

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8年4月 1日
至 令和9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11月27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 0 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 0 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 0 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 8 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、6 0 0 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。） 、 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 1 0 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 0 9 : 0 0	
各種検査等及び実習生 の受入れ		当該月の 1 か月前 の 1 0 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 1 4 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 2 5 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。（1 0 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 8 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 8 年度 予 定
			最大値 (食)	最小値 (食)	平均値 (食) A		作業人員 (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	326	197	272	1	4	4	16	68	282
		昼	471	278	399	1	7	4	28	57	409
		夜	336	156	275	1	4	4	16	68	285
		計	1133	631	946	3	15	12	60		976
	休 日	朝	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		昼	189	146	399	1	4	4	16	99	409
		夜	182	144	275	1	3	4	12	91	165
		計	371	290	674	2	7	8	28		574
5 月	平 日	朝	291	217	257	1	4	4	16	64	267
		昼	426	307	373	1	7	4	28	53	383
		夜	327	174	136	1	4	4	16	34	146
		計	1044	698	766	3	15	12	60		776
	休 日	朝	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		昼	226	119	168	1	4	4	16	42	178
		夜	197	113	158	1	3	4	12	52	168
		計	423	232	326	2	7	8	28		346
6 月	平 日	朝	332	212	277	1	4	4	16	69	287
		昼	466	253	387	1	7	4	28	55	397
		夜	358	169	274	1	4	4	16	68	284
		計	1146	634		3	15	12	60		968
	休 日	朝	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		昼	238	141	172	1	4	4	16	43	182
		夜	166	128	153	1	3	4	12	51	163
		計	404	269		2	7	8	28		345

上記に示す食数は、付紙「食数実績」による。

令和8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 8年度 予 定
			最大値 (食)	最小値 (食)	平均値 (食) A		作業人員 (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	293	215	249	1	4	4	16	62	259
		昼	417	258	330	1	7	4	28	47	340
		夜	300	136	235	1	4	4	16	58	245
		計	710	609	814	3	15	12	60		844
	休 日	朝	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		昼	180	127	148	1	4	4	16	37	158
		夜	179	126	143	1	3	4	12	47	153
		計	359	253	291	2	7	8	28		301
8月	平 日	朝	327	199	264	1	4	4	16	66	274
		昼	444	263	358	1	7	4	28	51	368
		夜	338	128	254	1	4	4	16	63	264
		計	1109	590	876	3	15	12	60		906
	休 日	朝	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		昼	253	132	191	1	4	4	16	47	201
		夜	213	120	171	1	3	4	12	57	181
		計	466	252	362	2	7	8	28		382
9月	平 日	朝	321	233	282	1	4	4	16	70	292
		昼	445	243	375	1	7	4	28	53	385
		夜	315	176	260	1	4	4	16	65	270
		計	1081	652	917	3	15	12	60		947
	休 日	朝	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		昼	229	157	187	1	4	4	16	46	197
		夜	214	142	172	1	3	4	12	57	182
		計	443	299	359	2	7	8	28		379

令和8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 8年度 予 定
			最大値 (食)	最小値 (食)	平均値 (食) A		作業人員 (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	434	266	316	1	4	4	16	79	326
		昼	537	305	412	1	7	4	28	58	422
		夜	420	189	304	1	4	4	16	76	314
		計	1391	760	1032	3	15	12	60		1062
	休 日	朝	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		昼	233	153	192	1	4	4	16	48	202
		夜	212	145	179	1	3	4	12	59	189
		計	445	298	371	2	7	8	28		391
11月	平 日	朝	322	273	295	1	4	4	16	73	305
		昼	428	344	385	1	7	4	28	55	395
		夜	324	200	278	1	4	4	16	69	288
		計	1074	817	958	3	15	12	60		988
	休 日	朝	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		昼	227	157	174	1	4	4	16	43	184
		夜	206	150	171	1	3	4	12	57	181
		計	433	307	345	2	7	8	28		365
12月	平 日	朝	326	196	287	1	4	4	16	71	297
		昼	442	198	379	1	7	4	28	54	389
		夜	325	140	263	1	4	4	16	65	273
		計	1093	534	929	3	15	12	60		959
	休 日	朝	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		昼	216	126	161	1	4	4	16	40	171
		夜	177	117	145	1	3	4	12	48	155
		計	393	243	306	2	7	8	28		326

