

給食業務の部外委託に関する標準仕様書
(宮古島駐屯地)

自 令和7年4月 1日
至 令和8年3月31日

標準仕様書

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	作成	令和7年2月7日
	変更	令和 年 月 日
	作成部隊等名	宮古島駐屯地業務隊

1 総則

1.1 適用範囲

この仕様書は、陸上自衛隊の宮古島駐屯地（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	3 2 0 食	
	作業開始可能時間	0 4 0 0	
	作業終了時間	0 8 0 0	
	曹士食堂	1 コ配食レーン	
	幹部食堂		
昼食	食数	4 6 0 食	2 0 0 食
	作業開始可能時間	0 9 0 0	0 9 0 0
	作業終了時間	1 4 0 0	1 4 0 0
	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	
夕食	食数	3 0 0 食	2 1 0 食
	作業開始可能時間	1 5 0 0	1 5 0 0
	作業終了時間	1 9 0 0	1 9 0 0
	曹士食堂	1 コ配食レーン	1 コ配食レーン
	幹部食堂		

- ※ 詳細は、別紙第 1「令和 7 年度食数及び作業に必要な従事者数の参考値」を参照するものとし、訓練等により、700 食以上が予想される場合、官側との調整により柔軟に対応するものとする。
- ※ 休日（土・日・祝日）の朝については、パン、弁当を隊員への提供のみとするが、訓練等場合により温食を実施する場合がある。温食を実施する場合は 4 5 日前に官側から業者へ提示するものとするが、細部は業者側との調整により柔軟に対応するものとする。

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 及び別紙第 2「宮古島駐屯地食堂における配食人員の実績」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自らの判断で算定し、示された時期までに調理工程表又は作業従事者勤務割振表により官側の同意を得るものとする。この際、調理工程表又は作業従事者勤務割振表に同意が得られなかった場合、官側は改善を勧告する。

また、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）
- 5) 都道府県で定める食品衛生に関する条例
宮古島保健所の定める事項等（書類、衛生指導等）を遵守する。
- 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

作業従事者の宮古島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、調理・裁断時は常に清潔な調理服、帽子、調理エプロン、マスク、手袋等、厨房履きを着用するとともに、名札（黒地に白文字）を付け、配食時は配食用のエプロンを着用すること。また、現場責任者は所在を明確にするため勤務時間中、常時赤色腕章を装着する。
- 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) 食器洗浄及び清掃作業に従事した作業従事者等の当日中の給食業務就業の禁止

- e) 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) 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。
- g) 厨房整備日は月1回を基準とし，厨房・洗浄場の各器材の整備，床清掃，冷蔵庫清掃，食堂の床，ドア，食卓，椅子の清掃及び空調設備の清掃を実施する。

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月分は左記にかかわらず引継ぎ 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	
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験 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	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。（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7日まで	1 受託年度4月分は業務開始の7 日前まで 2 作業従事者等の変更の都度提出 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	別紙第3
調理工程表	年1回	業務開始 7日前まで	その後変更あればその都度提出
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	

※ 提出時期に間に合わないことが予想される場合、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宮古島駐屯地食堂、厨房、控室及び更衣室

