

硫黄島における調理作業等業務  
委託民間競争入札実施要項（案）

防衛省

目 次 . . . . . 1

1	趣旨 . . . . .	2
2	本業務の詳細な内容及びその実施に当たり確保されるべき業務の 質に関する事項 . . . . .	2
3	実施期間に関する事項 . . . . .	5
4	入札参加資格に関する事項 . . . . .	5
5	入札に参加する者の募集に関する事項 . . . . .	6
6	入札等内容及び落札者を決定するための評価の基準その他の落札 者に関する事項 . . . . .	7
7	入札対象事業に関する従来の実施状況に関する情報の開示に關す る事項 . . . . .	8
8	受託者に使用させることができる国有財産等に関する事項 . . . . .	9
9	受託者が本業務を実施するにあたり、海自に対して報告すべき事 項、秘密を適正に取り扱うために必要な措置その他本業務の適正 かつ確実な実施の確保ための契約により受託者が講ずべき措置に 関する事項 . . . . .	9
10	本業務を実施するに当たり、第三者に損害を加えた場合において、 その損害の賠償に関し受託者が負うべき責任に関する事項 . . . . .	14
11	本業務の評価に関する事項 . . . . .	15
12	その他本業務の実施に関し必要な事項 . . . . .	15

添付書類

別紙第1	硫黄島における調理作業等業務委託民間競争入札実施要項の 内容及び入札に係る質問について . . . . .	17
別紙第2	提案書評価基準 . . . . .	18
別紙第3	従来の実施状況に関する情報の開示 . . . . .	19
別紙第4	受託者に使用させることができる国有財産 . . . . .	21
別図第1	海上自衛隊硫黄島航空基地 . . . . .	26
別図第2	硫黄島航空基地施設略図 . . . . .	27
別図第3	食堂内概略図 . . . . .	28

## 硫黄島における調理作業等業務委託民間競争入札実施要項

### 1 趣旨

競争の導入による公共サービスの改革に関する法律（平成18年法律第51号。以下「法」という。）に基づく競争の導入による公共サービスの改革については、公共サービスによる利益を享受する国民の立場に立って、公共サービスの全般について不断の見直しを行い、その実施について、透明かつ公正な競争の下で民間事業者の創意と工夫を適切に反映させることにより、国民のため、より良質かつ低廉な公共サービスを実現することを目指すものである。

上記を踏まえ、防衛省は、公共サービス改革基本方針（平成25年6月14日閣議決定）別表において民間競争入札の対象として選定された硫黄島における調理作業等業務委託（以下「本業務」という。）について、公共サービス改革基本方針に従って、この実施要項を定めるものとする。

### 2 本業務の詳細な内容及びその実施に当たり確保されるべき業務の質に関する事項

#### (1) 本業務を実施する場所及び施設等の概要

##### ア 施設名称及び延べ面積等

海上自衛隊硫黄島航空基地隊 食堂等 約2,015㎡

##### イ 所在地

東京都小笠原村硫黄島

##### ウ 施設の概要

別図第1から別図3までのとおり。

#### (2) 本業務の概要

海上自衛隊硫黄島航空基地隊食堂の調理場等を使用して、海自が作成する献立及び調達する食材等により、硫黄島に常駐する海上自衛隊の隊員、航空自衛隊の隊員、硫黄島に来島する隊員、視察見学者及び契約業者等の喫食（以下「喫食者」という。）に対する調理作業等について、公共サービス実施民間事業者（以下「受託者」という。）に委託するものである。

本業務の実施に当たっては、喫食者の満足度向上を図りながら、厚生労働省が定める「大量調理施設衛生管理マニュアル（平成9年3月24日付け衛食第85号別添）」、「食品衛生法（昭和22年法律第233号）」、「食品衛生法施行令（昭和28年政令第229号）」、「食品衛生法施行規則（昭和23年厚生省令第23号）」等に則り衛生管理を行い、安全で効率的かつ安定的に給食を提供する。

#### (3) 本業務に係る前提基準

ア 朝、昼及び夕食の食数は、それぞれ360食を標準とする。ただし、休暇期間、訓練等により食数が上下する場合がある。

イ 献立の作成、食数の把握及び食材の調達は海自が実施する。なお、悪天候により食品材料の輸送便が不通の場合や、官側若しくは台風など天候の都合により食堂、厨房等が使用できない場合においては、献立表以外のメニューになることがある。その場合は海自と管理責任者が協議するものとする。

