

調達要求番号:

陸 上 自 衛 隊 仕 様 書		
物品番号	仕様書番号 補第1号	
給食業務部外委託作業役務	作 成	令和6年 月 日
	変 更	令和 年 月 日
	作成部隊等名	八戸駐屯地業務隊

1 総 則

1.1 適用範囲

この仕様書は、陸上自衛隊の八戸駐屯地（以下、「官側」という。）における給食業務部外委託作業役務について規定する。

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関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関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関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条に定義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、器材等を利用して、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のほか、必要により各種会食における配食及び野外給食における運搬食・現品の配食、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、厨房等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。

表 1 - 駐屯地食堂における 1 日当たりの標準的な食数及び配食レーン（基準）

区 分		平 日	休日（土・日・祝日）
朝食	食数	380食	
	食事時間	0610～0710	
	曹士食堂	1コ配食レーン	
	幹部食堂	1コ配食レーン	
昼食	食数	450食	160食
	食事時間	1200～1300	1200～1240
	曹士食堂	2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	340食	140食
	食事時間	1720～1820	1700～1740
	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	

細部は、別紙第 1「令和 5 年度及び令和 6 年度における食数予定及び作業に必要な従事者数の参考値（12 か月分）」参照

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、配食レーン等に応じ、別紙第 1 及び別紙第 2「八戸駐屯地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官側と協議の上、自らの判断で決定し、調理工程表又は作業従事者勤務割振表により官側の確認を受けるとともに、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 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。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

- a) 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）
※ ただし、本マニュアル 5（4）③に記述される、「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。」については、官側としてこれを要求しない。受託業者が自主的に実施する場合は、受託者の負担とする。
 - 5) 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）
 - 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）
 - 7) 青森県食品衛生法施行条例（平成12年青森県条例第18号）
- b) 作業従事者に関わ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、官側が大量調理施設衛生管理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。

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

作業従事者の八戸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、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又はこれに類するもの（帽子等）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、その日の特性（喫食人員数、会食の有無、運搬食数等）に基づき、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) 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。
- e) 現場責任者は、駐屯地で実施する給食委員会等に参加するとともに、給食委員から意見があった場合は、官側とともに、給食業務の改善向上に努めるものとする。
- f) 現場責任者は、喫食者からの直接の意見、給食に関するアンケート調査等に基づき、各種の改善を図るものとする。この際、官側と共同して喫食者に喜ばれる食事の提供及び喫食率の向上に努めるとともに、併せた残飯の大量発生防止に取り組む。
- g) 現場責任者は、e)、f)で出された意見等を作業従事者全員に認識させるとともに、作業の改善などを図った場合は、確実に作業従事者に履行させるものとする。

3.2 調理作業

- a) 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。
- b) 調理ミーティングの内容を作業開始前までに全作業従事者へ伝達を完了させる。
- c) 作業従事者は、献立表に応ずる食材の裁断が無駄なく・正しく実施できているか否かを相互に点検するものとする。
- d) 味付に使用する調味料は、献立表に示されている1人当たりの分量に基づき計算して使用するものとする。

3.3 配食作業

- a) 調理ミーティングにおいて官側から示す細部要領に基づき、食品及び食器の配置、盛り付け（飯缶への詰め替えを含む。）及び隊員等への配食を実施する。この際、厨房及び食堂、ホールにおける食品、食器、配食器材等の確実な配置に留意する。
- b) 喫食隊員が食堂来場時に献立内容が分かるように見本食を作成するものとする。
- c) 現場責任者は、検食（防衛省訓令第54号「給食の実施に関する訓令」第6条に基づくもの。）用の食事を官側が示す時期に基づき準備するものとする。検食が完了した料理については、配食室用温蔵庫、配食室用保冷庫などの器材に格納し、配食までの適温管理を適切に行うものとする。また、検食後、官側が示す位置へ見本食を展示するものとする。
- d) 盛り付け作業については、b)の見本食及び献立表に基づき盛り付けるものとし、努めて作り置きはしない。
- e) 配食作業にあたっては、設備ごと適切な数の作業従事者を配置するとともに、喫食者を待たせることなく、適温配食を行うことに留意する。
- f) 食堂ホールに提供している主食、副菜、調味料などが不足又はなくなった場合は、喫食者を待たせることなく速やかに補充を行うものとする。
- g) 配食作業においては、常に衛生面に留意する。このため、料理がこぼれたり配食台が汚れた場合は、速やかに処置を行うものとする。
- h) 配食を行う作業従事者は、配食専用のエプロン等を着用し、衛生管理を適切に行う。

