

業務隊長
了 7.11.11

補給科長
了 7.11.10

仕 様 書 番 号	2
作 成 年 月 日	令和7年10月15日
作 成 部 隊 名	陸上自衛隊 飯塚駐屯地業務隊
作 成 者	補給科糧食班長 2等陸尉 小路 哲也

食器洗淨及び清掃作業部外委託役務に関する仕様書

自 令和8年 4月 1日
至 令和9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	
食器洗浄及び清掃作業 部外委託役務	2	
	防衛大臣承認	
	作成	令和7年10月15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、陸上自衛隊の飯塚駐屯地（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

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。

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10月から令和7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」及び別紙第2「飯塚駐屯地隊員食堂における食器洗浄人員の配置（基準）」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上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に係る年間消耗品リスト（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

作業従事者の飯塚駐屯地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) 日本国籍を有し，かつ日本語で意思疎通ができ，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、下表を基準とする。

令和6年10月							
種類		作業区分		1日当たりの平均予定数量（個）			
				平日			休日
				朝食	昼食	夕食	朝食 昼食 夕食
食器類	飯わん			132	173	141	103 96
	汁わん			132	169	146	103 96
	菜皿又は洋皿			133	201	130	103 96
	小皿			65	1	4	0 8
	小鉢			124	211	153	112 96
	湯のみ			132	173	141	103 96
	盆			132	173	141	103 96
	はし			132	173	141	103 96
食缶類	食缶（飯用）			2	4	3	2 2
	食缶（汁用）			2	3	2	1 1
	食缶（菜用）			3	4	4	3 3

令和6年11月							
種類		作業区分		1日当たりの平均予定数量（個）			
				平日			休日
				朝食	昼食	夕食	朝食 昼食 夕食
食器類	飯わん			157	153	139	107 92
	汁わん			149	148	131	107 82
	菜皿又は洋皿			157	167	131	107 86
	小皿			53	4	0	0 5
	小鉢			155	183	185	106 106
	湯のみ			139	229	139	107 92
	盆			139	229	139	107 92
	はし			139	229	139	107 92
食缶類	食缶（飯用）			2	4	3	3 2
	食缶（汁用）			2	3	2	2 1
	食缶（菜用）			3	4	3	3 3

令和 6 年 1 2 月								
種類		作業区分	1 日当たりの平均予定数量（個）					
			平日			休日		
			朝食	昼食	夕食	朝食	昼食	夕食
食器類	飯わん		135	108	102		67	64
	汁わん		126	79	89		67	67
	菜皿又は洋皿		135	107	99		67	51
	小皿		53	0	2		0	17
	小鉢		154	147	106		68	76
	湯のみ		135	145	104		67	64
	盆		135	145	104		67	64
	はし		135	145	104		67	64
食缶類	食缶（飯用）		2	3	2		2	2
	食缶（汁用）		2	2	2		1	1
	食缶（菜用）		3	4	3		3	3

令和 7 年 1 月								
種類		作業区分	1 日当たりの平均予定数量（個）					
			平日			休日		
			朝食	昼食	夕食	朝食	昼食	夕食
食器類	飯わん	126	114	102		62	48	
	汁わん	126	103	107		48	42	
	菜皿又は洋皿	126	164	99		56	43	
	小皿	96	28	17		4	9	
	小鉢	145	207	140		88	71	
	湯のみ	126	183	115		62	57	
	盆	126	183	115		62	57	
	はし	126	183	115		62	57	
食缶類	食缶（飯用）	2	3	2		2	2	
	食缶（汁用）	2	2	2		1	1	
	食缶（菜用）	3	4	3		3	2	

令和 7 年 2 月								
種類		作業区分	1 日当たりの平均予定数量（個）					
			平日			休日		
			朝食	昼食	夕食	朝食	昼食	夕食
食器類	飯わん	117	102	112		71	51	
	汁わん	117	110	115		71	37	
	菜皿又は洋皿	117	169	112		61	37	
	小皿	51	49	27		0	8	
	小鉢	128	174	148		105	76	
	湯のみ	117	198	115		71	63	
	盆	117	198	115		71	63	
	はし	117	198	115		71	63	
食缶類	食缶（飯用）	2	4	3		2	2	
	食缶（汁用）	2	3	2		1	1	
	食缶（菜用）	3	5	4		3	3	