令和8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 8年度 予 定
			最大値 (食)	最小値 (食)	平均値 (食) A		作業人員 (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	354	160	279	1	4	4	16	69	289
		昼	441	329	395	1	7	4	28	56	405
		夜	329	195	276	1	4	4	16	69	286
		計	1124	684	950	3	15	12	60		980
	休 日	朝	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		昼	260	102	162	1	4	4	16	40	152
		夜	274	101	157	1	3	4	12	52	167
		計	534	203	319	2	7	8	28		319
2月	平 日	朝	355	224	297	1	4	4	16	74	307
		昼	485	233	395	1	7	4	28	56	405
		夜	353	201	265	1	4	4	16	66	275
		計	1193	658	957	3	15	12	60		987
	休 日	朝	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		昼	245	155	186	1	4	4	16	46	196
		夜	223	155	177	1	3	4	12	59	187
		計	468	310	363	2	7	12	28		383
3月	平 日	朝	338	209	289	1	4	4	16	72	299
		昼	443	260	392	1	7	4	28	56	402
		夜	344	176	270	1	4	4	16	67	280
		計	1125	645	951	3	15	12	60		981
	休 日	朝	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		昼	197	161	178	1	4	4	16	44	188
		夜	185	105	157	1	3	4	12	52	167
		計	382	266	335	2	7	12	28		355

食数実績（令和7年4月）

日	曜 日	朝 食	昼 食	夕 食
1	火	0	459	324
2	水	306	466	319
3	木	310	466	344
4	金	326	431	193
5	土	0	178	163
6	日	0	189	182
7	月	313	444	366
8	火	295	435	355
9	水	287	408	323
10	木	248	415	313
11	金	245	401	184
12	土	0	148	155
13	日	0	153	144
14	月	276	395	317
15	火	290	345	300
16	水	309	460	307
17	木	301	471	310
18	金	276	470	205
19	土	0	158	151
20	日	0	156	148
21	月	197	304	215
22	火	234	315	235
23	水	236	311	229
24	木	221	299	222
25	金	218	278	156
26	土	0	0	0
27	日	0	111	105
28	月	0	172	145
29	火	0	159	132
30	水	0	184	162
平 均 (平 日)		272	399	275
平 均 (休 日)		0	161	149

【凡例】

青字：月の最大値

赤字：月の最小値

食数実績（令和7年5月）

日	曜 日	朝 食	昼 食	夕 食
1	木	0	166	150
2	金	0	167	132
3	土	0	129	118
4	日	0	124	118
5	月	0	149	136
6	火	0	153	144
7	水	0	226	197
8	木	253	354	254
9	金	248	339	186
10	土	0	145	138
11	日	0	119	113
12	月	249	341	269
13	火	264	351	256
14	水	290	392	251
15	木	281	399	279
16	金	280	386	174
17	土	0	137	130
18	日	0	146	136
19	月	217	337	252
20	火	260	394	295
21	水	231	356	264
22	木	224	384	296
23	金	246	382	200
24	土	0	0	0
25	日	0	148	129
26	月	244	391	321
27	火	270	418	327
28	水	246	386	301
29	木	270	426	301
30	金	291	307	191
31	土	0	144	128
平 均 (平 日)		257	373	136
平 均 (休 日)		0	150	136

食数実績（令和7年6月）

日	曜 日	朝 食	昼 食	夕 食
1	日	0	156	151
2	月	305	373	306
3	火	316	436	286
4	水	299	418	340
5	木	332	374	279
6	金	212	302	169
7	土	0	238	166
8	日	0	181	164
9	月	289	417	324
10	火	304	438	309
11	水	262	359	265
12	木	308	466	320
13	金	307	421	190
14	土	0	177	156
15	日	0	182	166
16	月	306	435	290
17	火	295	405	292
18	水	297	381	255
19	木	257	354	254
20	金	260	350	181
21	土	0	141	133
22	日	0	160	154
23	月	233	253	206
24	火	263	423	358
25	水	250	415	345
26	木	248	405	331
27	金	239	388	214
28	土	0	144	128
29	日	0	169	158
30	月	240	316	237
平 均 (平 日)		277	387	274
平 均 (休 日)		0	172	153