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・調味料等の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

調理及び配食器材、用具などは、作業の結節ごと、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。

検査の時期等	検査項目	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

4 監督及び検査

- a) 朝食、昼食及び夕食の各作業の実施間又は検食後において、調理作業、配食作業、衛生及び安全管理など作業要領について官側からの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) 調理・配食作業が終了したときは、検査官から次の判定基準に基づき検査を受けるものとする。

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，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，官側が受験する各種検査等（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並びに官側が示す各種施策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。

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 献立	月 1 回	翌月分を前月 10 日まで	4 月分は左記に関わらず引継ぎ期間に通知
確定人員 献立材料表	週 3 回	当該給食日の 5 ～ 7 日前基準	下記の通り通知することを例とする。 1 火曜日に次週火・水曜日分を通知 2 水曜日に次週木・金曜日分を通知 3 金曜日に次週土～月曜日分を通知
調理及び配食細部 要領	平日毎日	平日朝 08:30	
各種検査等及び実 習生の受入	その都度	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	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 10 日前まで	
作業従事者一覧	年 1 回	業務開始 10 日前まで	提出後，従事者に変更があればその都度提出する。

表 3-提出書類一覧（続き）

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。 2 菌検索実施機関発行の結果を提出 3 従事者に変更があればその都度提出
作業従事者勤務割振表	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 従事者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10日まで	
保健所等による営業許可証の写し	年1回	業務開始10日前まで	
日々調理工程表	毎日（基準）	翌日分を作業開始（調理ミーティング）前まで	調理工程表を毎食作成・提出する。変更があればその都度提出する。

※ 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。

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八戸駐屯地食堂，厨房，控室及び更衣室

b) 設備

別紙第3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、受託者の故意及び過失により施設，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，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，各種検査，衛生用消耗品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4「（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日までに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、「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 受託者の現場進出

受託者は、月1回以上駐屯地糧食班に赴き、官側立会の下調理作業、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、官側と監督官の履行の確行のための協議を実施するものとする。

5.9 仕様書に関する協議

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 5 年度における食数及び作業に必要な従事者数の参考値 (10・11 月分)

月	区分	食 数				現場責任者 (人・時)	作業員			作業員 1 人 あたり食数 A ÷ B	
		最大値 (食)	最小食 (食)	平均値 (食)	合計 (食) A		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 × C		
10 月	平日	朝	553	214	350	7,359	66	165	3.2	528	45
		昼	771	303	446	9,383	100	386	5.0	1,930	24
		夕	748	140	338	7,112	83	176	4.2	739	40
		計	—	—	—	23,854	249	727	—	3,197	109
	休日	朝	—	—	—	—	—	—	—	—	—
		昼	192	109	130	1,300	55	75	5.0	410	17
		夕	183	100	122	1,221	32	75	3.5	287	16
		計	—	—	—	2,521	87	150	—	697	34

月	区分	食 数				現場責任者 (人・時)	作業員			作業員 1 人 あたり食数 A ÷ B	
		最大値 (食)	最小食 (食)	平均値 (食)	合計 (食) A		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 × C		
11 月	平日	朝	574	299	418	7,942	60	153	3.2	485	52
		昼	724	224	534	10,695	100	343	5.0	1,715	31
		夕	693	158	399	7,985	83	169	4.2	710	47
		計	—	—	—	26,622	243	665	—	2,910	130
	休日	朝	—	—	—	—	—	—	—	—	—
		昼	399	109	242	2,426	50	78	5.0	390	31
		夕	402	106	205	2,059	39	70	3.5	245	29
		計	—	—	—	4,485	89	148	—	635	61