b) 設備

別紙第4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、備え付けられていない調理用品、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5「(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7年度食数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 当りの食数 A÷B	令和 7年度 予定
			最大値 (食)	最小値 (食)	平均値 (食) A		作業員 (人) B	1人当りの 作業時間 (時) C	総作業時間 (人・時) B×C		
4月	平日	朝	338	193	264	1	4	4	16	65	264
		昼	600	194	419	1	8	4	32	53	419
		夜	330	171	242	1	4	4	16	61	242
		計	—	—	—	3	16	—	64	—	925
	休日	朝	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		昼	258	146	175	1	5	4	20	35	175
		夜	193	144	165	1	3	4	12	55	165
		計	—	—	—	2	8	—	32	—	340
5月	平日	朝	358	213	270	1	4	4	16	66	270
		昼	573	174	405	1	8	4	32	51	405
		夜	330	156	240	1	4	4	16	60	240
		計	—	—	—	3	16	—	64	—	915
	休日	朝	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		昼	222	151	168	1	5	4	20	34	168
		夜	172	149	158	1	3	4	12	53	158
		計	—	—	—	2	8	—	32	—	326
6月	平日	朝	365	286	321	1	4	4	16	76	321
		昼	571	433	505	1	8	4	32	64	505
		夜	361	200	298	1	4	4	16	75	298
		計	—	—	—	3	16	—	64	—	1,124
	休日	朝	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		昼	265	165	193	1	5	4	20	35	193
		夜	212	161	181	1	3	4	12	62	181
		計	—	—	—	2	8	—	32	—	374

上記に示す食数は、付紙「令和7年度食数参考値」による。

令和7年度食数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 当りの食数 A÷B	令和 7年度 予定	
		最大値 (食)	最小値 (食)	平均値 (食) A		作業員 (人) B	1人当りの 作業時間 (時) C	総作業時間 (人・時) B×C			
7月	平日	朝	447	309	354	1	4	4	16	89	354
		昼	560	410	493	1	8	4	32	62	493
		夜	381	242	328	1	4	4	16	82	328
		計	—	—	—	3	16	—	64	—	1,175
	休日	朝	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		昼	286	220	251	1	5	4	20	50	251
		夜	263	215	238	1	3	4	12	79	238
		計	—	—	—	2	8	—	32	—	489
8月	平日	朝	429	234	309	1	4	4	16	77	309
		昼	607	250	400	1	8	4	32	50	400
		夜	423	213	277	1	4	4	16	69	277
		計	—	—	—	3	16	—	64	—	986
	休日	朝	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		昼	225	165	202	1	5	4	20	40	202
		夜	221	157	194	1	3	4	12	65	194
		計	—	—	—	2	8	—	32	—	396
9月	平日	朝	380	270	354	1	4	4	16	89	354
		昼	584	410	538	1	8	4	32	67	538
		夜	416	236	320	1	4	4	16	80	320
		計	—	—	—	3	16	—	64	—	1,212
	休日	朝	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		昼	351	188	255	1	5	4	20	51	255
		夜	281	173	234	1	3	4	12	78	234
		計	—	—	—	2	8	—	32	—	489

令和7年度食数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 当りの食数 A÷B	令和 7年度 予定	
		最大値 (食)	最小値 (食)	平均値 (食) A		作業員 (人) B	1人当りの 作業時間 (時) C	総作業時間 (人・時) B×C			
10月	平日	朝	519	306	365	1	4	4	16	91	365
		昼	626	400	515	1	8	4	32	64	515
		夜	443	224	332	1	4	4	16	83	332
		計	—	—	—	3	16	—	64	—	1,212
	休日	朝	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		昼	263	190	223	1	5	4	20	45	223
		夜	233	178	207	1	3	4	12	69	207
		計	—	—	—	2	8	—	32	—	430
11月	平日	朝	377	307	341	1	4	4	16	85	341
		昼	539	455	491	1	8	4	32	61	491
		夜	350	226	307	1	4	4	16	77	307
		計	—	—	—	3	16	—	64	—	1,139
	休日	朝	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		昼	206	179	192	1	5	4	20	39	192
		夜	228	171	192	1	3	4	12	64	192
		計	—	—	—	2	8	—	32	—	384
12月	平日	朝	361	202	313	1	4	4	16	79	313
		昼	568	161	406	1	8	4	32	51	406
		夜	347	150	260	1	4	4	16	65	260
		計	—	—	—	3	16	—	64	—	979
	休日	朝	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		昼	210	156	180	1	5	4	20	36	180
		夜	198	145	167	1	3	4	12	56	167
		計	—	—	—	2	8	—	32	—	347

