

業務隊長
了 R6.11.6

補給科長
了 R6.11.6

仕 様 書 番 号	1
作 成 年 月 日	令和6年10月3日
作 成 部 隊 名	陸上自衛隊 飯塚駐屯地業務隊
作 成 者	物品管理陸曹 陸曹長 甲 斐 智

給食業務の部外委託に関する仕様書

自 令和7年 4月 1日  
至 令和8年 3月31日

## 仕 様 書

調達要求番号：

陸上自衛隊仕様書			
物品番号	仕 様 書 番 号		
給食業務の部外委託	1.		
	作 成	令和 6 年 1 0 月 3 日	
	変 更	令和 年 月 日	
	作成部隊等名	陸上自衛隊 飯塚駐屯地業務隊	

## 1 総 則

## 1.1 適用範囲

この仕様書は、陸上自衛隊飯塚駐屯地（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

## 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、指定された喫食時間内に配食、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下表のとおりであるが、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。

駐屯地食堂における1日あたりの標準的な食数及び配食レーン

区分		平日	休日(土・日・祝日)
朝食	食数	250食	150食
	食事時間	0615～0715	0615からパン等交付
	曹士食堂	1～2コ配食レーン	配食レーンは閉鎖 約18個部隊へ区分しパンを配布
	幹部食堂	1コ配食レーン	配食レーンは閉鎖
昼食	食数	350食	110食
	食事時間	1200～1300(通常)	
	曹士食堂	1～2コ配食レーン	1～2コ配食レーン
	幹部食堂	1コ配食レーン	配食レーンは閉鎖 場合により1コ配食レーン
夕食	食数	250食	110食
	食事時間	1730～1830(通常)	
	曹士食堂	1～2コ配食レーン	1～2コ配食レーン
	幹部食堂	1コ配食レーン	配食レーン閉鎖 場合により1コ配食レーン

詳細は、別紙第1「令和5年10月から令和6年9月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、官側が示す献立及び予定喫食者数等に応じ、別紙第1「令和5年10月から令和6年9月における食数予定及び作業に必要な従事者数の参考地」及び別紙第2「飯塚駐屯地食堂における配食人員の配置(基準)」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し、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）
- 5) 福岡県食品衛生法施行条例（平成12年3月29日福岡県条例第17号）
- 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) 指定された喫食開始時間までに食事を提供できる態勢を整え、喫食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

作業従事者の飯塚駐屯地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また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、調理工程及び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とともに、特に食材等の御破棄に繋がるヒューマンエラー防止教育・指導を徹底する。
- c) 現場責任者は、食材等の受領から配食後の片付けに亘り衛生管理・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）, 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) 次の判定基準に基づき監督・検査を受けるものとする。

時期等	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だったか。 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け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、下表のとおりとする。

## 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月分は左記にかかわらず引き継ぎ期間に通知
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	下記のとお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	調理ミーティングとして実施
各種検査等及び実習生の受け入れ		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、下表のとおりとする。

#### 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験 関連資料	年1回	業務開始 10日前まで	
作業従事者一覧	年1回	同上	提出後、作業従事者等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10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。 (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。) 2 菌検索実施機関発行の結果を提出 3 作業従事者等に変更があ 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10 日まで	1 受託年度4月分は業務開 始の15日前まで 2 作業従事者等に変更があ ればその都度提出し、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10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 10日前まで	

※ 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

本委託業務に関係する陸上自衛隊飯塚駐屯地食堂、厨房、控室、更衣室、駐車場及び駐輪場

#### b) 設備

別紙第3「設備」

#### 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「給食業務に係る年間消耗品リスト（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内容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日までに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、食品衛生法施行規則第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5年10月から令和6年9月における食数予定及び作業に必要な従事者数の参考値

月	区分	食数				現場責任者 (人・時)	作業員			作業員1人 当たりの食数 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	
令和5年10月	平日	朝	319	216	247	5182	63	4	252	82.3
		昼	379	258	294	6173	128	4	512	48.2
		夕	321	97	227	4773	61	4	244	78.2
		計	—	—	—	16128	252	—	1008	—
	休日	朝	187	125	151	1506	1	1.5	1.5	1506
		昼	161	92	118	1179	31	4	124	38
		夕	126	90	113	1129	21	4	84	53.8
		計	—	—	—	3814	53	—	210	—

