

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 1 2 月 9 日
		変 更	令和 年 月 日
		作成部隊等名	相 浦 駐 屯 地 業 務 隊 崎 辺 分 屯 地 派 遣 隊

1 総 則

(1) 適用範囲

この仕様書は、陸上自衛隊崎辺分屯地（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。

(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。

ア 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

イ 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

ウ 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

エ 受託者

給食業務の部外委託契約を請け負う者

オ 作業従事者

この役務に直接従事する者

カ 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

キ 作業従事者等

現場責任者及び作業従事者

ク 調理師

調理師法（昭和 3 3 年法律第 1 4 7 号）第 3 条に規定する調理師免許を有する者

(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。

隊員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、食事時間及び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―隊員食堂における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	１００	７０
	食事時間	０６００～０７００	０６００～０７００
	隊員食堂	１コ配食レーン	１コ配食レーン
昼 食	食数	１６０	７０
	食事時間	１１３０～１３００	１２００～１３００
	隊員食堂	１コ配食レーン	１コ配食レーン
夕 食	食数	１００	７０
	食事時間	１７３０～１８３０	１７３０～１８３０
	隊員食堂	１コ配食レーン	１コ配食レーン

詳細は、別紙第１「令和７年度における食数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

（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「隊員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自らの判断で算定し、示された時期までに別紙第３「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。

ア 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１名以上選任し、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の兼任を妨げない。

- (ア) 本委託業務に必要な知識、技術を有すること。
- (イ) 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。
- (ウ) 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。
- (エ) 前3項に示す能力、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300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※1
※2。受託者は、その証明を表3に示す時期までに提出するものとする。
※1 小・中規模駐屯地は、「1回100食以上提供する集団給食業務経験が1年以上の者かつ調理師免許を保有する者」とする。
※2 分屯地の特性により、集団給食業務経験を「1年以上有する者かつ調理師免許を保有する者」又は「1年以上有する者又は調理師免許を保有する者」とすることを可とする。
- (オ) 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。

イ 作業従事者

作業従事者は、次の要件を満たす者とする。

- (ア) 調理作業に従事する者は、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。
- (イ) 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) 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。

ア 食品衛生法（昭和22年法律第233号）

イ 食品衛生法施行令（昭和28年政令第229号）

ウ 食品衛生法施行規則（昭和23年厚生省令第23号）

エ 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日付衛食第85号別添）

オ 長崎県佐世保市が定める食品衛生に関する条例

カ 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）

キ 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)

(1) 確保されるべき業務の質

ア 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に配食すること。

イ 衛生的な食事を提供すること。

ウ 隊員の満足向上を図ること。

(2) 作業従事者の服務

作業従事者の崎辺分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

(1) 全 般

ア 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。

イ 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。

ウ 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。

エ 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。

(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) 配食作業

ア 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。）、隊員への配食を実施する。

イ 配食作業にあたって、食中毒防止に留意し、以下のとおり実施する。

（ア） 献立表に示す1人当たりの適量を配食

（イ） 同時配食

（ウ） 喫食者を待たせない。

（4） 調理・配食に付随する作業

ア 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。

イ 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。

ウ 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

（1） 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。

（2） 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 の開始時	実施体制	献立、予定喫食者数、配食レーン及び配置基準等に基づき、業務を遂行するに足る作業従事者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にされていたか。 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。
		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

(1) 作業に関する指示

ア 給食器材などの使用にあたっては、次の事項を遵守するものとする。

(ア) 安全に万全を期す。

(イ) 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するものとする。

(ウ) 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。

(エ) 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。

イ 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現状復帰するものとする。

ウ 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。
 エ 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に協力するものとする。

オ 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。

カ 作業従事者等のノロウイルスを含む感染症の罹患並びにその復帰に関しては、感染症法及び感染症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。

(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	当該給食日の当日から 7 日前基準	下記のとおり通知することを例とする。 1 水曜日に土～火曜日分を通知 2 前週金曜日に水～金曜日分を通知
調理及び配食 細部要領	平日毎日	平日の 0 8 4 0	
各種検査等及び実習生の受入れ		当該月の 1 ヶ月前まで	