食数は海自が把握し、予定給食人員喫食日の1か月前に、確定食数は3日前までに管理責任者へ示す。

ウ 給食の供給回数は1日3回とし、喫食時間は原則として下表のとおりであり、喫食開始時間に喫食ができるよう調理作業等を実施する。

区分	平日	航空機運航日	休養日等
朝食	0600～0700	0600～0700	0630～0730
昼食	1115～1245	1100～1230	1145～1245
夕食	1630～1745	1630～1745	1630～1745

エ 給食の供給前には海自隊員による検食を実施する。

#### (4) 本業務の具体的内容

- ア 食材の運搬・点検作業
- イ 調理作業
- ウ 配食作業
- エ 洗浄作業
- オ 残飯等及びごみの処理
- カ ボイル作業
- キ 弁当作成作業
- ク 清掃作業及び整備作業
- ケ 環境整備

#### (5) 管理責任者の配置等

##### ア 管理責任者の配置

受託者は、作業場での作業の遂行に関する指示、受託業務に従事している者（以下「従事者」という。）の管理、海自との本業務に係る交渉等の権限を有する管理責任者を置くものとする。なお、管理責任者については、上記責任を遂行できることを条件として、従事者との兼任を妨げない。

また、管理責任者が不在となる場合は、あらかじめ受託者は代理の者を選任しておき、管理責任者の代わりに権限を行使させるものとする。

イ 管理責任者の要件

- (ア) 作業全般を統括管理する能力を有し、従事者を監督指導できること。
- (イ) 海自と速やかに連絡調整できる態勢をとれること。
- (ウ) 管理責任者等の休暇等に対応したシフトの管理ができること。
- (エ) 上記責任を遂行できることを条件として、従事者との兼任を妨げない。

(6) 確保されるべき業務の質

- ア 第3号ウによるほか、指定された食事開始時間までに食事を提供すること。時間遅延0回とする。
- イ 海自から指定された食数を提供すること。食数不足0回とする。
- ウ 衛生的な食事及び喫食環境を提供すること。受託者の責めに帰する食品衛生事故発生0回とする。

(7) 創意工夫

本業務の実施期間中にあつては、受託者は、第7号の質を確保することを前提として本業務を実施するに当たって創意工夫を行い、本業務の更なる効率化、経費の削減等に努めなければならない。

(8) 業務の引継ぎ

- ア 受託者は、次項に掲げる実施期間の終了後に本業務の受託予定者（以下「受託予定者」という。）から業務内容の引継ぎの申し出があつた場合には、当該引継ぎが平成29年3月31日までに完了するよう協力するものとする。
- イ 受託予定者は、落札決定後海自に対し業務の引継ぎ等について必要な調整を申し出ることができる。

(9) 委託費の支払方法及び支払の留保

- ア 海自は、事業期間中の監督及び検査を行い、状況を確認したうえで、契約書に基づき委託費を支払う。
- イ 監督・検査の結果、確保すべき水準に達していない場合には、海自は改善指示又は業務改善計画書の作成を指示する。改善指示が概ね達成されたと海自が認めた場合又は業務改善計画書を海自に提出し海自の承認を得るまでは委託費の支払いを留保する。
- ウ 委託費の支払いに当たっては、受託者は当該月分の本業務の完了後、書式により、海自へ当該月分の実績に応じ金額の支払い請求するものとし、海自は支払請求書を受領した日から30日以内に海自の定める方法により委託費を受託者に支払う。
- エ 海自の責めに帰す事由により、本業務が実施できなかつた場合において、受託者に損害が生じたときは、受託者はその損害につき海自に対し、賠償を請求することができる。損害賠償の請求は、本業務を再開した日