月	区分	食数				現場責任者 (人・時)	作業員			作業員1人 当たりの食数 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	
令和5年11月	平日	朝	297	189	257	5142	60	4	240	85.7
		昼	417	180	290	5809	122	4	488	47.6
		夕	369	97	222	4438	58	4	232	76.5
		計	—	—	—	15389	240	—	960	—
	休日	朝	174	115	123	1231	1	1.5	1.5	1231
		昼	119	90	96	956	30	4	120	31.9
		夕	133	87	91	907	20	4	80	45.4
		計	—	—	—	3094	51	—	202	—

月	区分	食数				現場責任者 (人・時)	作業員			作業員1人 当たりの食数 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	
令和5年 12月	平日	朝	397	273	288	4320	45	4	180	96
		昼	388	210	314	4717	92	4	368	51.3
		夕	322	133	239	3587	46	4	184	78
	計	—	—	—	12624	183	—	732	—	
	休日	朝	204	97	133	2123	6	1.5	9	353.8
		昼	168	85	106	1696	46	4	184	36.9
夕		175	84	103	1641	33	4	132	49.7	
計	—	—	—	5460	85	—	325	—		

月	区分	食数				現場責任者 (人・時)	作業員			作業員1人 当たりの食数 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	
令和6年 1月	平日	朝	365	298	318	5090	48	4	192	106
		昼	433	304	366	5848	87	4	348	67.2
		夕	393	120	288	4615	35	4	140	131.9
	計	—	—	—	15553	170	—	680	—	
	休日	朝	212	97	123	1850	3	1.5	4.5	616.7
		昼	152	82	101	1516	44	4	176	34.5
夕		180	81	106	1597	30	4	120	53.2	
計	—	—	—	4963	77	—	301	—		

月	区分	食数				現場責任者 (人・時)	作業員			作業員1人 当たりの食数 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	
令和6年 2月	平日	朝	338	274	306	5816	57	4	228	102
		昼	483	312	368	6997	116	4	464	60.3
		夕	336	121	268	5088	51	4	204	99.8
		計	—	—	—	17901	224	—	996	—
	休日	朝	210	122	147	1474	1	1.5	1.5	1474
		昼	263	92	130	1300	32	4	128	40.6
		夕	242	89	116	1156	21	4	84	55
		計	—	—	—	3930	54	—	214	—

月	区分	食数				現場責任者 (人・時)	作業員			作業員1人 当たりの食数 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	
令和6年 3月	平日	朝	335	232	278	5565	60	4	240	92.8
		昼	392	249	320	6398	122	4	488	52.4
		夕	330	92	240	4793	53	4	212	90.4
		計	—	—	—	16756	235	—	940	—
	休日	朝	338	111	175	1578	4	1.5	6.0	394.5
		昼	373	90	146	1318	34	4	136	38.8
		夕	134	88	121	1088	20	4	80	54.4
		計	—	—	—	3984	58	—	222	—

月	区分	食数				現場責任者 (人・時)	作業員			作業員1人 当たりの食数 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	
令和6年4月	平日	朝	283	162	233	4436	60	4	240	73.9
		昼	335	136	272	5166	127	4	508	40.7
		夕	281	128	204	3871	64	4	256	60.5
	休日	計	—	—	—	13473	251	—	1004	—
		朝	170	102	137	1512	8	1.5	12	189
		夕	187	87	109	1199	43	4	172	27.9
計	117	82	94	1033	27	4	108	38.3		
計	—	—	—	3744	93	—	292	—		