令和 7 年 3 月								
種類		作業区分	1 日当たりの平均予定数量（個）					
			平日			休日		
			朝食	昼食	夕食	朝食	昼食	夕食
食器類	飯わん	138	162	128		71	59	
	汁わん	138	196	120		71	59	
	菜皿又は洋皿	132	195	121		71	47	
	小皿	57	35	10		19	5	
	小鉢	163	280	181		89	96	
	湯のみ	138	242	139		71	59	
	盆	138	242	139		71	59	
	はし	138	242	139		71	59	
食缶類	食缶（飯用）	2	4	3		2	2	
	食缶（汁用）	2	3	2		1	1	
	食缶（菜用）	3	4	3		3	3	

令和 7 年 4 月								
種類		作業区分	1 日当たりの平均予定数量（個）					
			平日			休日		
			朝食	昼食	夕食	朝食	昼食	夕食
食器類	飯わん	84	136	106		54	53	
	汁わん	84	137	100		54	53	
	菜皿又は洋皿	80	14	100		54	45	
	小皿	35	7	9		6	14	
	小鉢	101	175	121		94	98	
	湯のみ	84	167	106		54	53	
	盆	84	167	106		54	53	
	はし	84	167	106		54	53	
食缶類	食缶（飯用）	2	4	3		2	2	
	食缶（汁用）	1	2	1		1	1	
	食缶（菜用）	2	2	2		2	2	

令和 7 年 5 月								
種類		作業区分	1 日当たりの平均予定数量（個）					
			平日			休日		
			朝食	昼食	夕食	朝食	昼食	夕食
食器類	飯わん	127	232	125		57	51	
	汁わん	127	172	125		114	96	
	菜皿又は洋皿	119	177	125		106	105	
	小皿	81	112	30		0	0	
	小鉢	119	219	154		0	16	
	湯のみ	127	232	125		122	117	
	盆	127	232	125		122	117	
	はし	127	232	125		122	117	
食缶類	食缶（飯用）	3	4	2		3	3	
	食缶（汁用）	2	3	2		2	2	
	食缶（菜用）	3	3	3		3	3	

令和 7 年 6 月							
種類		作業区分	1 日当たりの平均予定数量（個）				
			平日			休日	
			朝食	昼食	夕食	朝食	昼食
食器類	飯わん	187	269	181		39	36
	汁わん	187	243	181		79	72
	菜皿又は洋皿	175	229	169		68	63
	小皿	122	84	82		11	5
	小鉢	182	240	148		79	72
	湯のみ	187	282	181		79	72
	盆	187	282	181		79	72
	はし	187	282	181		79	72
食缶類	食缶（飯用）	4	6	4		2	2
	食缶（汁用）	2	3	2		1	2
	食缶（菜用）	4	5	4		3	3

令和 7 年 7 月								
種類		作業区分	1 日当たりの平均予定数量（個）					
			平日			休日		
			朝食	昼食	夕食	朝食	昼食	夕食
食器類	飯わん	176	276	177		98	87	
	汁わん	176	242	177		98	87	
	菜皿又は洋皿	166	234	168		98	87	
	小皿	94	24	11		0	0	
	小鉢	176	260	177		98	87	
	湯のみ	176	260	177		98	87	
	盆	176	260	177		98	87	
	はし	176	260	177		98	87	
食缶類	食缶（飯用）	4	5	3		2	2	
	食缶（汁用）	3	3	2		1	2	
	食缶（菜用）	3	3	3		2	2	

令和 7 年 8 月								
種類		作業区分	1 日当たりの平均予定数量（個）					
			平日			休日		
			朝食	昼食	夕食	朝食	昼食	夕食
食器類	飯わん	133	241	144		56	52	
	汁わん	133	157	144		56	48	
	菜皿又は洋皿	123	241	144		56	52	
	小皿	61	44	22		2	0	
	小鉢	120	212	140		56	55	
	湯のみ	133	241	144		56	52	
	盆	133	241	144		56	52	
	はし	133	241	144		56	52	
食缶類	食缶（飯用）	3	5	3		1	1	
	食缶（汁用）	2	2	2		1	1	
	食缶（菜用）	3	4	3		2	2	