から30日以内に文書により行わなければならない。

オ 費用負担等に関するその他の留意事項

法令改正による増加費用及び損害の負担について、以下に該当する場合は防大側の負担とし、それ以外の場合については受託者が負担する。

(ア) 消費税その他類似の税制度の新設・改正（税率の改正を含む。）

(イ) 法人税その他類似の税制度の新設・改正（税率の改正を含む。）

(ウ) ア・イの他、本業務に影響を及ぼす法令改正及び税制度の新設

3 実施期間に関する事項

本業務の実施期間は、平成26年4月1日から平成29年3月31日までとする。

4 入札参加資格に関する事項

次に掲げる条件をすべて満たす者であること。

- (1) 調理師法（昭和33年法律第147号）第2条の調理師免許を有する者及び同等の技能を有する者を各勤務日に1名以上配置できること（調理従事者のみ）。
- (2) 法第15条において準用する法第10条各号（第11号を除く。）の規定に該当する者でないこと。
- (3) 日本国籍を有する者を配置できること。
- (4) 予算決算及び会計令（昭和22年勅令第165号。以下「予決令」という。）第70条の規定に該当しない者であること。なお、未成年者又は被補助人が、契約締結のために必要な同意を得ている場合は、同条に規定する特別な理由がある場合に該当するものとする。
- (5) 予決令第71条の規定に該当しない者であること。
- (6) 平成25年度から平成27年度までの間の防衛省競争参加資格（全省庁統一資格）のうち、「役務の提供等」の「C」等級以上の資格を有する者であること。
- (7) 防衛省から指名停止等の措置を受けている期間中の者でないこと。
- (8) 警察当局から暴力団員（暴力団員による不当な行為の防止等に関する法律（平成3年法律第77号）第2条第6号に規定する暴力団員をいう。以下同じ。）が実質的に経営を支配する業者又はこれに準ずるものとして、国が発注する業務等からの排除要請があり、当該状態が継続している者でないこと。
- (9) 労働保険、厚生年金保険等の適用を受けている場合、保険料等の滞納がないこと。
- (10) 第2項に規定する業務を提供できる態勢が整っている者、または整えら

れることができることを証明できる者であること。

(11) 共同体による入札

ア 入札に参加しようとする者は、単独で本実施要項に規定する本業務の全て担うことができない場合は、適正に本業務を遂行できる共同体で入札に参加することができる。その場合は、入札書類提出時までには共同体を形成し、代表企業及び代表者を定め、その他の者はグループ企業として参加するものとする。

なお、代表企業及びグループ企業は、他の共同体に参加し、又は単独で入札に参加することはできないものとし、共同体形成に関する協定書又はこれに類する書類を作成するものとする。

イ 共同体で入札に参加する場合には、各企業は第1号から第9号までの入札参加資格を満たすものとし、代表企業は第10号に規定する入札参加資格を共同体として満たすことを証明する書類を作成するものとする。

5 入札に参加する者の募集に関する事項

本業務の入札に係る落札及び契約締結は、本業務に係る平成26年度予算が成立し、予算示達がなされることを条件とする。

(1) 入札に係るスケジュール（予定）

ア 入札公告 平成25年11月中旬から12月下旬まで

イ 入札説明 平成25年11月中旬から12月下旬まで

（入札に関する説明は、仕様書を防衛省に受領に来た者に対して個別に実施する予定）

ウ 質問受付期限 平成25年12月下旬

（質問は、書面（電子メール又はFAX等）により受け付けることとし、質問及び回答は軽微なものを除き、すべて公表する。様式は、別紙第1のとおり。）

エ 入札関係書類提出期限 平成26年1月上旬

オ 競争参加資格の確認結果の通知 平成26年1月中旬

カ 入札・開札 平成26年1月下旬

キ 警察庁による暴力団排除条項該当性の有無の確認 平成26年1月下旬から2月中旬

ク 落札者の決定 平成26年2月下旬

ケ 契約の締結 平成26年4月1日

(2) 入札実施手続

ア 入札説明会後の質問受付

入札公告に際して、実施要項の交付を受けた者は、当該実施要項の内容や入札に係る事項について、入札説明後に質問を行うことができる。

質問は原則として別紙第1により行い、質問内容及び当方からの回答は原則として入札説明書の交付を受けた者に対し、書面により送付することにより公開するとともに横須賀地方総監部ホームページに掲示する。

#### イ 提出書類

民間競争入札に参加を希望する者（以下「入札参加希望者」という。）は次の書類を提出すること。

##### （ア）入札書

消費税等に係る課税事業者であるか免税事業者であるかを問わず、見積もった経費の108分の100に相当する金額を記載すること。なお、消費税率が改正された場合は、その税率に相当する金額を記載すること。