食数実績（令和7年7月）

日	曜 日	朝 食	昼 食	夕 食
1	火	244	307	233
2	水	254	328	247
3	木	245	359	270
4	金	246	313	136
5	土	0	134	126
6	日	0	160	150
7	月	257	322	252
8	火	255	348	270
9	水	261	323	255
10	木	257	337	264
11	金	231	281	159
12	土	0	127	129
13	日	0	135	141
14	月	218	258	199
15	火	215	294	216
16	水	226	291	245
17	木	247	313	226
18	金	252	288	199
19	土	0	151	141
20	日	0	140	135
21	月	0	180	179
22	火	236	312	222
23	水	229	337	233
24	木	248	358	242
25	金	246	349	174
26	土	0	0	0
27	日	0	153	146
28	月	241	333	269
29	火	289	398	278
30	水	293	417	300
31	木	291	389	279
平 均 (平 日)		249	330	235
平 均 (休 日)		0	148	143

食数実績（令和7年8月）

日	曜 日	朝 食	昼 食	夕 食
1	金	199	290	144
2	土	0	154	148
3	日	0	132	120
4	月	293	427	314
5	火	318	443	309
6	水	276	403	305
7	木	211	329	228
8	金	0	272	178
9	土	0	162	148
10	日	0	157	149
11	月	0	170	173
12	火	0	212	187
13	水	0	224	196
14	木	0	195	199
15	金	0	215	160
16	土	0	144	139
17	日	0	177	166
18	月	0	253	213
19	火	211	270	220
20	水	224	263	219
21	木	240	272	258
22	金	202	265	200
23	土	0	210	207
24	日	0	201	183
25	月	230	316	231
26	火	327	442	334
27	水	321	421	338
28	木	322	444	326
29	金	316	429	128
30	土	0	0	0
31	日	0	184	172
平 均 (平 日)		264	358	254
平 均 (休 日)		0	191	171

食数実績（令和7年9月）

日	曜 日	朝 食	昼 食	夕 食
1	月	0	253	250
2	火	380	573	371
3	水	380	580	367
4	木	376	577	343
5	金	354	565	348
6	土	349	552	266
7	日	0	228	217
8	月	0	236	222
9	火	351	539	416
10	水	379	558	363
11	木	367	572	349
12	金	365	584	355
13	土	355	535	272
14	日	0	262	247
15	月	0	266	255
16	火	0	291	281
17	水	357	516	336
18	木	364	512	310
19	金	321	519	341
20	土	341	558	286
21	日	0	351	273
22	月	0	286	173
23	火	0	188	242
24	水	352	508	343
25	木	361	517	285
26	金	361	565	345
27	土	353	496	236
28	日	0	0	0
29	月	0	190	186
30	火	270	410	257
平 均 (平 日)		282	375	260
平 均 (休 日)		0	187	172

食数実績（令和7年10月）

日	曜 日	朝 食	昼 食	夕 食
1	火	296	426	296
2	水	313	461	318
3	木	316	424	215
4	金	230	201	160
5	土	0	198	165
6	日	0	380	299
7	月	304	441	318
8	火	309	440	328
9	水	324	454	332
10	木	323	416	229
11	金	224	178	176
12	土	0	183	169
13	日	0	209	195
14	月	0	358	275
15	火	283	339	268
16	水	268	349	258
17	木	262	337	215
18	金	226	184	171
19	土	0	171	153
20	日	0	304	226
21	月	234	303	229
22	火	234	310	238
23	水	241	321	228
24	木	233	322	204
25	金	217	174	159
26	土	0	174	153
27	日	0	299	232
28	月	244	379	332
29	火	255	346	270
30	水	270	335	268
31	木	263	327	218
平 均 (平 日)		266	339	246
平 均 (休 日)		0	252	207

食数実績（令和6年11月）

日	曜日	朝食	昼食	夕食
1	金	293	397	224
2	土	0	178	172
3	日	0	227	169
4	月	0	183	173
5	火	281	378	288
6	水	281	359	286
7	木	290	377	300
8	金	291	347	203
9	土	0	165	150
10	日	0	165	150
11	月	276	344	259
12	火	279	362	284
13	水	297	397	294
14	木	296	387	290
15	金	318	391	235
16	土	0	157	207
17	日	0	159	206
18	月	273	364	324
19	火	322	402	321
20	水	309	388	298
21	木	291	407	297
22	金	277	365	200
23	土	0	165	162
24	日	0	163	152
25	月	290	379	298
26	火	311	428	306
27	水	315	416	316
28	木	304	409	304
29	金	297	402	232
30	土	247	173	164
平均(平日)		295	385	278
平均(休日)		0	174	171