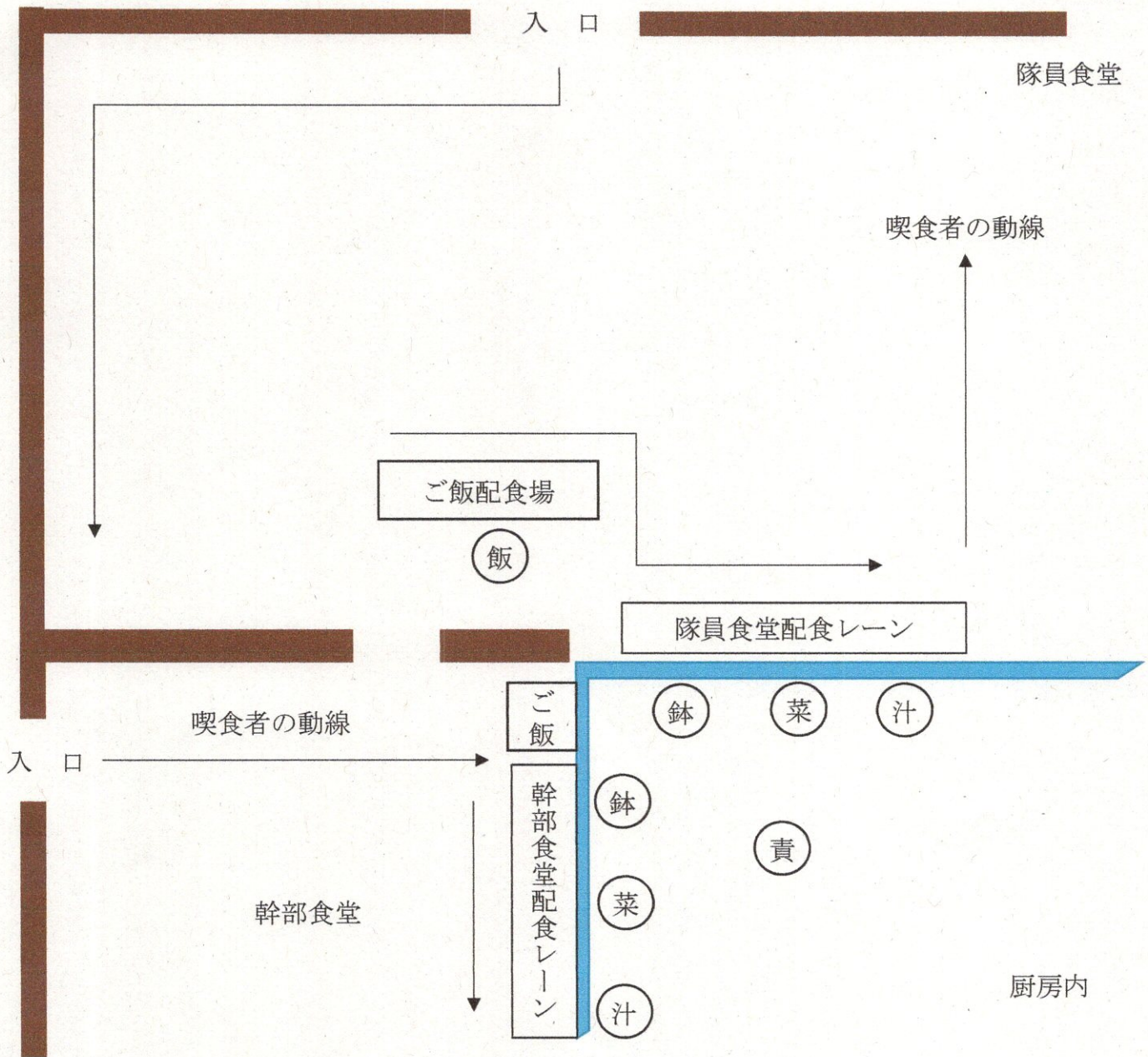
月	区分	食数				現場責任者 (人・時)	作業員			作業員1人 当たりの食数 A ÷ B
		最大値 (食)	最小値 (食)	平均値 (食)	合計 (食) A		作業員 (人) B	1人当たり の作業時間 (時) C	総作業時間 (人・時) B × C	
令和6年5月	平日	朝	264	135	238	4291	56	4	224	76.6
		昼	339	182	289	5194	123	4	492	42.2
		夕	285	114	209	3753	55	4	220	68.2
	休日	計	—	—	—	13238	234	—	936	—
		朝	153	92	119	1543	13	1.5	19.5	118.7
		夕	137	84	92	1200	49	4	196	24.5
計	103	80	87	1135	34	4	136	33.4		
計	—	—	—	3878	96	—	352	—		

