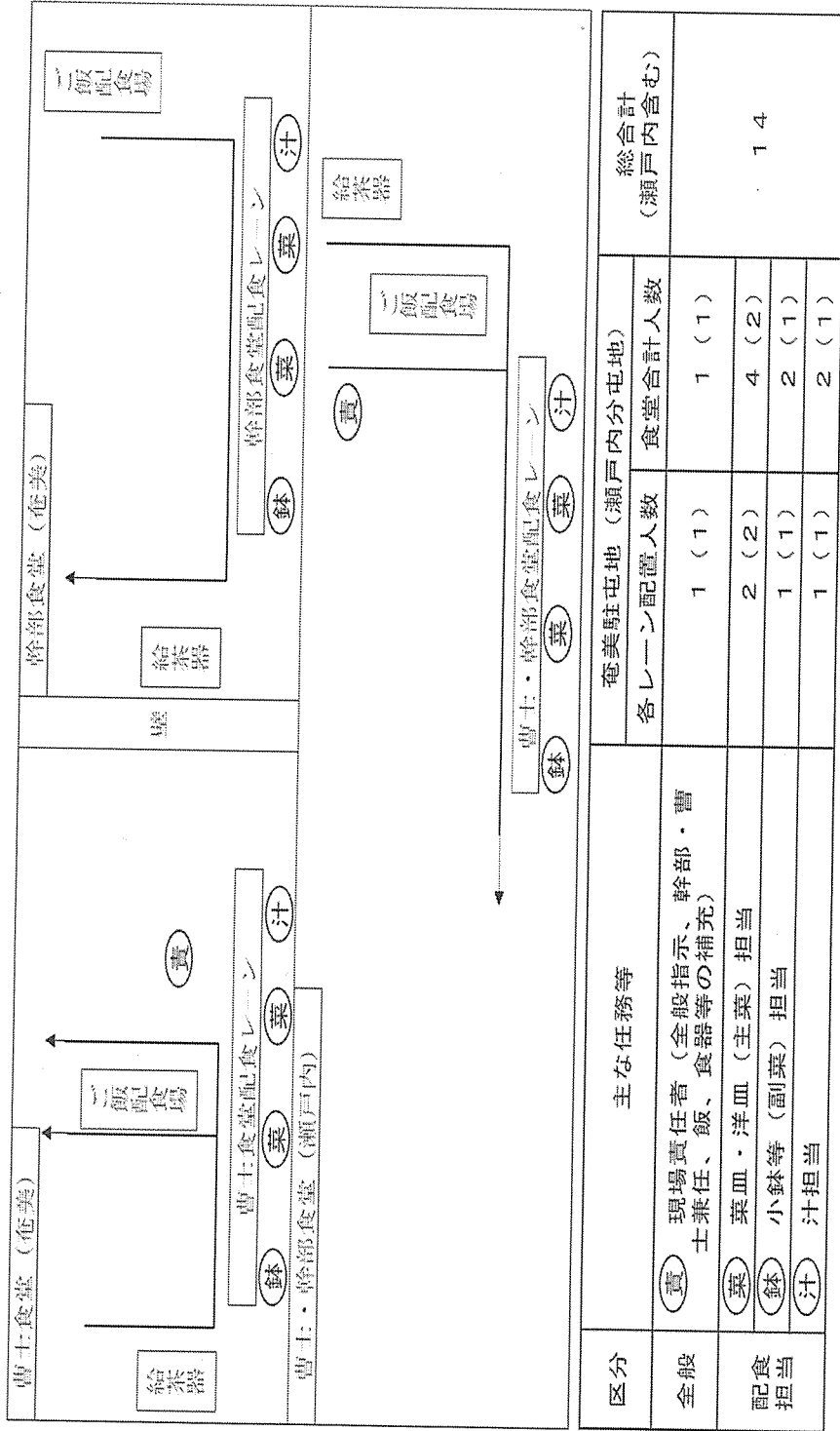
令和6年度における食数予定及び作業に必要な従事者数の参考値（瀬戸内分屯地）

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		
12月	平日	朝	104	63	84	1568	51	4	204	31	
		昼	206	96	151	2450	100	4	400	25	
		夕	103	69	86	1629	46	4	184	36	
		計	413	228	321	5647	197	12	788	92	
	休日	朝	0	0	0	0	0	0	0	0	
		昼	104	46	75	488	27	4	108	19	
		夕	53	44	49	420	18	4	72	24	
		計	157	90	124	908	45	8	180	43	
	1月	平日	朝	88	74	81	1409	48	4	192	30
			昼	143	95	119	2068	78	4	312	27
			夕	96	61	79	1524	45	4	180	34
			計	327	230	279	5001	171	12	684	91
休日		朝	0	0	0	0	0	0	0	0	
		昼	51	45	48	498	31	4	124	17	
		夕	48	41	45	476	19	4	76	26	
		計	99	86	93	974	50	8	200	43	

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 (瀬戸内分屯地)

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		作業員 (人) B	1人当たりの 作業時間 (時) C	総作業時間 (人・時) B×C			
2月	平日	朝	93	65	79	1459	1・4	57	4	228	26	
		昼	149	71	110	2186	1・4	92	4	368	24	
		夕	96	71	84	1597	1・4	54	4	216	30	
		計	338	207	273	5242	3・12	203	12	812	80	
	休日	朝	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
		昼	72	32	52	436	1・4	27	4	108	17	
		夕	84	44	64	463	1・4	18	4	72	26	
		計	156	76	116	899	2・8	45	8	180	43	
	3月	平日	朝	106	59	83	1907	1・4	66	4	264	29
