

業務隊長 (給食実施機関の長)
了

補給科長
了

糧食班長 (給食担当官)
石崎

令和 8 年度
食器洗浄及び清掃作業部外委託

(与那国駐屯地業務隊)

文書管理者：与那国駐屯地業務隊総務科長
作成年月日：7． 1 1． 1 0
保存期間：5 年（ 1 3． 3． 3 1 ）
枚数：枚 2 0

調達要求番号：

食器洗浄及び清掃作業部外委託仕様書			
物品番号		仕様書番号	1－2
食器洗浄及び清掃作業部外委託		作成	令和7年11月10日
		変更	令和 年 月 日
		作成部隊等名	与那国駐屯地業務隊

1 総 則**1.1 適用範囲**

この仕様書は、陸上自衛隊の与那国駐屯地（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、喫食事間の変更をする場合があり、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。

1.4 履行期間

本役務の履行期間は令和8年4月1日から令和9年3月31日までとする。

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年度10月～令和7度10月における食数及び作業に必要な従事者数の実績値」及び別紙第2「与那国駐屯地隊員食堂における食器洗浄人員の配置」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、作業従事者勤務割振表を提出により官側の確認を受け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）年間を通じて必要となる消耗品のリスト（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

作業従事者の与那国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) 日本国籍を持ち，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・整頓する。
- 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。
- d) 官側の示す時期に食堂内のワックスがけを実施する。

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，表1を基準とする。

表 1

		月（基準）					
種 類		作業区分					
		1 日当たりの平均予定数量					
		平日			休日		
		朝食	昼食	夕食	朝食	昼食	夕食
食器類	飯 わ ん	180 個	300 個	180 個	150 個	180 個	150 個
	汁 わ ん	180 個	300 個	180 個	150 個	180 個	150 個
	菜皿又は洋皿	0 個	300 個	180 個	0 個	180 個	150 個
	小 皿	180 個	300 個	180 個	150 個	180 個	150 個
	小 鉢	180 個	300 個	180 個	150 個	180 個	150 個
	湯 の み	180 個	300 個	180 個	150 個	180 個	150 個
	盆	180 個	300 個	180 個	150 個	180 個	150 個
	はし・その他	180 膳	300 膳	180 膳	150 膳	180 膳	150 膳
食缶類	食缶（飯用）	10 個	15 個	10 個	6 個	10 個	6 個
	食缶（汁用）	10 個	15 個	10 個	6 個	10 個	6 個
	食缶（菜用）	14 個	20 個	14 個	10 個	14 個	10 個

令和 8 年度は別紙第 1 と同程度の食数の見込み。

- 2.3.2 各食後に清掃する食堂の面積及び食卓・椅子などの数量は表 2 を基準とする。

表 2

区 分	面積又は数量
食 堂	2 1 7 . 8 m ²
食 器 洗 浄 室	5 8 . 5 m ²
食 卓	3 2 個
い す	1 2 8 個
食 卓 備 付 品	3 2 組

- 2.4 作業開始時刻及び終了時刻は，表 3 を基準とする。

表 3

区 分	開始時刻	終了時刻
朝 食 作 業	0 6 時 2 0 分	0 8 時 0 0 分
昼 食 作 業	1 1 時 3 0 分	1 3 時 3 0 分
夕 食 作 業	1 7 時 1 5 分	1 9 時 0 0 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，食缶等の洗浄状況	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。
		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・整頓を行ったか。
その日の作業終了時	器具・用具等の洗浄状況等	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。

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，表４のとおりとする。

表４—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 25 日前まで	一覧は氏名、住所、雇用契約の済・未済（未済の場合についてはその雇用契約締結予定時期）を含めて作成し、令和 7 年 1 月 30 日から提出時期までの間、毎週金曜日に官側へ作業従事者の確保状況を通知すること。また提出後、作業従事者等に変更があればその都度提出すること。
作業従事者菌検索結果	月 1 回以上	毎月 10 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 25 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 5 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 年度における食数及び作業に必要な従事者数の実績値（ 1 1 月分）