令和5年度における食数及び作業に必要な従事者数の参考値（12・1月分）

月	区分	食数				現場責任者 (人・時)	作業員			作業員1人 あたり食数 A÷B	
		最大値 (食)	最小食 (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×C		
12月	平日	朝	497	104	374	5,994	50	128	3.2	406	47
		昼	619	97	397	8,338	98	321	5.0	1,605	26
		夕	527	100	280	5,895	81	167	4.2	701	35
		計	—	—	—	20,227	229	616	—	2,712	108
	休日	朝	—	—	—	—	—	—	—	—	—
		昼	214	90	137	1,240	45	62	5.0	310	20
		夕	151	97	121	973	28	56	3.5	196	17
		計	—	—	—	2,213	73	118	—	506	37

月	区分	食数				現場責任者 (人・時)	作業員			作業員1人 あたり食数 A÷B	
		最大値 (食)	最小食 (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×C		
1月	平日	朝	545	121	390	6,643	54	137	3.2	434	48
		昼	549	87	408	7,765	90	317	5.0	1,585	24
		夕	530	85	344	6,549	74	153	4.2	643	43
		計	—	—	—	20,957	218	607	—	2,662	116
	休日	朝	—	—	—	—	—	—	—	—	—
		昼	166	83	117	1,175	50	71	5.0	355	17
		夕	142	92	111	1,111	35	71	3.5	249	16
		計	—	—	—	2,286	85	142	—	604	32

令和 5 年度における食数及び作業に必要な従事者数の参考値 (2・3 月分)

月	区分	食数				現場責任者 (人・時)	作業員			作業員 1 人 あたり食数 A ÷ B	
		最大値 (食)	最小食 (食)	平均値 (食)	合計 (食) A		作業人員 (人) B	1 人あたり の作業時間 (時) C	総作業時間 (人・時) B × C		
2 月	平日	朝	483	325	378	7,189	60	149	3.2	472	48
		昼	502	393	441	7,938	90	295	5.0	1,475	27
		夕	464	148	372	6,713	75	138	4.2	580	49
		計	—	—	—	21,840	225	582	—	2,527	124
	休日	朝	—	—	—	—	—	—	—	—	—
		昼	341	113	174	1,741	50	69	5.0	345	25
		夕	287	114	143	1,433	35	71	3.5	249	20
		計	—	—	—	3,174	85	140	—	594	45

月	区分	食数				現場責任者 (人・時)	作業員			作業員 1 人 あたり食数 A ÷ B	
		最大値 (食)	最小食 (食)	平均値 (食)	合計 (食) A		作業人員 (人) B	1 人あたり の作業時間 (時) C	総作業時間 (人・時) B × C		
3 月	平日	朝	416	193	357	6,785	60	142	3.2	450	48
		昼	556	362	469	8,911	95	324	5.0	1,620	28
		夕	485	362	319	6,076	79	173	4.2	727	35
		計	—	—	—	21,772	234	639	—	2,797	110
	休日	朝	—	—	—	—	—	—	—	—	—
		昼	402	107	142	1,175	54	82	5.0	410	14
		夕	370	107	140	1,688	40	71	3.5	249	24
		計	—	—	—	2,863	94	153	—	659	38

令和 6 年度における食数及び作業に必要な従事者数の参考値 (4・5 月分)

月	区分	食 数				現場責任者 (人・時)	作業員			作業員 1 人 あたり食数 A ÷ B
		最大値 (食)	最小食 (食)	平均値 (食)	合計 (食) A		作業人員 (人) B	1 人あたり の作業時間 (時) C	総作業時間 (人・時) B × C	
4 月	平日	朝	456	330	386	7,023	128	3.2	406	55
		昼	621	159	315	9,718	430	5.0	2,150	23
		夕	481	112	229	7,280	184	4.2	773	40
		計	—	—	—	24,021	742	—	3,329	117
	休日	朝	—	—	—	—	—	—	—	—
		昼	485	91	157	1,415	62	5.0	310	23
		夕	182	92	120	1,081	62	3.5	217	17
		計	—	—	—	2,496	124	—	527	40