令和7年度食数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 当りの食数 A÷B	令和 7年度 予定	
		最大値 (食)	最小値 (食)	平均値 (食) A		作業員 (人) B	1人当りの 作業時間 (時) C	総作業時間 (人・時) B×C			
1月	平日	朝	412	230	330	1	4	4	16	83	330
		昼	551	141	402	1	8	4	32	51	402
		夜	404	136	269	1	4	4	16	67	269
		計	—	—	—	3	16	—	64	—	1,001
	休日	朝	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		昼	206	133	169	1	5	4	20	34	169
		夜	241	130	173	1	3	4	12	58	173
		計	—	—	—	2	8	—	32	—	342
2月	平日	朝	399	279	340	1	4	4	16	85	340
		昼	532	260	468	1	8	4	32	59	468
		夜	447	265	356	1	4	4	16	89	356
		計	—	—	—	3	16	—	64	—	1,164
	休日	朝	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		昼	210	183	192	1	5	4	20	39	192
		夜	271	213	230	1	3	4	12	77	230
		計	—	—	—	2	8	—	32	—	422
3月	平日	朝	322	225	288	1	4	4	16	72	288
		昼	495	195	425	1	8	4	32	53	425
		夜	359	234	309	1	4	4	16	77	309
		計	—	—	—	3	16	—	64	—	1,022
	休日	朝	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		昼	172	151	158	1	5	4	20	32	158
		夜	230	149	194	1	3	4	12	65	194
		計	—	—	—	2	8	—	32	—	352

令和7年度食数参考値（令和6年4月実績基準※）

日	曜日	朝食	昼食	夕食
1	月	285	504	295
2	火	303	522	305
3	水	300	446	255
4	木	257	466	264
5	金	263	449	215
6	土	0	183	174
7	日	0	157	152
8	月	254	405	240
9	火	237	400	226
10	水	232	394	225
11	木	231	432	237
12	金	234	438	175
13	土	0	146	144
14	日	0	156	193
15	月	325	520	318
16	火	322	542	313
17	水	332	533	328
18	木	338	600	330
19	金	326	553	233
20	土	0	0	0
21	日	0	258	178
22	月	226	304	204
23	火	217	323	201
24	水	201	278	186
25	木	206	273	189
26	金	193	234	171
27	土	0	158	146
28	日	0	157	149
29	月	0	166	163
30	火	0	194	174
平均(平日)		264	419	242
平均(休日)		0	175	165

【凡例】

※食数実績に令和7年度増加すると見込まれる食数を加えたもの。

青字：月の最大値

赤字：月の最小値

令和7年度食数参考値（令和6年5月実績基準）

日	曜日	朝食	昼食	夕食
1	水	0	174	157
2	木	0	191	156
3	金	0	161	149
4	土	0	151	149
5	日	0	153	152
6	月	171	158	152
7	火	213	250	205
8	水	280	387	234
9	木	237	401	228
10	金	232	405	210
11	土	0	174	167
12	日	0	169	163
13	月	232	357	218
14	火	257	433	261
15	水	264	430	275
16	木	274	451	259
17	金	264	431	213
18	土	0	222	172
19	日	0	166	165
20	月	257	342	214
21	火	276	442	252
22	水	261	419	243
23	木	253	456	238
24	金	252	419	195
25	土	0	161	156
26	日	0	0	0
27	月	236	407	279
28	火	313	517	318
29	水	319	512	330
30	木	341	573	301
31	金	358	448	244
平均(平日)		261	405	240
平均(休日)		0	168	158