食数実績（令和6年12月）

日	曜 日	朝 食	昼 食	夕 食
1	日	0	177	157
2	月	297	404	311
3	火	316	420	309
4	水	290	409	318
5	木	298	397	281
6	金	294	403	205
7	土	0	161	150
8	日	0	163	154
9	月	306	430	322
10	火	326	442	322
11	水	325	426	325
12	木	321	428	320
13	金	313	360	207
14	土	0	216	169
15	日	0	187	177
16	月	302	417	301
17	火	303	403	224
18	水	287	391	280
19	木	217	330	182
20	金	196	213	140
21	土	0	141	126
22	日	0	138	132
23	月	207	198	167
24	火	0	210	177
25	水	0	171	151
26	木	0	171	153
27	金	0	169	143
28	土	0	134	125
29	日	0	126	117
30	月	0	128	121
31	火	0	127	119
平 均 (平 日)		287	379	263
平 均 (休 日)		0	161	145

食数実績（令和7年1月）

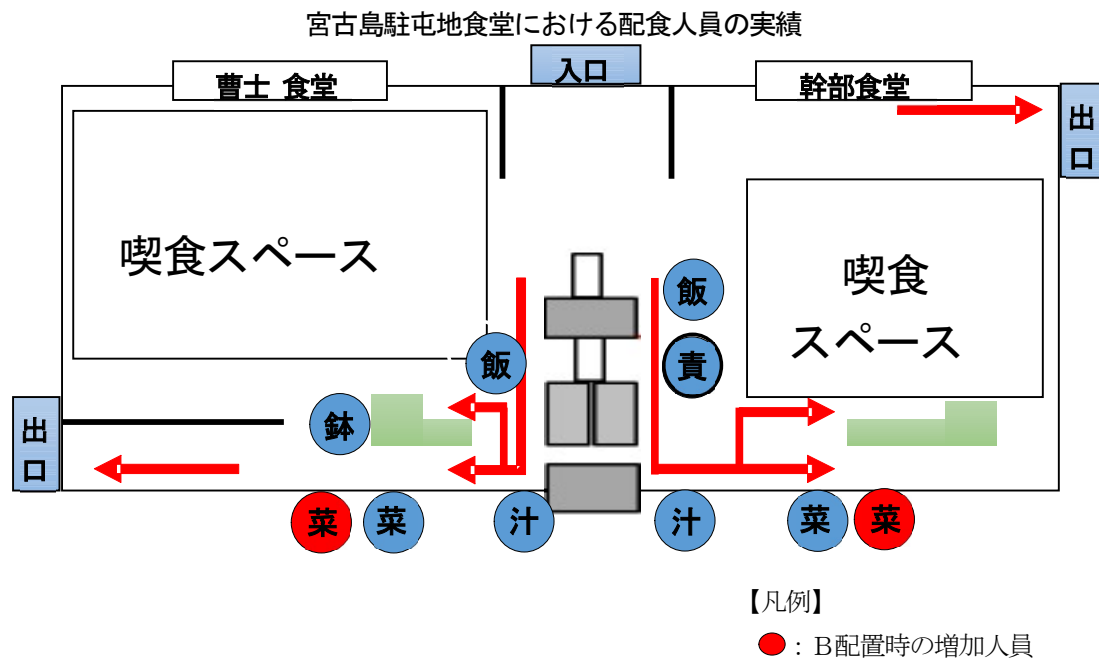
日	曜 日	朝 食	昼 食	夕 食
1	水	0	102	101
2	木	0	125	120
3	金	0	119	111
4	土	0	115	110
5	日	0	109	102
6	月	0	145	125
7	火	0	152	133
8	水	0	168	136
9	木	160	332	240
10	金	242	329	195
11	土	0	177	169
12	日	0	165	174
13	月	0	200	212
14	火	282	401	250
15	水	286	420	285
16	木	278	378	292
17	金	276	402	207
18	土	0	171	167
19	日	0	194	191
20	月	324	401	309
21	火	301	367	304
22	水	308	414	308
23	木	300	375	301
24	金	346	441	262
25	土	0	260	274
26	日	0	229	229
27	月	354	391	294
28	火	234	419	309
29	水	233	410	297
30	木	239	422	329
31	金	303	410	228
平 均 (平 日)		279	395	276
平 均 (休 日)		0	162	157