(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－提出書類一覧表

提出書類名	提出頻度	提出時期	備 考
現場責任者(代理要員含む。)の勤務経験関連資料	年1回	業務開始 1週間前まで	
作業従事者一覧及び日本国籍を証明する書類	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	年1回	同 上	同 上
作業従事者菌検索結果	月1回 以上	翌月分を前月 25日まで(ただし、4年4月分は 業務開始日の1 週間前まで)	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～3月の間、月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
作業従事者勤務割振表 (勤務予定表)	月1回	翌月分を前月 25日まで	1 受託年度4月分は業務開始の5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3日まで	様式別示
保健所等による営業許可証の写し	年1回	業務開始 1週間前まで	
作業勤務実績	月1回	当月分を 翌月3日まで	

提出期限に間に合わないことが予想される場合は、受託者は速やかに官側に通知し、今後の対応について協議するものとする。

(4) 受託者が使用できる国有財産

ア 施設

本委託業務に係る陸上自衛隊崎辺分屯地食堂、厨房、控室及び更衣室

イ 設備

別紙第4「設備」

ウ 経費負担区分

前2項の使用に伴う電気、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) 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5「(給食業務)年間を通じて必要となる消耗品リスト(基準)」

(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に協力しなければならない。

(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(分屯地隊員食堂)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出なければならない。

(8) 受託者の現地指導

受託者は月1回以上分屯地給食班へ赴き官側立会いの下、調理作業・配食作業等の状況把握を実施するとともに、作業従事者に対する現地指導を行い、官側と給食業務の履行確行のための協議を実施するものとする。

(9) 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。

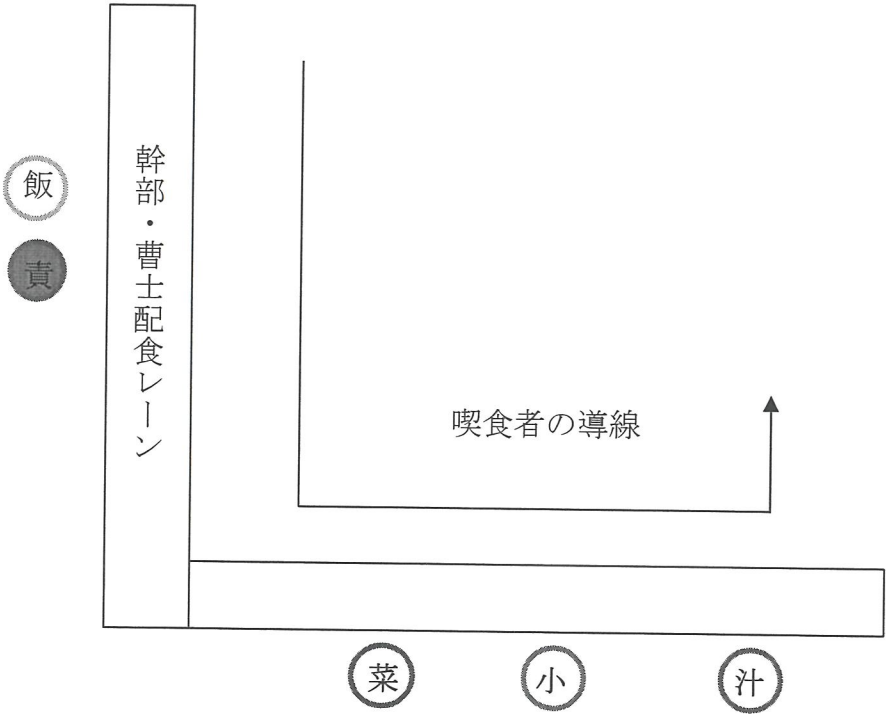
令和 7 年度における食数及び作業に必要な従事者数の参考値 (崎辺・調理)