令和7年度食数参考値（令和6年6月実績基準）

日	曜日	朝食	昼食	夕食
1	土	0	187	175
2	日	0	192	198
3	月	342	538	349
4	火	351	571	361
5	水	358	516	349
6	木	365	558	298
7	金	341	534	212
8	土	0	169	167
9	日	0	165	166
10	月	286	505	290
11	火	294	514	305
12	水	304	536	331
13	木	330	536	326
14	金	323	495	304
15	土	0	202	190
16	日	0	265	212
17	月	302	463	308
18	火	312	480	304
19	水	317	483	297
20	木	322	521	275
21	金	291	454	200
22	土	0	170	161
23	日	0	0	0
24	月	0	433	309
25	火	322	531	308
26	水	315	512	313
27	木	314	499	303
28	金	310	439	220
29	土	0	198	184
30	日	0	194	181
平均(平日)		304	505	298
平均(休日)		0	193	181

令和7年度食数参考値（令和6年7月実績基準）

日	曜日	朝食	昼食	夕食
1	月	360	528	381
2	火	386	469	330
3	水	340	458	311
4	木	311	468	307
5	金	309	424	255
6	土	0	241	226
7	日	0	243	259
8	月	338	460	333
9	火	342	494	342
10	水	348	439	304
11	木	317	447	304
12	金	312	410	242
13	土	0	220	215
14	日	0	242	217
15	月	0	237	233
16	火	331	475	321
17	水	339	492	339
18	木	367	526	341
19	金	375	560	300
20	土	0	275	263
21	日	0	265	260
22	月	362	514	350
23	火	359	520	350
24	水	360	524	378
25	木	391	545	371
26	金	447	540	318
27	土	0	0	0
28	日	0	286	238
29	月	385	519	347
30	火	358	524	352
31	水	365	519	348
平均(平日)		354	493	328
平均(休日)		0	251	238

令和7年度食数参考値（令和6年8月実績基準）

日	曜日	朝食	昼食	夕食
1	木	234	396	247
2	金	259	417	213
3	土	0	168	157
4	日	0	165	157
5	月	263	376	248
6	火	272	408	276
7	水	277	408	279
8	木	283	345	236
9	金	0	334	234
10	土	0	211	206
11	日	0	223	221
12	月	0	225	212
13	火	0	250	228
14	水	0	253	223
15	木	0	286	248
16	金	0	275	217
17	土	0	212	205
18	日	0	214	203
19	月	0	322	252
20	火	277	379	266
21	水	281	383	266
22	木	286	382	261
23	金	274	375	215
24	土	0	0	0
25	日	0	202	197
26	月	339	476	336
27	火	369	571	374
28	水	371	569	423
29	木	429	601	420
30	金	421	607	355
31	土	0	385	433
平均(平日)		309	400	277
平均(休日)		0	202	194

令和7年度食数参考値（令和6年9月実績基準）

日	曜日	朝食	昼食	夕食
1	日	0	253	250
2	月	380	573	371
3	火	380	580	367
4	水	376	577	343
5	木	354	565	348
6	金	349	552	266
7	土	0	228	217
8	日	0	236	222
9	月	351	539	416
10	火	379	558	363
11	水	367	572	349
12	木	365	584	355
13	金	355	535	272
14	土	0	262	247
15	日	0	266	255
16	月	0	291	281
17	火	357	516	336
18	水	364	512	310
19	木	321	519	341
20	金	341	558	286
21	土	0	351	273
22	日	0	286	173
23	月	0	188	242
24	火	352	508	343
25	水	361	517	285
26	木	361	565	345
27	金	353	496	236
28	土	0	0	0
29	日	0	190	186
30	月	270	410	257
平均(平日)		354	538	320
平均(休日)		0	255	234

令和7年度食数参考値（令和6年10月実績基準）

日	曜日	朝食	昼食	夕食
1	火	322	532	313
2	水	324	536	321
3	木	336	549	342
4	金	340	529	280
5	土	0	251	226
6	日	0	263	233
7	月	422	590	443
8	火	519	626	439
9	水	458	622	437
10	木	450	617	431
11	金	433	526	325
12	土	0	234	221
13	日	0	217	208
14	月	0	238	227
15	火	383	491	305
16	水	361	538	323
17	木	344	542	312
18	金	306	400	225
19	土	0	193	179
20	日	0	198	185
21	月	327	452	315
22	火	350	486	344
23	水	363	451	356
24	木	380	440	318
25	金	337	494	224
26	土	0	0	0
27	日	0	190	178
28	月	317	474	294
29	火	328	506	316
30	水	323	467	318
31	木	324	470	324
平均(平日)		365	515	332
平均(休日)		0	223	207