			昼	182	83	133	3022	1・4	103	4	412	30
			夕	109	46	78	1978	1・4	60	4	240	33
			計	397	188	294	6907	3・12	229	12	916	92
休日		朝	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
		昼	49	43	46	408	1・4	27	4	108	16	
		夕	45	43	44	394	1・4	18	4	72	22	
		計	94	86	90	802	2・8	45	8	180	38	

駐屯地等食堂における配食人員の配置 (基準)



設備（奄美駐屯地）

区 分		数 量	能 力
調理器材 及び器具	野菜切裁用調理機、2号	1台	定員500名/1台
	蒸気煮炊き釜、110L	3台	定員500名/3台
	たて形炊飯器、1号	2台	定員150名/1台
	適温・選択配食器材、1号、 電気式	1台	給食人員500名/1台
	適温・選択配食器材、2号、 電気式	1台	給食人員100名/1台
	球根皮むき機、3号	1台	定員50名以上400名未満/ 1台
	揚物機、3号	1台	60g 210個以上/h
	水圧洗米機、2号	1台	定員50名以上500名未満/ 1台
	コンベクションオープン1号、 電気式（20段）	1台	給食人員500名/1台
	製氷機、2号	1台	給食人員500名/1台
	自動給茶機	2台	給食人員200名/1台
	配食用保冷库、3号	1台	給食人員500名未満/1台
配食用温蔵庫、3号	1台	給食人員500名未満/1台	

設備（瀬戸内分屯地）

区 分		数 量	能 力
調理器材 及び器具	蒸気煮炊き釜、110L	2台	定員500名/3台
	たて形炊飯器、1号	1台	定員150名/1台
	適温・選択配食器材、1号、 電気式	1台	給食人員500名/1台
	球根皮むき機、3号	1台	定員50名以上400名未満/ 1台
	揚物機、3号	1台	60g 210個以上/h
	水圧洗米機、2号	1台	定員50名以上500名未満/ 1台
	コンベクションオープン2号、 電気式（10段）	1台	給食人員300名/1台
	製氷機、3号	1台	給食人員300名/1台
	自動給茶機	1台	給食人員200名/1台
	配食用保冷库、3号	1台	給食人員500名未満/1台
	配食用温蔵庫、3号	1台	給食人員500名未満/1台

「(給食業務) 年間を通じて必要となる消耗品のリスト (基準)」

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、官と要調整