月	区分	食 数				現場責任者 (人・時)	作業員			作業員 1 人 あたり食数 A ÷ B
		最大値 (食)	最小食 (食)	平均値 (食)	合計 (食) A		作業人員 (人) B	1 人あたり の作業時間 (時) C	総作業時間 (人・時) B × C	
5 月	平日	朝	439	209	341	6,429	137	3.2	434	47
		昼	577	81	405	8,527	319	5.0	1,595	27
		夕	510	75	296	6,244	182	4.2	764	34
		計	—	—	—	21,200	638	—	2,794	108
	休日	朝	—	—	—	—	—	—	—	—
		昼	157	107	133	934	82	5.0	410	11
		夕	146	108	122	853	71	3.5	249	12
		計	—	—	—	1,787	153	—	659	23

令和6年度における食数及び作業に必要な従事者数の参考値(6・7月分)

月	区分	食数				現場責任者 (人・時)	作業員			作業員1人 あたり食数 A÷B	
		最大値 (食)	最小食 (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×C		
6月	平日	朝	424	209	341	6,429	60	144	3.2	456	45
		昼	658	359	464	9,280	95	325	5.0	1,625	29
		夕	478	125	347	6,936	76	182	4.2	764	38
		計	—	—	—	22,645	231	651	—	2,846	111
	休日	朝	—	—	—	—	—	—	—	—	—
		昼	338	116	167	1,667	54	82	5.0	410	20
		夕	186	111	137	1,370	40	71	3.5	249	19
		計	—	—	—	3,037	94	153	—	659	40

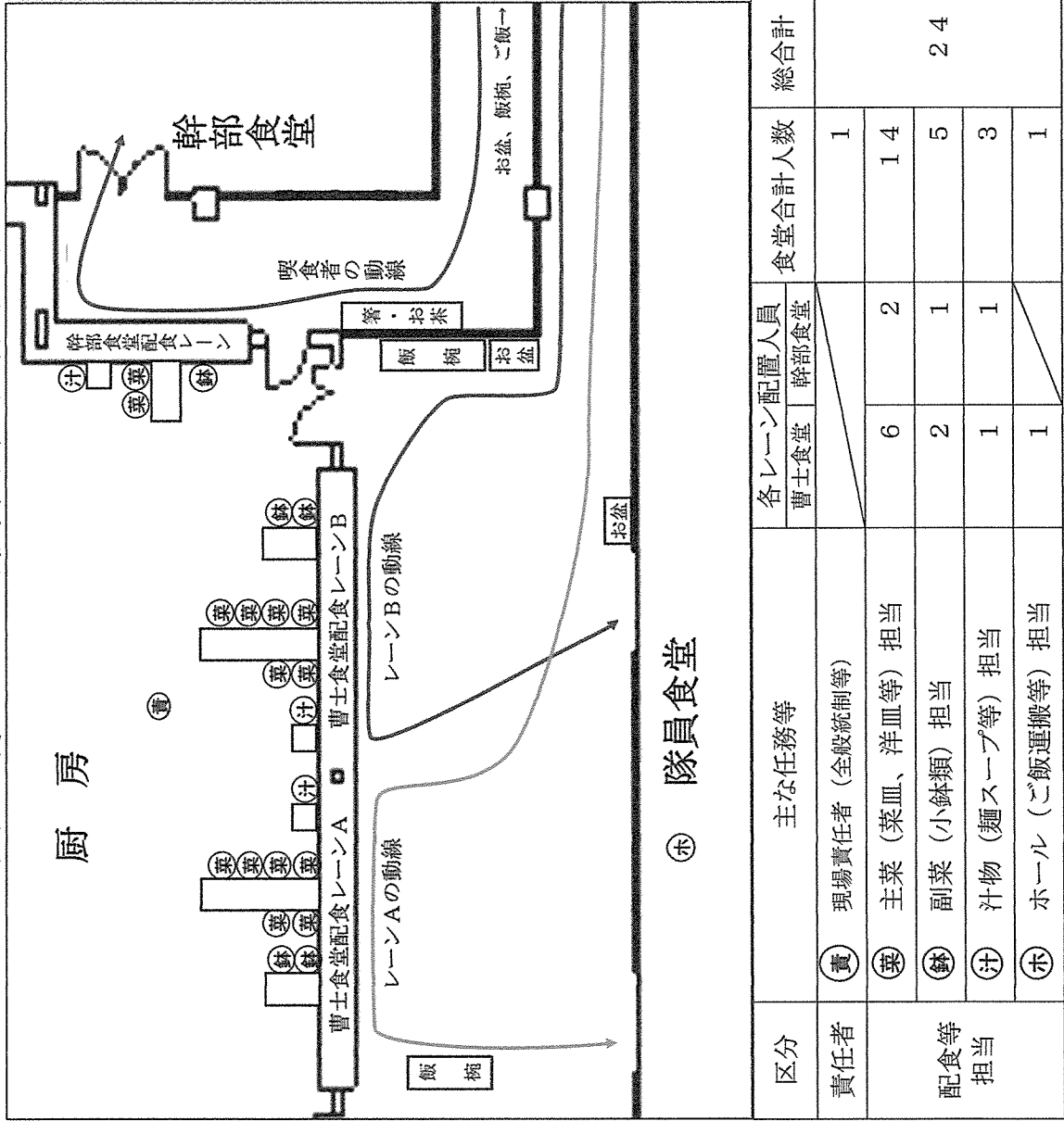
月	区分	食数				現場責任者 (人・時)	作業員			作業員1人 あたり食数 A÷B	
		最大値 (食)	最小食 (食)	平均値 (食)	合計 (食) A		作業人員 (人) B	1人当たりの 作業時間 (時) C	総作業時間 (人・時) B×C		
7月	平日	朝	466	287	379	8,345	66	159	3.2	504	52
		昼	681	383	540	11,883	105	346	5.0	1,730	34
		夕	576	138	418	9,193	84	192	4.2	806	48
		計	—	—	—	29,421	255	697	—	3,040	135
	休日	朝	—	—	—	—	—	—	—	—	—
		昼	383	111	203	1,827	54	82	5.0	410	22
		夕	349	112	184	1,654	40	71	3.5	249	23
		計	—	—	—	3,481	94	153	—	659	46