令和7年度食数参考値（令和6年11月実績基準）

日	曜日	朝食	昼食	夕食
1	金	332	503	253
2	土	0	203	196
3	日	0	201	184
4	月	0	206	195
5	火	348	495	310
6	水	342	480	315
7	木	350	477	350
8	金	377	468	257
9	土	0	187	173
10	日	0	187	171
11	月	340	480	314
12	火	337	479	320
13	水	343	531	319
14	木	336	511	311
15	金	362	488	259
16	土	0	179	228
17	日	0	181	227
18	月	307	458	349
19	火	357	492	343
20	水	351	479	323
21	木	337	497	320
22	金	308	455	226
23	土	0	0	0
24	日	0	188	176
25	月	322	476	320
26	火	343	539	339
27	水	349	511	339
28	木	346	514	326
29	金	350	505	263
30	土	0	200	185
平均(平日)		341	491	307
平均(休日)		0	192	192

令和7年度食数参考値（令和6年12月実績基準）

日	曜日	朝食	昼食	夕食
1	日	0	207	178
2	月	329	501	332
3	火	352	521	330
4	水	348	513	339
5	木	348	515	302
6	金	327	492	218
7	土	0	189	178
8	日	0	194	186
9	月	342	540	345
10	火	357	559	344
11	水	356	545	347
12	木	361	539	343
13	金	345	445	229
14	土	0	0	0
15	日	0	210	198
16	月	331	533	324
17	火	330	508	320
18	水	316	499	301
19	木	319	568	288
20	金	222	257	161
21	土		165	147
22	日	0	161	153
23	月	231	240	193
24	火	233	230	192
25	水	202	213	179
26	木	0	205	180
27	金	0	201	172
28	土	0	163	154
29	日	0	156	145
30	月	0	161	151
31	火	0	161	150
平均(平日)		313	406	260
平均(休日)		0	180	167

令和7年度食数参考値（令和6年1月実績基準）

日	曜日	朝食	昼食	夕食
1	月	0	0	0
2	火	0	141	136
3	水	0	148	144
4	木	0	161	146
5	金	0	173	143
6	土	0	135	133
7	日	0	133	130
8	月	0	146	144
9	火	230	323	224
10	水	255	399	251
11	木	276	446	273
12	金	265	454	227
13	土	00	173	173
14	日	0	178	177
15	月	289	451	284
16	火	329	551	322
17	水	330	466	346
18	木	344	539	340
19	金	346	482	243
20	土	0	189	192
21	日	0	195	198
22	月	322	362	222
23	火	371	344	208
24	水	370	462	320
25	木	313	530	372
26	金	383	507	299
27	土	0	206	241
28	日	0	0	0
29	月	389	486	366
30	火	402	540	404
31	水	412	491	398
平均(平日)		330	402	269
平均(休日)		0	169	173