##### （イ）提案書

本実施要項第2項に規定する業務を提供できる態勢の有無を審査するため、次に掲げる事項を具体的に記載すること。

###### a 実施体制

- (a) 業務従事者の配置
- (b) 管理体制及び連絡体制
- (c) 従業員の教育研修体制

###### b 食品衛生管理

- (a) 衛生管理体制
- (b) 衛生事故へ対応

###### c 秘密等保持

秘密等保持に係る教育

## 6 入札内容及び落札者を決定するための評価の基準その他の落札者の決定に関する事項

### （1）評価方法

#### ア 入札参加資格の確認

海自は、平成25年度に有効な競争契約の参加資格（全省統一資格）に係る写し及び前項第2号イ（イ）に掲げる提案書その他入札説明書等に基づき提出される入札関係書類により第4項に規定する入札参加資格を確認し、その資格を満たしていない入札参加希望者は、入札に参加できないものとする。

#### イ 提案書の評価

別紙第2に定める提案書評価基準に基づいて提案書の評価を行い、1項目でも要件を満たしていない場合は不合格とする。なお、評価に際しては入札参加希望者に対しヒアリングを行うことがある。

## (2) 落札者の決定方法

- ア 第4項に規定する入札参加資格をすべて満たし、入札書に記載された金額が、予定価格の制限の範囲内で最低の価格をもって入札した者を落札者とする。ただし、落札者となるべき者の入札価格によっては、その者より当該契約の内容に適合した履行がなされないおそれがあると認められるとき、又はその者と契約を締結することが公正な取引の秩序を乱すこととなるおそれがある著しく不相当であると認められるときは、予定価格の制限の範囲内の価格をもって入札した者のうち最低の価格の次に低い価格をもって入札した者を落札者とすることがある。
- イ 予定価格の制限の範囲内で最低の価格をもって入札した者が2者以上いる場合は、当該入札をした者にくじを引かせ落札者を決定するものとする。当該入札をした者がくじを引くことができない場合には、入札事務に直接関係がない海自の職員がこれに代わってくじを引くものとする。
- ウ アに規定する要件を満たす入札がなかった場合には、改めて直ちに再度の入札を行うものとする。
- エ 落札者が決定した場合には、落札者の氏名又は名称、落札金額、落札者決定の理由等を遅滞なく公表するものとする。契約を締結した場合も同様とする。

## (3) 落札者が決定しなかった場合の措置

- ア 開札の結果、予定価格の制限の範囲内で入札した者がいないときは、直ちに再度の入札を行うものとする。なお、入札参加者又はその代理人が立ち会わない場合若しくは入札関係海自職員の許可なくして開札場所から退出した場合には、当該入札参加者又はその代理人は、当該年度の入札を辞退したものとみなす。
- イ アによってもなお落札者となるべき者がいないときは、入札参加条件等を見直した後、再度公告入札を行うこととする。
- ウ 入札により落札者が決定せず、本業務を実施する時間が十分に確保できない等やむを得ない場合には、本実施要項によらないことができる。  
この場合においては、海自はその理由を公表するとともに、法第37条の規定に基づき設置された官民競争入札等監理委員会（以下「監理委員会」という。）に報告するものとする。

7 入札対象事業に関する従来の実施状況に関する情報の開示に関する事項  
別紙第3のとおり。

8 受託者に使用させることができる国有財産に関する事項

(1) 使用可能な施設、設備等

別紙第4のとおり。

(2) 使用に係る経費等

上記の施設・設備等については、海自と受託者間で使用に関する確認書を取り交わしたうえで、無償使用することができる。ただし、受託者は、従事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には、直ちに海自職員に報告し、その指示に従い、受託者の負担において修復等を行うものとする。

9 受託者が対象公共サービスを実施するにあたり、海自に対して報告すべき事項、秘密を適正に取り扱うために必要な措置その他対象公共サービスの適正かつ確実な実施の確保のための契約により、受託者が講ずべき措置に関する事項

(1) 業務報告

受託者は、実施した業務内容等を仕様書に定める業務日誌により、翌日(土日及び祝日の場合は次の平日)までに海自へ提出する。

(2) 受託者からの報告等に係る監督・検査体制

海自は、法第26条第1項の規定に基づき、受託者に対し、当該業務の状況に関し必要な報告を求め、又は受託者の事務所等に立入り、本業務の実施状況若しくは帳票、その他の物件を検査し、若しくは関係者に質問することができるものとする。この場合において、当該検査を行う海自の隊員は、当該検査が法第26条第1項の規定に基づくものであることを受託者に明示するとともに、その身分を示す証明書を携帯し、関係者に提示するものとする。

(3) 指示等

海自は、受託者による本業務の適正かつ確実な実施を確保するために必要があると認めるときは、法第27条第1項の規定に基づき、受託者に対し、必要な措置を講ずべきことを指示することができる。