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)		作業員 (人) B	1 人当たりの 作業時間 (時) C	総作業時間 (人・時) $B \times C$	
4 月	平日	朝	92	28	60	1,135	1	54	21
		昼	107	38	72.5	1,280	1	72	18
		夕	70	16	43	839	1	54	16
		計	269	82	59	3,254	3	180	54
	休日	朝	73	15	44	383	1	12	32
		昼	32	15	23.5	217	1	36	6
		夕	53	17	35	264	1	36	7
		計	158	47	34	864	3	84	45
5 月	平日	朝	87	24	56	1,154	1	57	20
		昼	170	52	111	1,953	1	76	26
		夕	82	26	54	998	1	57	18
		計	339	102	221	4,105	3	190	63
	休日	朝	38	14	26	256	1	14	18
		昼	26	17	22	217	1	42	5
		夕	20	17	19	211	1	42	5
		計	84	48	66	684	3	98	28
6 月	平日	朝	107	19	63	1,574	1	63	25
		昼	143	34	89	1,891	1	84	23
		夕	123	19	71	1,317	1	63	21
		計	373	72	223	4,782	3	210	68
	休日	朝	29	16	23	218	1	9	24
		昼	18	16	17	169	1	27	6
		夕	19	16	18	173	1	27	6
		計	66	48	57	560	3	63	37
7 月	平日	朝	89	17	53	1,204	1	66	18
		昼	126	29	78	1,787	1	88	20
		夕	89	18	54	1,062	1	66	16
		計	304	64	184	4,053	3	220	55
	休日	朝	31	19	25	200	1	9	22
		昼	27	16	22	168	1	27	6
		夕	27	16	22	165	1	27	6
		計	85	51	68	533	3	63	35

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		作業員 (人) B	1人あたりの 作業時間 (時) C	総作業時間 (人・時) $B \times C$	
8月	平日	朝	74	23	49	830	42	4	168	20
		昼	97	22	60	1,106	56	5	252	20
		夕	70	17	44	627	42	5	189	15
		計	241	62	152	2,563	140	13	609	54
	休日	朝	36	13	25	294	17	3	51	17
		昼	20	17	19	252	51	5	230	5
		夕	22	17	20	249	51	5	230	5
		計	78	47	63	795	119	12	510	27
9月	平日	朝	90	44	67	1,297	60	4	240	22
		昼	102	49	76	1,407	80	5	360	18
		夕	87	26	57	1,165	60	5	270	19
		計	279	119	199	3,869	200	13	870	59
	休日	朝	34	19	27	277	10	3	30	28
		昼	24	17	21	214	30	5	135	7
		夕	29	17	23	221	30	5	135	7
		計	87	53	70	712	70	12	300	42
10月	平日	朝	106	30	68	1,849	66	4	264	28
		昼	166	55	111	2,440	88	5	396	28
		夕	108	31	70	1,646	66	5	297	25
		計	380	116	248	5,935	220	13	957	81
	休日	朝	65	23	44	255	9	3	27	28
		昼	64	18	41	227	27	5	122	8
		夕	64	18	41	237	27	5	122	9
		計	193	59	126	719	63	12	270	46
11月	平日	朝	94	60	77	1,483	54	4	216	27
		昼	117	75	96	2,041	72	5	324	28
		夕	94	23	59	1,252	54	5	243	23
		計	305	158	232	4,776	180	13	783	79
	休日	朝	42	18	30	259	12	3	36	22
		昼	34	17	26	215	36	5	162	6
		夕	46	17	32	216	36	5	162	6
		計	122	52	87	690	84	12	360	34

