

令和7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	150	75	100	2,082	4	4	4	16	521
		昼	185	90	125	2,631	4	7	4	28	376
		夕	165	55	95	1,948	4	4	4	16	487
		計	-	-	-	6,661	12	15	-	60	-
	休日	朝	80	55	65	630	1	1	1	1	630
		昼	75	50	60	581	4	4	4	16	145
		夕	75	50	60	573	4	4	4	16	143
		計	-	-	-	1,784	9	7	-	33	-
11月	平日	朝	185	47	100	2,008	4	4	4	16	502
		昼	198	53	122	2,434	4	7	4	28	348
		夕	155	42	90	1,806	4	4	4	16	452
		計	-	-	-	6,248	12	15	-	60	-
	休日	朝	102	40	68	675	1	1	1	1	675
		昼	67	42	54	542	4	4	4	16	136
		夕	72	41	54	535	4	4	4	16	134
		計	-	-	-	1,752	9	7	-	33	-
12月	平日	朝	142	74	123	1,963	4	4	4	16	491
		昼	176	74	151	2,423	4	7	4	28	346
		夕	139	53	98	1,571	4	4	4	16	393
		計	-	-	-	5,957	12	15	-	60	-
	休日	朝	72	41	57	853	1	1	1	1	853
		昼	81	46	56	845	4	4	4	16	211
		夕	63	44	53	790	4	4	4	16	198
		計	-	-	-	2,488	9	7	-	33	-

令和7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	160	99	144	2,155	4	4	4	16	539
		昼	194	113	172	2,576	4	7	4	28	368
		夕	149	64	125	1,871	4	4	4	16	468
		計	-	-	-	6,602	12	15	-	60	-
	休日	朝	93	41	57	906	1	1	1	1	906
		昼	84	47	54	859	4	4	4	16	215
		夕	78	42	51	815	4	4	4	16	204
		計	-	-	-	2,580	9	7	-	33	-
2月	平日	朝	213	110	160	3,198	4	4	4	16	800
		昼	241	79	174	3,470	4	7	4	28	496
		夕	211	67	143	2,863	4	4	4	16	716
		計	-	-	-	9,531	12	15	-	60	-
	休日	朝	218	69	103	926	1	1	1	1	926
		昼	227	56	97	873	4	4	4	16	218
		夕	189	56	76	683	4	4	4	16	171
		計	-	-	-	2,482	9	7	-	33	-
3月	平日	朝	169	104	140	2,803	4	4	4	16	701
		昼	196	122	156	3,115	4	7	4	28	445
		夕	159	52	110	2,190	4	4	4	16	548
		計	-	-	-	8,108	12	15	-	60	-
	休日	朝	75	56	59	649	1	1	1	1	649
		昼	59	50	48	533	4	4	4	16	133
		夕	58	50	49	535	4	4	4	16	134
		計	-	-	-	1,717	9	7	-	33	-