令和 7 年 9 月								
種類		作業区分	1 日当たりの平均予定数量（個）					
			平日			休日		
			朝食	昼食	夕食	朝食	昼食	夕食
食器類	飯わん	155	198	143		110	82	
	汁わん	155	177	143		110	82	
	菜皿又は洋皿	155	190	137		89	82	
	小皿	38	0	0		110	10	
	小鉢	155	204	143		110	82	
	湯のみ	155	204	143		110	82	
	盆	155	204	143		110	82	
	はし	155	204	143		110	82	
食缶類	食缶（飯用）	3	4	3		3	2	
	食缶（汁用）	2	2	2		2	1	
	食缶（菜用）	3	3	3		3	2	

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

区 分	面積又は数量
食 堂	1000 m ²
食 器 洗 浄 室	17.6 m ²
食 卓	91 台（隊員食堂 81 台、幹部食堂 10 台）
い す	330 脚（隊員食堂 290 脚、幹部食堂 40 脚）
食 卓 備 付 品	91 組

- 2.4 作業開始時刻及び終了時刻は，下表を基準とする。

区 分	開始時刻	終了時刻
朝 食 作 業	06 時 00 分	08 時 00 分
昼 食 作 業	10 時 00 分	13 時 30 分
夕 食 作 業	15 時 30 分	19 時 00 分

- 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) 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，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
作業従事者一覧	年 1 回	業務開始 10 日前まで	提出後，作業従事者等に変更があればその都度提出する。
作業従事者菌検索 結果	月 1 回 以 上	毎月 30 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 回以上の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 30 日まで	1 受託年度 4 月分は業務開始の 10 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 1 日まで	

※ 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。

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10月から令和7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 りの食数 $A \div B$
			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) $B \times C$	
令和 6年 10月	平日	朝	377	114	204	4072	88	88	4	352	46
		昼	435	149	245	4904	88	171	4	684	29
		夕	384	95	188	3755	88	88	4	352	43
		計	—	—	—	12731	264	347	—		—
	休日	朝	235	80	141	1270	0	9	1.5	14	141
		昼	233	78	138	1245	36	48	4	192	26
		夕	208	75	130	1169	36	45	4	180	26
		計	—	—	—	3684	72	102	—	386	—

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 $A \div B$
			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) $B \times C$	
令和 6年 11月	平日	朝	303	155	208	4153	80	80	4	320	52
		昼	335	228	265	5300	80	160	4	640	33
		夕	230	89	179	3584	80	80	4	320	45
		計	—	—	—	13037	240	320	—		—
	休日	朝	190	89	127	1274	0	10	1.5	15	127
		昼	245	88	139	1385	40	55	4	220	25
		夕	195	81	126	1256	40	44	4	176	29
		計	—	—	—	3915	80	109	—	411	—

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 $A \div B$
			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) $B \times C$	
令和 6年 12月	平日	朝	213	71	151	3324	88	60	4	240	55
		昼	261	64	169	3715	88	118	4	472	31
		夕	216	61	132	2907	88	73	4	292	40
		計	—	—	—	9946	264	251	—		—
	休日	朝	211	63	98	878	0	16	1.5	24	55
		昼	253	60	95	858	36	78	4	312	11
		夕	202	57	86	777	36	68	4	272	11
		計	—	—	—	2513	72	162	—	608	—

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 $A \div B$
			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) $B \times C$	
令和 7年 1月	平日	朝	219	56	148	3407	84	68	4	272	50
		昼	305	58	178	4100	84	132	4	528	31
		夕	333	53	130	2989	84	71	4	284	42
		計	—	—	—	10496	252	271	—	1084	—
	休日	朝	172	62	83	665	0	14	1.5	21	48
		昼	209	59	88	706	40	57	4	228	12
		夕	333	55	97	772	40	57	4	228	14
		計	—	—	—	2143	80	128	—	477	—