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)		作業員 (人) B	1 人あたりの 作業時間 (時) C	総作業時間 (人・時) $B \times C$	
1 2 月	平日	朝	101	21	61	759	1	45	17
		昼	136	30	83	1,063	1	60	18
		夕	95	17	56	576	1	45	13
		計	332	68	200	2,398	3	150	47
	休日	朝	28	17	23	312	1	26	12
		昼	22	17	20	268	1	78	3
		夕	24	17	21	269	1	78	3
		計	74	51	63	849	3	182	19
1 月	平日	朝	57	26	42	668	1	42	16
		昼	92	45	69	1,087	1	56	19
		夕	54	22	38	584	1	42	14
		計	203	93	148	2,339	3	140	49
	休日	朝	23	15	19	268	1	17	16
		昼	20	17	19	253	1	51	5
		夕	20	17	19	252	1	51	5
		計	63	49	56	773	3	119	26
2 月	平日	朝	90	49	70	1,156	1	54	21
		昼	105	48	77	1,574	1	72	22
		夕	71	34	53	1,044	1	54	19
		計	266	131	199	3,774	3	180	63
	休日	朝	46	22	34	322	1	10	32
		昼	34	19	27	247	1	30	8
		夕	42	18	30	255	1	30	9
		計	122	59	91	824	3	70	49
3 月	平日	朝	90	25	58	1,011	1	60	17
		昼	129	50	90	1,594	1	80	20
		夕	83	20	52	871	1	60	15
		計	302	95	199	3,476	3	200	51
	休日	朝	66	19	43	342	1	11	31
		昼	22	16	19	211	1	33	6
		夕	30	16	23	242	1	33	7
		計	118	51	85	795	3	77	45

隊員食堂における配食人員の配置



区 分	主な任務等		1レーン配置人員	食堂合計数
全 般	現場責任者			1
	飯・食器等の補充			
配食等 担当	菜皿、洋皿（主菜）担当		1	1
	小鉢等（副菜）担当		1	1
	汁担当		1	1

設 備

区 分		数量	能 力
調理器 材 及 器具	野菜切裁調理機、2号	1	葉菜150kg/1h (輪切り・短冊・ 千切り・笹きり・おろし)
	球根皮むき機、3号	1	150kg/回
	製氷機3号	1	100kg/日 貯氷能力~100kg
	水圧洗米機ドライシステム用2号	1	14kg/1回
	たて形ガス炊飯器1号(フード含)	2	炊飯能力21kg/1h 炊飯室×3 (3釜)
	蒸気煮炊釜ドライシステム用110L(フード含)	2	満水量200L
	揚物機3号(電気式)(フード含)	2	冷凍コロッケ60g 210個/1h 天ぷら25g 420個/1h
	コンベクションオーブンスチーム機能付3号、電気式、6段(フード含)	1	1/1 ホテルパン6段
	パススルー冷凍冷蔵庫	1	冷蔵室2扉2段 526L 冷凍室2扉2段 526L
	配食用保冷库、3号	1	4扉2段 834L
	配食用温蔵庫、3号	1	庫内容積750L以上 保温能力70℃以上
	電気包丁まな板殺菌庫(乾燥機付き)	1	紫外線殺菌方式乾燥機能付 包丁:8本 まな板:7枚
	適温・選択配食器材2号(ホットテーブル)	2	1/1ホテルパン 1台/3個 収納温度調節可能
	適温・選択配食器材2号(コールドテーブル)	1	1/1ホテルパン 1台/3個 収納温度調節可能
	自動給茶機	2	3杯/1分 150ml/杯連続200杯以上
	冷蔵ショーケース(パススルー)220L	1	庫内温度0~10℃ 350ml缶232本収納
	食器ディスペンサー	4	1台/食器φ200×4列 約200枚
	トレイディスペンサー	2	1台/80~100枚
	コールドドリンクディスペンサー2連	2	タンク容量10L×2個
	コールドドリンクディスペンサー1連	1	タンク容量10L×1個
	配膳台、パンラック	使用分	
	調理台、配食台、作業台	使用分	
	運搬台車等	使用分	
	まな板、スコップなど	使用分	
	電動ミートチョッパー	1	処理能力150kg/h
	スーパーフリーザー	1	有効容積100L
	調理服殺菌庫	1	オゾン紫外線殺菌方式 収納16着
	調理靴殺菌庫	1	オゾン紫外線殺菌方式収納 短靴:36 長靴:16収納

「(給食業務) 年間を通じて必要となる消耗品リスト」

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・保温等時に使用
8	調理用消耗品	アルミホイル	
9	調理用消耗品	食器用洗剤	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、官側と要調整