令和6年度における食数及び作業に必要な従事者数の参考値(8・9月分)

月	区分	食数				現場責任者 (人・時)	作業員			作業員1人 あたり食数 A÷B	
		最大値 (食)	最小食 (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×C		
8月	平日	朝	412	128	349	5,941	50	120	3.2	380	50
		昼	602	84	457	8,230	85	266	5.0	1,330	31
		夕	469	88	327	5,891	67	154	4.2	647	38
		計	—	—	—	20,062	202	540	—	2,357	119
	休日	朝	—	—	—	—	—	—	—	—	—
		昼	211	80	129	1,289	50	73	5.0	365	18
		夕	182	71	117	1,168	35	73	3.5	256	16
		計	—	—	—	2,457	85	146	—	621	34

月	区分	食数				現場責任者 (人・時)	作業員			作業員1人 あたり食数 A÷B	
		最大値 (食)	最小食 (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×C		
9月	平日	朝	432	369	400	7,597	66	135	3.2	428	56
		昼	572	440	512	9,728	105	306	5.0	1,530	32
		夕	503	136	355	6,748	84	172	4.2	722	39
		計	—	—	—	24,073	255	613	—	2,680	127
	休日	朝	—	—	—	—	—	—	—	—	—
		昼	218	124	151	1,664	54	82	5.0	410	20
		夕	152	120	131	1,440	40	82	3.5	287	18
		計	—	—	—	3,104	94	164	—	697	38

八戸駐屯地食堂における配食人員の配置(基準)(一例)



④ 隊員食堂

区分	主な任務等	各レーン配置人員		食堂合計人数	総合計
		曹士食堂	幹部食堂		
責任者	① 現場責任者(全般統制等)			1	24
	② 主菜(菜皿、洋皿等)担当	6	2	14	
配食等 担当	③ 副菜(小鉢類)担当	2	1	5	
	④ 汁物(麺スープ等)担当	1	1	3	
	⑤ ホール(ご飯運搬等)担当	1		1	