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 $A \div B$
			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) $B \times C$	
令和 7年 2月	平日	朝	215	117	163	2937	72	72	4	288	41
		昼	309	129	223	4015	72	142	4	568	28
		夕	228	57	140	2512	72	72	4	288	35
		計	—	—	—	9464	216	286	—	1144	—
	休日	朝	96	61	75	750	0	10	1.5	15	75
		昼	112	61	75	752	40	49	4	196	15
		夕	98	58	68	679	40	43	4	172	16
		計	—	—	—	2181	80	102	—	383	—

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 $A \div B$
			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) $B \times C$	
令和 7年 3月	平日	朝	259	82	204	4079	80	80	4	320	51
		昼	363	86	273	5458	80	152	4	608	36
		夕	253	65	180	3595	80	83	4	332	43
		計	—	—	—	13132	240	315	—	1260	—
	休日	朝	267	63	105	1157	0	11	1.5	17	105
		昼	309	62	102	1117	44	55	4	220	20
		夕	101	60	71	778	44	46	4	184	17
		計	—	—	—	3052	88	112	—	421	—

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 $A \div B$
			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) $B \times C$	
令和 7年 4月	平日	朝	203	54	158	3317	84	76	4	304	44
		昼	317	61	214	4501	84	149	4	596	30
		夕	230	56	143	3005	84	80	4	320	38
		計	—	—	—	10823	252	305	—	1220	—
	休日	朝	72	57	65	582	0	11	1.5	17	53
		昼	67	56	62	554	36	57	4	228	10
		夕	60	54	57	515	36	49	4	196	11
		計	—	—	—	1651	72	117	—	441	—

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 $A \div B$
			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) $B \times C$	
令和 7年 5月	平日	朝	262	48	173	3460	80	68	4	272	51
		昼	328	54	229	4579	80	133	4	532	34
		夕	267	48	150	3001	80	72	4	288	42
		計	—	—	—	11040	240	273	—	1092	—
	休日	朝	80	48	67	734	0	13	1.5	20	56
		昼	117	55	66	721	44	65	4	260	11
		夕	71	50	58	636	44	55	4	220	12
		計	—	—	—	2091	88	133	—	500	—