(4) 秘密を適正に取り扱うために必要な措置

ア 個人情報の保護

受託者は、海自から貸与又は提供された個人情報その他業務の実施に関して知り得た個人情報については、行政機関の保有する個人情報の保護に関する法律(平成15年法律第58号)の規定に基づき、適切に管理しなければならない。また、当該個人情報については、本業務以外の目的のために使用してはならない。

イ 秘密の保持等

受託者である民間事業者(その者が法人である場合にあっては、その役員)若しくはその職員その他の従事者又は本業務に従事していた者

は、本業務の実施に関して知り得た秘密を第三者に漏らし、又は盗用してはならない。これらの者が秘密を漏らし、又は盗用した場合には、法第54条により罰則の適用がある。

ウ 受託者は、本業務の実施に関して知り得た情報（公知の事実等を除く）を第三者に閲覧させ、複写させ、譲渡し、又は委託業務以外の目的に使用してはならない。ただし、あらかじめ書面による海自の承諾を得たときはこの限りでない。

エ 受託者は、本業務の実施に関して知り得た情報（公知の事実等を除く。）について、本業務終了時に、海自への返却又は消去若しくは破棄を確実に行うものとする。

#### (5) 契約に基づき受託者が講ずべき措置

##### ア 書類の提出

受託者は仕様書に定める書類を遅滞なく提出しなければならない。

##### イ 業務の開始及び中止

(ア) 受託者は、締結された本契約に定められた業務開始日に、確実に業務を開始しなければならない。

(イ) 受託者は、やむを得ない事由により、本業務を中止しようとするときは、あらかじめ海自の承認を得なければならない。

##### ウ 金品等の接受の禁止

受託者及び従事者は、業務において金品等を受け取ること、又は与えることをしてはならない。

##### エ 宣伝行為の禁止

受託者は、本業務の実施に当たって、自らが行う業務の宣伝を行ってはならない。

##### オ 法令の順守

受託者は、本業務を実施するに当たり、適用を受ける関係法令等を遵守しなければならない。

##### カ 安全衛生

受託者は、従事者の労働安全衛生に関する労務管理について、責任者を定め、関係法令に従って行わなければならない。

##### キ 記録・帳簿書類等の保存期間

受託者は、実施年度毎に本業務に関して作成した記録や帳簿書類を、委託事業を終了し、又は中止した日の属する年度の翌年度の4月1日から起算して5年間保管しなければならない。

##### ク 権利の譲渡等

受託者は、この契約から生じる権利又は義務を第三者に譲渡し、若しくは引き受けさせてはならない。ただし、あらかじめ書面により海自の

承認を得た場合はこの限りでない。

#### ケ 権利義務の帰属等

(ア) 本業務の実施が第三者の特許権、著作権その他の権利と抵触するときは、受託者は、その責任において必要な措置を講じなければならない。

(イ) 受託者は、本業務の実施状況を公表しようとするときは、あらかじめ海自の許可を得なければならない。

#### コ 再委託の取扱い

(ア) 受託者は、本業務の全部を一括して第三者に再委託してはならない。

(イ) 受託者は、本業務の一部について再委託を行う場合は、次の各号についてあらかじめ文書により海自の承認を受けなければならない。

- a 再委託の相手方の商号又は名称及び住所
- b 再委託を行う業務の範囲
- c 再委託を行う必要性
- d 契約金額

(ウ) 受託者は、第三者に再委託を行う場合においても、本業務に受託者の義務とされている事項につきその責めを免れない。

(エ) 受託者は、再委託の相手方からさらに第三者に委託が行われる場合には次の各号について文書により海自に届け出なければならない。

- a 当該第三者の商号又は名称及び住所
- b 委託を行う業務の範囲

(オ) 受託者は、再委託に関する書面の記載事項に変更があった場合には、遅滞なく変更の届出を行わなければならない。

#### サ 契約内容の変更

海自及び受託者は、やむを得ない事由により契約の内容を変更しようとする場合には、あらかじめ変更の理由を提示し、相手方の承認を得なければならない。

#### シ 海自の解除権

(ア) 海自は、次のいずれかに該当する場合には、本業務の契約の全部又は一部を解除することができる。

- a 受託者の責めに帰すべき理由により受託業者が履行期限までに本業務を完了しなかった場合
- b 受託者の責めに帰すべき理由により受託業者が本業務を完了できなくなった場合
- c 受託者が契約上の義務に違反したことによってこの契約の目的を達することができなくなった場合
- d 公正取引委員会が受託者又は受託者の代理人に対して私的独占の禁止及び公正取引の確保に関する法律(昭和22年法律第54号。以下