設 備

区 分		数量・規模	備 考
厨房器材 及び器具	連続ガス炊飯装置	1台	
	蒸気煮炊き釜	7台	
	回転式ガス煮炊き釜	2台	
	食器消毒保管庫	6台	
	連続式揚げ物機	1台	
	コンベクションオーブン	2台	
	製氷機	3台	
	野菜切裁用調理器	2台	
	自動給茶機	3台	
	球根皮むき器	2台	
	冷蔵ショーケース	3台	
	保温庫	3台	
	配食保温庫	1台	幹部食堂で使用するスプーン等を収納
	配食缶	所要数	
	シンク・調理台	15台	
まな板・包丁・スコップ等	所要数		
厨房等施設	厨 房	345.8m ²	
	裁断室	80.0m ²	
	下処理室	66.0m ²	
	洗浄室	68.4m ²	
	残飯庫	15.0m ²	
	調理室（焼物・揚げ物）	39.7m ²	
	控え室・更衣室	38.8m ²	
	野菜庫	24.0m ²	

(給食業務) 年間を通じて必要となる消耗品のリスト (基準)

区分	No	品名	消費量	単位	規格	備考	
調理用被服類	1	白衣上衣 (長袖)	作業従事者数	着	長袖	一人1着	
	2	白衣上衣 (半袖)	作業従事者数	着	半袖	一人1着	
	3	白衣下衣	作業従事者数×2	着		一人2着	
	4	帽子	作業従事者数	着		一人1着	
	5	ビニール前掛	作業従事者数	着	胸付、丈：膝下以下	一人1着	
	6	白長靴	作業従事者数	足		一人1足	
	7	シューズ	作業従事者数	足	食堂ホール用	一人1足	
	8	エプロン	作業従事者数	着	配食用	一人1着	
調理・配食などの作業に必要な消耗品	9	ゴム手袋	20	箱	10枚入り		
	10	エンボス手袋	300	箱	100枚入り		
	11	ニトリル手袋	400	箱	100枚入り		
	12	アルコール消毒液	36	個	5L		
	13	使い捨てマスク	350	箱	50枚入り		
	14	軍手	4	箱	12双入り		
	15	耐油手袋厚手	5	箱	10双入り		
	16	爪ブラシ	作業従事者用×4	個		3か月交換	
	17	オープンミット	6	組	17インチ		
	18	ペーパータオル	22	箱	200枚×35束		
	19	6ツ折ナプキン	2	箱	1箱：10000枚入り	食器拭取用	
	20	ポリ袋450	120	パック	100枚入り		
	21	ポリ袋700	50	パック	100枚入り		
	22	ポリ袋900	30	パック	100枚入り		
	23	ポリ袋 (小分け用)	50	パック	280mm×410mm：100枚入り		
	24	クッキングシート	150	本	33cm×40m		
	25	ラップ	45	本	30cm×50m		
	26	ラップ	60	本	45cm×50m		
	27	アルミホイル	65	本	30cm×50m		
	保健衛生用消耗品	28	タオル	24	組	12枚入り	
		29	タオルおしぼり	48	組	12枚入り	
		30	スポンジ	40	個	Sサイズ	
		31	スポンジ	80	個	Lサイズ	
		32	スチールたわし	50	個		
		33	亀の子たわし	40	個		
		34	中性洗剤	12	本	4L	
		35	マジックリン	10	本	4, 5L	
36		除菌漂白剤	20	本	5kg		
37		洗濯用洗剤	10	箱	2.5kg		
38		木柄デッキブラシナイロン	15	本			
39		水拭モップ	15	本			
40		モップ取替用	48	枚			
41		油落とし洗剤 (ピンク洗剤)	60	箱	6kg		
42		アルコール製剤	20	缶	17L		
43		手洗い石鹸	6	本	20kg		
44		手指消毒液	20	本	5L		
45		水切りドライヤー	20	本	中		
46		水切りドライヤー (スペア)	40	本	中		
47		トイレトペーパー	2	箱	100m×80ヶ入		
48		モップ絞り器	1	個			
49		電解水添加物製剤	120	1kg			
50		pH試験紙	6	個	ph測定領域3.5~6.8以上	電解水水质検査用	