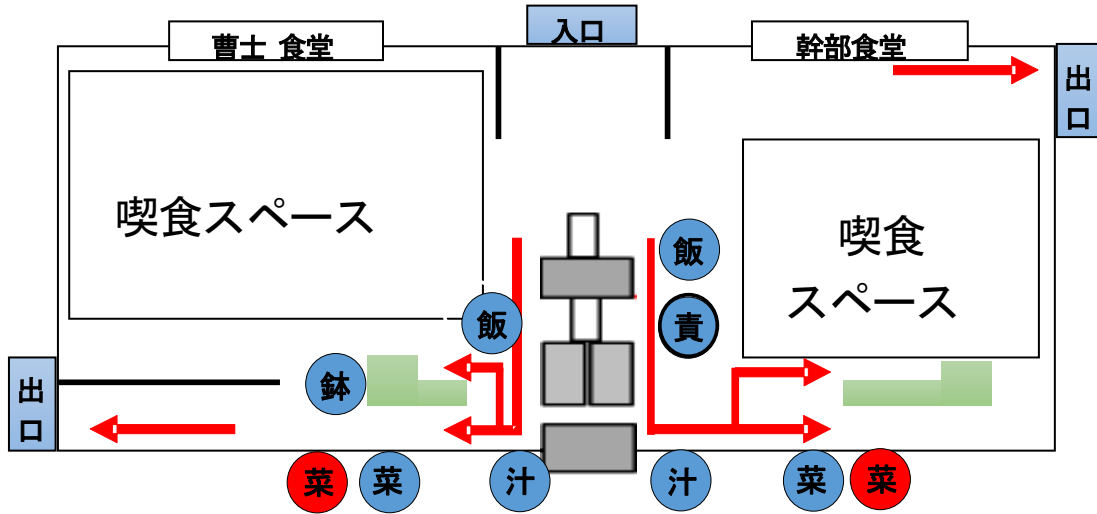
令和7年度食数参考値（令和6年2月実績基準）

日	曜日	朝食	昼食	夕食
1	木	399	498	368
2	金	362	464	320
3	土	0	0	0
4	日	0	193	271
5	月	373	481	447
6	火	394	532	443
7	水	385	507	431
8	木	377	516	415
9	金	366	514	277
10	土	0	192	228
11	日	00	183	221
12	月	0	203	238
13	火	313	511	353
14	水	310	512	358
15	木	0	0	0
16	金	0	0	0
17	土	0	0	0
18	日	0	0	0
19	月	279	260	265
20	火	297	498	369
21	水	328	488	333
22	木	318	459	266
23	金	0	210	218
24	土	0	185	223
25	日	0	183	213
26	月	295	357	351
27	火	360	441	349
28	水	333	470	349
29	木	302	458	358
平均(平日)		340	468	356
平均(休日)		0	192	230

令和7年度食数参考値（令和6年3月実績基準）

日	曜日	朝食	昼食	夕食
1	金	295	439	251
2	土	0	161	207
3	日	0	156	202
4	月	269	419	339
5	火	301	403	342
6	水	315	428	342
7	木	300	442	359
8	金	307	411	234
9	土	0	159	209
10	日	0	164	230
11	月	296	405	343
12	火	311	456	327
13	水	280	421	305
14	木	285	432	338
15	金	281	491	241
16	土	0	158	194
17	日	0	156	195
18	月	240	400	327
19	火	269	427	269
20	水	225	195	257
21	木	266	409	313
22	金	272	425	251
23	土	0	172	214
24	日	0	0	0
25	月	301	475	357
26	火	322	495	347
27	水	307	479	350
28	木	313	481	343
29	金	294	404	268
30	土	0	152	149
31	日	0	151	149
平均(平日)		288	425	309
平均(休日)		0	158	194

宮古島駐屯地食堂における配食人員の実績



【凡例】

●：B配置時の増加人員

区分	主な任務	A	B
全般	責 現場責任者（全般指示、幹部・曹士兼任）	1	1
	飯 飯・食器等の補充	2	2
配食等担当	菜 菜皿・洋皿（主菜）担当	2	4
	鉢 小鉢等（副菜）担当	1	1
	汁 汁担当	2	2
合計		8	10

A：通常時及び休日（130食～460食）

B：増加時（461食～626食）

作 業 完 了 届

陸上自衛隊宮古島駐屯地
糧食班長 殿

業者名

現場責任者

下記のとおり、役務が完了したのでお届けします。

- 1 役 務 名 : 給食業務役務
- 2 役務場所 :
- 3 実施期間 : 令和 年 月 日 から
令和 年 月 日 まで
- 4 完了年月日 : 令和 年 月 日