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) $B \times C$	
1 1 月	平日	朝	174	133	158	3154	3.5	90	3.5	315	35
		昼	250	195	226	4523	4.5	128	4.5	576	35.3
		夕	179	104	160	3202	4.0	86	4.0	344	37.2
		計	—	—	—	10879	12.0	304	—	1235	—
	休日	朝	141	108	125	1245	3.5	33	3.5	115.5	37.7
		昼	149	96	132	1315	4.5	56	4.5	252	23.5
		夕	137	91	120	1204	4.0	43	4.0	172	28
		計	—	—	—	3764	12.0	132	—	539.5	—

令和 6 年度における食数及び作業に必要な従事者数の実績値（ 1 2 月分）

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) $B \times C$	
1 2 月	平日	朝	176	116	156	2343	3.5	64	3.5	224	36.6
		昼	255	160	225	3381	4.5	90	4.5	405	37.6
		夕	184	73	156	2337	4.0	56	4.0	224	41.7
		計	—	—	—	8061	12.0	210	—	853	—
	休日	朝	142	76	102	1624	3.5	59	3.5	206.5	27.5
		昼	160	86	119	1899	4.5	86	4.5	387	22.1
		夕	144	78	101	1621	4.0	61	4.0	244	26.6
		計	—	—	—	5144	12.0	206	—	837.5	—

令和 6 年度における食数及び作業に必要な従事者数の実績値（1 月分）

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) $B \times C$	
1 月	平日	朝	139	109	123	2214	3.5	88	3.5	308	25.2
		昼	211	165	187	3359	4.5	123	4.5	553.5	27.3
		夕	146	87	127	2293	4.0	83	4.0	332	27.6
		計	—	—	—	7866	12.0	294	—	1193.5	—
	休日	朝	103	76	88	1148	3.5	50	3.5	175	23
		昼	127	85	100	1296	4.5	77	4.5	346.5	16.9
		夕	102	80	90	1168	4.0	54	4.0	216	21.6
		計	—	—	—	3612	12.0		—	737.5	—

令和 6 年度における食数及び作業に必要な従事者数の実績値（2 月分）

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) $B \times C$	
2 月	平日	朝	153	121	136	2446	3.5	74	3.5	259	33.1
		昼	227	173	203	3647	4.5	103	4.5	463.5	35.4
		夕	154	71	133	2397	4.0	80	4.0	320	30
		計	—	—	—	8490	12.0	257	—	1042.5	—
	休日	朝	112	96	105	1049	3.5	34	3.5	119	30.9
		昼	126	113	118	1064	4.5	58	4.5	261	18.3
		夕	115	101	107	962	4.0	32	4.0	128	30.1
		計	—	—	—	3075	12.0	124	—	508	—

令和 6 年度における食数及び作業に必要な従事者数の実績値（3 月分）

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) $B \times C$	
3 月	平日	朝	167	125	143	2851	3.5	71	3.5	248.5	40.2
		昼	233	183	217	4344	4.5	118	4.5	531	36.8
		夕	184	93	147	2946	4.0	71	4.0	284	41.5
		計	—	—	—	10141	12.0	260	—	1063.5	—
	休日	朝	123	101	113	1244	3.5	30	3.5	105	41.5
		昼	129	110	122	1345	4.5	62	4.5	279	21.7
		夕	122	99	111	1224	4.0	46	4.0	184	26.6
		計	—	—	—	3813	12.0	138	—	568	—

令和 7 年度における食数及び作業に必要な従事者数の実績値（4 月分）

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) $B \times C$	
4 月	平日	朝	153	122	142	2698	3.5	73	3.5	255.5	37
		昼	238	152	214	4070	4.5	101	4.5	454.5	40.3
		夕	165	70	145	2763	4.0	74	4.0	296	37.3
		計	—	—	—	9531	12.0	248	—	1006	—
	休日	朝	122	84	105	1159	3.5	40	3.5	140	29
		昼	132	93	119	1304	4.5	47	4.5	211.5	27.7
		夕	117	83	104	1149	4.0	38	4.0	152	30.2
		計	—	—	—	3612	12.0	125	—	503.5	—