「独占禁止法」という。)第7条又は第8条の2(同法第8条第1号若しくは第2号に該当する行為の場合に限る。)の規定による排除措置命令を行ったとき、同法第7条の2第1項(同法第8条の3において読み替えて準用する場合を含む。)の規定による課徴金の納付命令を行ったとき、又は同法第7条の2第18項若しくは第21項の規定による課徴金の納付を命じない旨の通知を行ったとき。

- e 受託者又は受託者の代理人(受託者又は受託者の代理人が法人の場合にあつては、その役員又は使用人)が刑法(昭和40年法律45条)第96条の6若しくは第198条又は独占禁止法第89条第1項の規定による刑の容疑により公訴を提起されたとき。
- f 警視庁又は道府県警察本部の暴力団排除対策を主管とする課の長(以下「暴力団対策主管課長」という。)への照会、又は暴力団対策主管課長からの通知により、受託者が次の各項目の一つに該当すると認められたとき。
  - (a) 法人等(個人、法人又は団体をいう。)の役員等(個人である場合はその者、法人である場合は役員又は支店若しくは営業所(常時契約を締結する事務所をいう。)の代表者、団体である場合は代表者、理事等、その他経営に実質的に関与している者をいう。)が、暴力団(暴力団員による不当な行為の防止等に関する法律(平成3年法律第77号)第2条第2号に規定する暴力団をいう。以下同じ。)又は暴力団員であるとき。
  - (b) 役員等が、自己、自社若しくは第三者の不正の利益を図る目的、又は第三者に損害を加える目的をもって、暴力団又は暴力団員を利用するなどしているとき。
  - (c) 役員等が、暴力団又は暴力団員に対して、資金等を供給し、又は便宜を供与するなど直接的あるいは積極的に暴力団の維持、運営に協力し、若しくは関与しているとき。
  - (d) 役員等が、暴力団又は暴力団員であることを知りながらこれを不当に利用するなどしているとき。
  - (e) 役員等が、暴力団又は暴力団員と社会的に非難されるべき関係を有しているとき。
- g 受託業者が自ら又は第三者を利用して次の各事項の一つに該当する行為をした場合
  - (a) 暴力的な要求行為
  - (b) 法的な責任を超えた不当な要求行為
  - (c) 取引に関して脅迫的な言動をし、又は暴力を用いる行為
  - (d) 偽計又は威力を用いて海自の業務を妨害する行為

(e) その他これらに準ずる行為

h 下請負者等（下請負者（再下請負以降の全ての下請請負者を含む。）、受任者（再委任以降の全ての受任者を含む。）及び下請負者又は受任者が当該契約に関して個別に契約する場合の当該契約の相手方をいう。以下同じ。）がシ（ア）f 及び g の一に該当する者（以下「排除対象者」という。）であることを知りながら契約し、若しくは下請負者等の契約を承認したとき、又は正当な理由がないのにシ（ア）f の規定に反して当該下請負者等との契約を解除せず、若しくは下請負者等に対し契約を解除させるための措置を講じないとき。

(イ) 受託者は、この契約に関して、受託者又は受託者の代理人が独占禁止法第7条の2第18項又は第21項の規定による通知を受けた場合は、速やかに、当該通知文書の写しを海自に提出しなければならない。

(ウ) 受託者は、シ（ア）f に関し、海自から求めがあった場合、受託者の役員名簿（有価証券報告書に記載のもの（生年月日を含む。）。ただし、有価証券報告書を作成していない場合は、役職名、氏名及び生年月日の一覧表とする。）及び登記簿謄本の写しを提出するとともに、これらの提出書類から確認できる範囲での個人情報情報を警察に提供することについて同意するものとする。

(エ) 受託者は、シ（ア）f 及び g いずれに該当しないことを表明し、かつ、将来にわたっても該当しないことを確約する。

(オ) 受託者は、排除対象者を下請負者等としないことを確約する。

(カ) 受託者は、契約後に下請負者等が排除対象者であることが判明したときは、直ちに当該下請負者等との契約を解除し、又は下請負者等に対し契約を解除させるようにしなければならない。