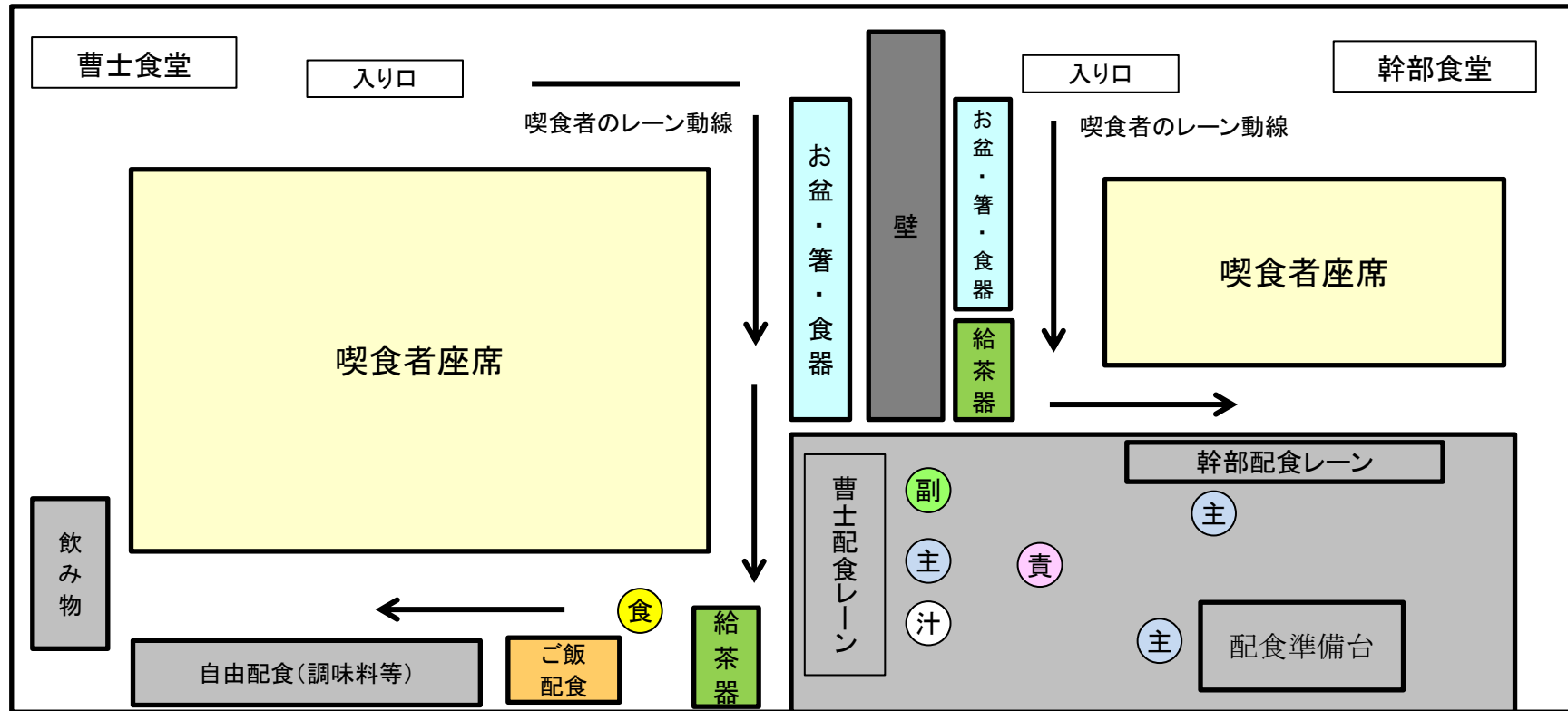
令和7年度における食数予定及び作業に必要な従事者数の参考値（4月～6月）

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	135	72	98	1,853	4	4	4	16	463
		昼	170	89	120	2,289	4	7	4	28	327
		夕	126	50	82	1,556	4	4	4	16	389
		計	-	-	-	5,698	12	15	-	60	-
	休日	朝	77	38	55	604	1	1	1	1	604
		昼	75	44	56	621	4	4	4	16	155
		夕	69	43	52	569	4	4	4	16	142
		計	-	-	-	1,794	9	7	-	33	-
5月	平日	朝	122	61	90	1,701	4	4	4	16	425
		昼	171	66	122	2,309	4	7	4	28	330
		夕	126	45	80	1,516	4	4	4	16	379
		計	-	-	-	5,526	12	15	-	60	-
	休日	朝	71	44	53	640	1	1	1	1	640
		昼	62	44	52	623	4	4	4	16	156
		夕	60	41	50	599	4	4	4	16	150
		計	-	-	-	1,862	9	7	-	33	-
6月	平日	朝	147	46	94	1,882	4	4	4	16	471
		昼	207	61	124	2,483	4	7	4	28	355
		夕	153	43	87	1,739	4	4	4	16	435
		計	-	-	-	6,104	12	15	-	60	-
	休日	朝	75	38	54	536	1	1	1	1	536
		昼	88	38	52	524	4	4	4	16	131
		夕	71	37	48	478	4	4	4	16	120
		計	-	-	-	1,538	9	7	-	33	-

令和7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	153	80	123	2,707	4	4	4	16	677
		昼	237	95	170	3,744	4	7	4	28	535
		夕	145	67	113	2,485	4	4	4	16	621
		計	-	-	-	8,936	12	15	-	60	-
	休日	朝	99	71	79	715	1	1	1	1	715
		昼	107	48	64	573	4	4	4	16	143
		夕	85	48	61	549	4	4	4	16	137
		計	-	-	-	1,837	9	7	-	33	-
8月	平日	朝	138	53	105	1,787	4	4	4	16	447
		昼	195	61	139	2,369	4	7	4	28	338
		夕	152	48	98	1,669	4	4	4	16	417
		計	-	-	-	5,825	12	15	-	60	-
	休日	朝	80	40	55	770	1	1	1	1	770
		昼	55	43	49	687	4	4	4	16	172
		夕	55	42	48	672	4	4	4	16	168
		計	-	-	-	2,129	9	7	-	33	-
9月	平日	朝	179	93	127	2,412	4	4	4	16	603
		昼	237	118	167	3,171	4	7	4	28	453
		夕	182	50	116	2,208	4	4	4	16	552
		計	-	-	-	7,791	12	15	-	60	-
	休日	朝	84	52	70	772	1	1	1	1	772
		昼	136	48	69	759	4	4	4	16	190
		夕	66	49	54	599	4	4	4	16	150
		計	-	-	-	2,130	9	7	-	33	304

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（全般指示）		1	7
	食 主食、お茶、食器等の補充		1	
配食等担当	主 主菜担当（幹部食堂については汁も配食兼務）	1	2	
	副 副菜担当		1	
	汁 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	昼	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
	配食室用保冷库 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	昼	
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