令和 7 年度における食数及び作業に必要な従事者数の実績値（5 月分）

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) $B \times C$	
5 月	平日	朝									
		昼	201	165	189	3211	4.5	67	4.5	301.5	47.9
		夕	137	70	127	2151	4.0	67	4.0	268	32.1
		計	—	—	—	7433	12.0	201	—	804	—
	休日	朝	104	75	92	1287	3.5	26	3.5	91	49.5
		昼	129	84	103	1441	4.5	31	4.5	139.5	46.5
		夕	103	78	91	1269	4.0	31	4.0	124	40.9
		計	—	—	—	3997	12.0	88	—	354.5	—

※ 令和 7 年度 5 月は朝食の提供を実施しておらず、令和 7 年度 4 月の実績と同程度の見込み。

令和 7 年度における食数及び作業に必要な従事者数の実績値（6 月分）

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) $B \times C$	
6 月	平日	朝	147	118	129	2705	3.5	74	3.5	259	36.6
		昼	231	166	205	4302	4.5	129	4.5	580.5	33.3
		夕	164	91	136	2852	4.0	80	4.0	320	35.7
		計	—	—	—	9859	12.0	283	—	1159.5	—
	休日	朝	114	90	105	944	3.5	28	3.5	98	33.7
		昼	139	102	118	1059	4.5	49	4.5	220.5	21.6
		夕	114	99	106	954	4.0	36	4.0	144	26.5
		計	—	—	—	2957	12.0	113	—	462.5	—

令和 7 年度における食数及び作業に必要な従事者数の実績値（7 月分）

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) $B \times C$	
7 月	平日	朝	197	125	140	3082	3.5	119	3.5	416.5	25.9
		昼	282	198	230	5053	4.5	141	4.5	634.5	35.8
		夕	200	77	157	3460	4.0	92	4.0	368	37.6
		計	—	—	—	11595	12.0	352	—	1419	—
	休日	朝	108	100	104	934	3.5	28	3.5	98	33.4
		昼	188	111	137	1233	4.5	51	4.5	229.5	24.2
		夕	173	102	124	1113	4.0	29	4.0	116	38.4
		計	—	—	—	3280	12.0	108	—	443.5	—

令和 7 年度における食数及び作業に必要な従事者数の実績値（8 月分）

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) $B \times C$	
8 月	平日	朝	139	106	126	1886	3.5	76	3.5	266	24.8
		昼	214	146	196	2933	4.5	114	4.5	513	25.7
		夕	147	76	129	1936	4.0	59	4.0	236	32.8
		計	—	—	—	6755	12.0	249	—	1015	—
	休日	朝	105	74	91	1448	3.5	56	3.5	196	25.9
		昼	129	90	112	1791	4.5	92	4.5	414	19.5
		夕	118	82	95	1513	4.0	55	4.0	220	27.5
		計	—	—	—	4752	12.0	203	—	830	—