(キ) 受託者は、自ら又は下請負者等が、暴力団、暴力団員、社会運動・政治運動標ぼうゴロ等の反社会的勢力から不当要求又は業務妨害等の不当介入（以下「不当介入」という。）を受けた場合は、これを拒否し、又は下請負者等をして、これを拒否させるとともに、速やかに不当介入の事実を海自に報告するとともに、警察への通報及び捜査上必要な協力を行うものとする。

(ク) 海自は、上記に定める場合のほか、海自の都合により必要がある場合は、この契約の全部又は一部を解除することができる。

#### ス 受託者の解除権

受託者は、海自がその責めに帰すべき理由により契約上の義務に違反した場合においては、相当の期間を定めてその履行を催告し、その期間内に履行がないときは、この契約の全部又は一部を解除することができる。

#### セ 契約解除時の取扱い

(ア) シに該当し、契約を解除した場合には、海自は受託者に対し、当該解除の日までに本業務を契約に基づき実施した期間にかかる委託費を支給する。

(イ) この場合、受託者は契約金額の100分の10に相当する金額を違約金として海自の指定する期間内に納付しなければならない。

#### ソ 損害賠償

受託者は、受託者及び従事者の故意又は過失により海自に損害を与えたときは、海自に対して、その損害について賠償する責任を負う。

#### タ 不可抗力免責

受託者は、上記事項にかかわらず、不可抗力により委託事業の全部又は一部の履行が遅延又は不能となった場合は、当該履行遅延又は履行不能による責任を負わないものとする。

#### チ 契約の解釈

契約に関して疑義が生じた事項については、その都度、受託者と海自が協議する。

### 10 本事業を実施するに当たり、第三者に損害を加えた場合において、その損害の賠償に関し受託者が負うべき責任に関する事項

本契約を履行するにあたり、受託者が、故意又は過失により、第三者に損害を加えた場合における当該損害に対する賠償等については、次に定めるところによる。

#### (1) 受託者に対する求償

海自が国家賠償法(昭和22年法律第125号)第1条第1項等に基づき当該第三者に対する賠償を行ったときは、海自は受託者に対し、当該第三者に支払った損害賠償額(当該損害の発生について海自の責めに帰すべき理由が存する場合は、海自が自ら賠償の責めに任ずべき金額を超える部分に限る。)について求償することができる。

#### (2) 海自に対する求償

受託者が民法(昭和29年法律第89号)第709条等に基づき当該第三者に対する賠償を行った場合であって、当該損害の発生について海自の責めに帰すべき理由が存するときは、受託者は海自に対し、当該第三者に支払った損害賠償額のうち自ら賠償の責めに任ずべき金額を超える部分について求償することができる。

### 11 本業務の評価に関する事項

#### (1) 調査時期

海自は、法第7条第8項の規定に基づく内閣総理大臣が行う評価の時期（平成28年5月を予定）を踏まえ、事業開始から平成28年3月までの本業務の実施状況を調査するものとする。

(2) 調査の方法

海自は、本業務の内容について、その評価が的確に実施されるよう、実施状況等の調査を行うものとする。

(3) 調査項目

- ア 第2項第7号において、本業務の質として設定した項目
- イ 献立に関する履行の状況

(4) 実施状況等の届出

海自は、前号に示す調査項目に関する内容をとりまとめた本業務の実施状況等について、第1号の評価のために、平成28年3月を目途に内閣総理大臣及び官民競争入札等監理委員会へ提出する。

1.2 その他本業務の実施に関し必要な事項

(1) 本業務の実施状況等の監理委員会への報告及び公表

- ア 海自は、本業務の実施状況について平成26年度から平成28年度分を取りまとめて監理委員会に報告するとともに、公表する。
- イ 海自は、委託者に対する会計法令に基づく監督・検査の状況について、本業務終了後に監理委員会に報告するとともに、法第26条及び法第27条に基づく報告聴取、立入検査、指示等を行った場合には、その都度、措置の内容及び理由並びに結果の概要を管理委員会に報告する。また、海自が必要と判断した場合には、その措置内容等を公表する。

(2) 海自の監督・検査体制

本業務に係る従事者の監督・検査は、契約担当官等が、自ら又は補助者に命じて、立会い、指示その他適切な方法によって行うものとする。本業務の監督・検査は第9項により行うものとする。