使用器材一覧表（宮古島駐屯地）

区分	数量	能力	備考
たて形炊飯器, 1号, 電気式	4台	2.8~15kg/台 (h)	
水圧洗米器, ドライシステム用, 2号	1台	15kg 以上/回	
電気回転釜, 110L (電気式)	3台	150L/台	
かまど, ガス, 回転式, 54L	1台	190L/台 精白米540 (45kg) 以上	
ティルティングパン, 100L (電気式)	1台	100L	
コンベクションオーブンスチー ム機能付, 2号, 電気式(10段)	2台	10段×2台	
冷蔵ショーケース	1台	1365ℓ	
適温・選択配食器材, 1号電気式	2組		
適温・選択配食器材, 2号電気式	2組		
野菜切裁用調理機, 2号	1台	200~220 kg/h	
球根皮むき機, 2号	1台	15kg/1回	
厨芥処理機, 2号, 一体形A	1台	1kg/7分	
配食室用保冷库, 2号	2台	538L	
配食室用温蔵庫, 2号	2台	1080L	
解凍庫, 2号	1台	860L	
包丁まな板殺菌庫	1台	裁断包丁18 本、まな板10 枚、	
製氷機, 2号	2台		
器具殺菌庫	1台		

調理
器材
及び
器具

「(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	単位	数量	備考
1	作業従事者個人用	マスク	CA	57	100枚入り
2	作業従事者個人用	帽子	CA	57	100枚入り
3	作業従事者個人用	ユニホーム	EA	1/人以上	白色を基準
4	作業従事者個人用	調理用エプロン	EA	1/人以上	食品衛生法適合
5	作業従事者個人用	配食用エプロン	EA	1/人以上	食品衛生法適合
6	作業従事者個人用	厨房用履物	EA	1/人以上	耐油/抗菌
7	作業従事者個人用	使い捨て手袋	CA	114	左右兼用100枚入り
8	作業従事者個人用	名札	EA	1/人	黒地に白文字
9	作業従事者個人用	爪ブラシ	EA	1/人以上	ブラシ:ナイロン
10	調理用消耗品	クッキングペーパー	ST	250	190枚 2巻入
11	調理用消耗品	クッキングシート	EA	730	300mm×5m
12	調理用消耗品	ラップ	EA	700	220mm×50m
13	調理用消耗品	アルミホイル	EA	350	300mm×50m
14	調理用消耗品	食品用洗剤	CA	16	5ℓ 3個入 次亜塩素酸ナトリウム
15	調理器具清掃用	スポンジたわし	EA	60	中目 90×150×30
16	調理器具清掃用	タオル、布巾	ST	6	10枚入
17	調理器具清掃用	中性洗剤	CA	5	4.5ℓ 4個入
18	調理器具清掃用	アルコール除菌スプレー	PC	120	400ml
19	調理器具清掃用	クレンザー	CA	8	24本入
20	厨房清掃用	デッキブラシ	ST	2	5本入
21	厨房清掃用	ほうき	ST	2	5本入
22	厨房清掃用	ちりとり	EA	5	ハンドル付
23	厨房清掃用	バケツ	ST	1	10ℓ 5個入
24	厨房清掃用	ポリ袋	EA	19	90ℓ 100枚入
25	厨房清掃用	水切り	ST	1	5本入
26	厨房清掃用	モップ	PC	6	240×210mm 1380m
	厨房用	アルコール消毒液	ST	4	800ml 6個入
27	厨房用	手洗い石鹼液	CA	3	4.5ℓ 3個入 厨房入口、厨房内
28	厨房用	ペーパータオル	CA	24	42パック入 厨房入口、厨房内
29	作業従事者個人用	トイレットペーパー	CA	7	80ロール入・女子トイレ
30	現場責任者用	腕章	EA	1	赤色