食数実績（令和7年2月）

日	曜 日	朝 食	昼 食	夕 食
1	土	0	171	174
2	日	0	163	155
3	月	272	344	258
4	火	260	306	245
5	水	253	349	265
6	木	259	348	264
7	金	262	377	201
8	土	0	155	163
9	日	0	175	163
10	月	329	447	281
11	火	0	245	223
12	水	303	485	334
13	木	355	456	338
14	金	326	445	237
15	土	0	0	0
16	日	0	180	166
17	月	299	409	326
18	火	323	412	311
19	水	308	390	317
20	木	332	462	0
21	金	0	0	0
22	土	0	0	0
23	日	0	0	0
24	月	0	216	195
25	火	224	233	224
26	水	323	440	353
27	木	318	448	323
28	金	308	363	230
平 均 (平 日)		297	395	265
平 均 (休 日)		0	186	177

食数実績（令和7年3月）

日	曜 日	朝 食	昼 食	夕 食
1	土	0	182	173
2	日	0	197	185
3	月	262	384	275
4	火	312	428	331
5	水	315	420	313
6	木	331	414	318
7	金	312	378	176
8	土	0	163	105
9	日	0	170	159
10	月	278	383	270
11	火	283	394	269
12	水	293	412	284
13	木	286	379	260
14	金	262	370	179
15	土	0	0	0
16	日	0	184	152
17	月	255	356	257
18	火	265	397	285
19	水	209	300	180
20	木	0	191	169
21	金	230	260	180
22	土	0	161	148
23	日	0	196	167
24	月	311	441	324
25	火	311	431	344
26	水	338	443	338
27	木	321	430	329
28	金	314	420	223
29	土	0	168	156
30	日	0	164	156
31	月	0	0	0
平 均 (平 日)		289	392	270
平 均 (休 日)		0	178	157



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～344食）
B：増加時（345食～537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
調理 器材 及び 器具	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	13650	
	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		

「(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	C A	2 0 0	1 0 0 枚入り
2	作業従事者個人用	帽子	C A	2 0 0	1 0 0 枚入り
3	作業従事者個人用	ユニホーム	E A	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	E A	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	E A	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	E A	1/人以上	耐油/抗菌
7	作業従事者個人用	使い捨て手袋	C A	2 0 0	左右兼用 1 0 0 枚入り
8	作業従事者個人用	名札	E A	1/人	黒地に白文字
9	作業従事者個人用	爪ブラシ	E A	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	S T	2 5 0	1 9 0 枚 2 巻入
11	調理用消耗品	クッキングシート	E A	7 3 0	300mm×5m
12	調理用消耗品	ラップ	E A	7 0 0	220mm×50m
13	調理用消耗品	アルミホイル	E A	3 5 0	300mm×50m
14	調理用消耗品	食品用洗剤	C A	1 6	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	E A	6 0	中目 90×150×30
16	調理器具清掃用	タオル、布巾	S T	6	1 0 枚入
17	調理器具清掃用	中性洗剤	C A	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	P C	1 2 0	4 0 0 ml
19	調理器具清掃用	クレンザー	C A	8	2 4 本入
20	厨房清掃用	デッキブラシ	S T	2	5 本入
21	厨房清掃用	ほうき	S T	2	5 本入
22	厨房清掃用	ちりとり	E A	5	ハンドル付
23	厨房清掃用	バケツ	S T	1	1 0ℓ 5個入
24	厨房清掃用	ポリ袋	E A	1 9	9 0ℓ 1 0 0 枚入
25	厨房清掃用	水切り	S T	1	5 本入
26	厨房清掃用	モップ	P C	6	240×210mm 1380m
	厨房用	アルコール消毒液	S T	4	8 0 0 ml 6個入
27	厨房用	手洗い石鹸液	C A	3	4. 5ℓ 3個入 厨房入口、厨房内
28	厨房用	ペーパータオル	C A	2 4	4 2 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	C A	7	8 0 ロール入・女子トイレ
30	現場責任者用	腕 章	E A	1	赤色