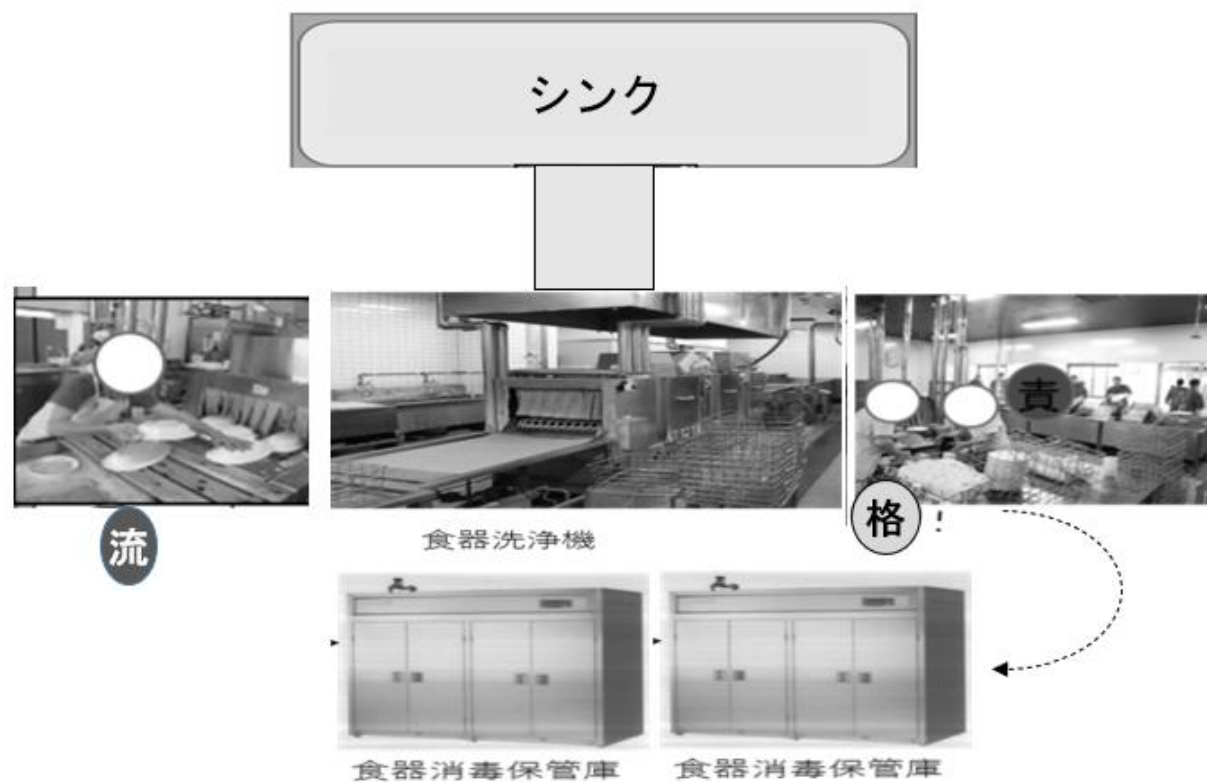
月	区分		食 数				現場責任者 (人・時)	作業員			作業員1人当 たりの食数 $A \div B$
			最大値 (食)	最小値 (食)	平均値 (食)	合計 (食) A		作業人員 (人) B	1人当たりの 作業時間 (時) C	総作業時間 (人・時) $B \times C$	
令和 7年 6月	平日	朝	350	162	214	4486	84	84	4	336	53
		昼	339	213	264	5544	84	153	4	612	36
		夕	318	81	189	3961	84	84	4	336	47
		計	—	—	—	13991	252	321	—	1284	—
	休日	朝	125	67	88	796	0	9	1.5	14	88
		昼	127	62	85	763	36	41	4	164	19
		夕	121	59	76	684	36	37	4	148	18
		計	—	—	—	2243	72	87	—	326	—

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 $A \div B$
			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) $B \times C$	
令和 7年 7月	平日	朝	360	197	256	5624	88	88	4	352	64
		昼	409	240	314	6905	88	158	4	632	44
		夕	321	96	234	5156	88	88	4	352	59
		計	—	—	—	17685	264	334	—	1336	—
	休日	朝	242	92	125	1123	0	9	1.5	14	125
		昼	202	64	108	969	36	42	4	168	23
		夕	180	59	96	866	36	38	4	152	23
		計	—	—	—	2958	72	89	—	334	—

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 $A \div B$
			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) $B \times C$	
令和 7 8 年 月	平日	朝	236	44	169	3376	80	60	4	240	56
		昼	338	52	221	4423	80	117	4	468	38
		夕	225	48	153	3065	80	63	4	252	49
		計	—	—	—	10864	240	240	—	960	—
	休日	朝	163	47	87	962	0	16	1.5	24	60
		昼	119	52	71	777	44	69	4	276	11
		夕	98	47	65	720	44	66	4	264	11
		計	—	—	—	2459	88	151	—	564	—

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 $A \div B$
			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) $B \times C$	
令和 7 9 年 月	平日	朝	322	94	220	4399	80	76	4	304	58
		昼	333	106	240	4807	80	148	4	592	32
		夕	271	65	188	3765	80	80	4	320	47
		計	—	—	—	12971	240	304	—	1216	—
	休日	朝	199	61	137	1368	0	10	1.5	15	137
		昼	232	58	129	1286	40	45	4	180	29
		夕	142	55	98	976	40	42	4	168	23
		計	—	—	—	3630	80	97	—	363	—

飯塚駐屯地隊員食堂における食器洗浄人員の配置（基準）



	主な任務等	人員	総合計
責	現場責任者（全般指示、食器格納兼任）	1	3
流	シンクに溜まった食器等を食器洗浄機へ流し入れ	1	
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	

食器洗浄及び清掃作業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、空調服または水冷服等
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	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	洗浄後消毒及び食卓・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	タオル及び布巾用
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	トイレットペーパー	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