月	区分	食数				現場責任者 (人・時)	作業員			作業員1人 当たりの食数 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	
令和6年 6月	平日	朝	276	147	230	4592	60	4	240	76.5
		昼	333	170	280	5596	140	4	560	40
		夕	269	102	206	4123	60	4	240	68.7
		計	—	—	—	14311	260	—	1040	—
	休日	朝	147	115	129	1293	10	1.5	15	129.3
		昼	164	88	101	1012	45	4	180	22.5
		夕	102	83	91	911	30	4	120	30.4
		計	—	—	—	3216	85	—	315	—

月	区分	食数				現場責任者 (人・時)	作業員			作業員1人 当たりの食数 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	
令和6年 7月	平日	朝	386	160	269	5925	67	4	268	88.4
		昼	500	182	307	6755	154	4	616	43.9
		夕	385	93	235	5162	66	4	264	78.2
		計	—	—	—	17842	287	—	1148	—
	休日	朝	186	115	135	1218	9	1.5	13.5	135.3
		昼	152	86	109	978	40	4	160	24.5
		夕	133	84	109	979	27	4	108	36.3
		計	—	—	—	3175	76	—	282	—

月	区分	食数				現場責任者 (人・時)	作業員			作業員1人 当たりの食数 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	
令和6年8月	平日	朝	330	196	245	3676	43	4	172	85.5
		昼	365	233	299	4480	101	4	404	44.4
		夕	289	143	224	3354	44	4	176	76.2
		計	—	—	—	11510	188	—	752	—
	休日	朝	218	96	126	2010	16	1.5	24.0	125.6
		昼	215	81	103	1655	62	4	248	26.7
		夕	209	77	97	1545	39	4	156	39.6
		計	—	—	—	5210	117	—	428	—

月	区分	食数				現場責任者 (人・時)	作業員			作業員1人 当たりの食数 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	
令和6年9月	平日	朝	236	142	210	3983	57	4	228	69.9
		昼	307	162	264	5008	129	4	516	38.8
		夕	248	95	192	3652	57	4	228	64.1
		計	—	—	—	12643	243	—	972	—
	休日	朝	170	101	120	1318	11	1.5	16.5	119.8
		昼	154	83	99	1085	47	4	188	23.1
		夕	109	82	89	984	33	4	132	29.8
		計	—	—	—	3387	91	—	337	—



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（全般指示、幹部・曹士兼任）	1		8
	飯 飯・食器等の補充	1		
配食等 担当	菜 菜皿・洋皿（主菜）担当	1	2	
	鉢 小鉢等（副菜）担当	1	2	
	汁 汁物担当	1	2	

設 備

区 分		数 量	能 力
主要厨房器材及び器具	蒸気式食器消毒保管庫 2号	2台	200Kg/h
	コンベクションオープンスチーム機能付1号 ガス式(20段)	2台	27Kg/h
	自動給茶機	3台	24L/台
	ドリンクディスペンサー2連	2台	36L/台
	ドリンクディスペンサー1連	1台	18L/台
	厨芥処理機1号 分離形A	1台	10Kg/分
	野菜切裁用調理器具2号	1台	613W
	蒸気式湯沸器2号	1台	200~220L
	かまどガス回転式ドライシステム用220L	1台	220L/台
	球根皮むき機	1台	13~15Kg
	食器洗浄機2号	1台	圧力噴射式
	蒸し器2号	1台	1~1.5Kg/m <sup>2</sup>
	蒸気煮炊釜ドライシステム用220L	1台	220L/台
	配食室用保冷库2号	1台	0~10℃
	製氷機 1号	1台	約55/62Kg/日
	適温選択配食器材1号(電気式)	1台	冷凍~120℃
	適温選択配食器材2号(電気式)	1台	冷凍~120℃
	配食室用温蔵庫2号	1台	常温~100℃
	蒸気煮炊釜220L	3台	220L/台
	連続式炊飯装置2号	1台	140Kg/h以上
蒸気式食器消毒保管庫 4号	1台	2Kg/cm <sup>2</sup>	
連続式揚物機2号	1台	6.16Kg/h	
包丁保管庫	1台		
室 名		面 積	
厨 房		366m <sup>2</sup>	
揚物室		46m <sup>2</sup>	
下処理室		68m <sup>2</sup>	
冷凍・冷蔵室		50m <sup>2</sup>	
残飯庫		5.6m <sup>2</sup>	

給食業務に係る年間消耗品リスト（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（名札付）、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	各人ごと準備
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