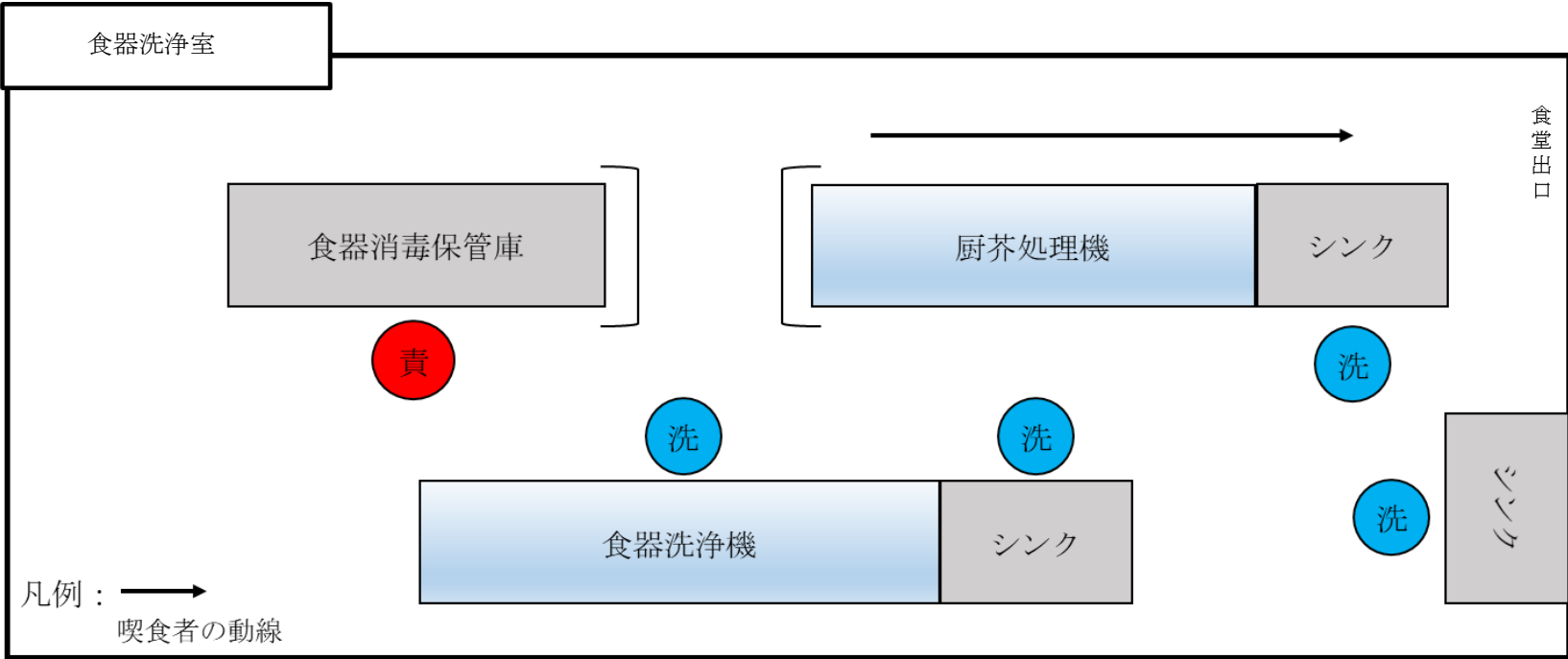
令和 7 年度における食数及び作業に必要な従事者数の実績値（9 月分）

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) $B \times C$	
9 月	平日	朝	176	119	136	2865	3.5	99	3.5	346.5	28.9
		昼	246	146	205	4305	4.5	122	4.5	549	35.3
		夕	185	67	137	2878	4.0	82	4.0	328	35.1
		計	—	—	—	10048	12.0	303	—	1223.5	—
	休日	朝	138	95	111	999	3.5	33	3.5	115.5	30.3
		昼	166	113	132	1191	4.5	61	4.5	274.5	19.5
		夕	140	94	113	1020	4.0	41	4.0	164	24.9
		計	—	—	—	3210	12.0	135	—	554	—

令和 7 年度における食数及び作業に必要な従事者数の実績値（ 1 0 月分）

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) $B \times C$	
1 0 月	平日	朝	148	107	128	2805	3. 5	108	3. 5	378	26
		昼	234	174	199	4374	4. 5	126	4. 5	567	34. 1
		夕	156	57	127	2803	4. 0	82	4. 0	328	34. 2
		計	—	—	—	9982	12. 0	316	—	1273	—
	休日	朝	109	81	96	863	3. 5	31	3. 5	108. 5	27. 8
		昼	132	91	109	980	4. 5	50	4. 5	225	19. 6
		夕	114	75	93	841	4. 0	29	4. 0	116	29
		計	—	—	—	2684	12. 0	110	—	449. 5	—

与那国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		人員数	総 計
責	現場責任者：全般指示のほか、食器洗浄機から食器消毒保管庫へ格納	1	5
洗	洗浄係：シンク内に溜まった食器等を洗浄し、食器洗浄機に投入	4	

「（食器洗浄及び清掃作業）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	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	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	食堂・食器洗浄室清掃用	ワックス	
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