(3) 受託者が負う可能性のある主な責務等

ア 罰則等

- (ア) 法第25条第2項の規定により、本業務に従事する者は、刑法（明治40年法第45号）その他の罰則の適用については、法令により公務に従事する職員とみなす。
- (イ) 法第25条第1項の規定に違反して、本業務の実施に関して知り得た秘密を漏らし、又は盗用した者は、法第54条の規定により1年以下の懲役又は50万円以下の罰金に処される。
- (ウ) 次のいずれかに該当する者は、法第55条の規定により30万円以下の罰金に処される。

- a 法第26条第1項の規定による報告をせず、若しくは虚偽の報告をし、又は同項による検査を拒み、妨げ、若しくは忌避し、若しくは質問に対して答弁をせず、若しくは虚偽の答弁をした者
  - b 正当な理由なく、法第27条第1項の規定による指示に違反した者
- (エ) 法人の代表者又は法人若しくは人の代理人、使用人その他の従業員が、その法人又は人の業務に関し、前(ウ)に規定する違反行為をしたときは、法第56条の規定により、行為者が罰せられるほか、その法人又は人に対して本号ア(ア)に規定する刑を科される。

#### イ 会計検査

受託者は、本業務が会計検査院法（昭和22年法律第73号）第23条第1項第7号に規定する事務又は業務の委託者に該当し、会計検査院が必要と認めるときには、同法第25条及び第26条により、会計検査院の実施検査を受け、同院から直接又は委託者を通じて、資料、報告書等の提出を求められ、又は質問を受けることがある。

硫黄島における調理作業等業務委託民間競争入札  
実施要項の内容及び入札に係る質問について

平成 年 月 日

海上自衛隊硫黄島航空基地隊補給隊 宛

F A X : 0 4 9 9 8 - 4 - 1 1 1 1 (内線 2 6 8)

名称又は商号	
担当者（部署名）	
電話番号	
質問事項 ※入札実施要項に係る質問は項目番号を記入する。	

注) 紙面が不足する場合等、別紙に記入されても結構です。

## 提案書評価基準

提出された提案書について、本業務の目的及び業務内容を照らし、最低限の要求要件を満たし得るものは合格とし、1 要件でも満たしていないものは不合格とする。

評価及び評価の要素		
No	評価項目	評価基準
1 実施体制		
1-1	従事者の配置	本業務を適正かつ継続的に実施するために必要な資格者を所要数従事させる体制の有無
1-2	管理体制及び連絡体制	本業務を適正かつ継続的に実施するために必要な管理体制及び海自との適格な連絡体制の有無
1-3	従事者の教育研修体制	調理技能や厨房機器等の取扱等に関する事前の教育研修体制及び計画の有無
2 食品衛生管理		
2-1	衛生管理体制	大量調理施設衛生管理マニュアルに従った衛生管理体制及び計画の有無
2-2	衛生事故への対応	食中毒の感染拡大防止及び感染源特定等のために必要な協力体制の有無
3 秘密等保持		
3-1	秘密等保持に係る教育	法第 25 条に基づく秘密保持義務等及び個人情報の取扱いに係る教育体制の有無

## 従来の実施状況に関する情報の開示

1 従来の実施に要した経費			(単位：千円)		
			平成22年度	平成23年度	平成24年度
	人件費	常勤職員			
		非常勤職員			
	物件費				
	委託費		80,850	80,724	64,785
計(a)			80,850	80,724	64,785
参考値 (b)	減価償却費				
	退職給付費用				
	間接部門費				
(a) + (b)			80,850	80,724	64,785
2 従来の実施に要した人員					
			平成22年度	平成23年度	平成24年度
常勤職員			12	12	12
非常勤職員					
(業務従事者に求められる知識・経験等) 実施要項及び仕様書参照					
(業務の繁閑の状況) 繁忙時期：通年					
(その他) 対象業務については、原則一般競争入札で外部委託により実施している。					
3 従来の実施に要した施設及び設備					
仕様書のとおり。					

(注記事項)

- ・仕様書に記載された施設及び設備は無償で貸与する。
- ・業務を実施するため仕様書に示すスペース及び備品類を無償で貸与する。
- ・仕様書において民間事業者が用意すると記載された設備等は防衛省の業務に支障を与えないものとする。
- ・宿泊施設で発生した光熱水料は、電気料金約339万円、給水料金約51万円、汚水処理料金約72万円(24年度実績)(電気1Kwh=17.30円,給水1m<sup>3</sup>=814.00円、汚水処理1m<sup>3</sup>=298.61円)食費は、1097円/日(朝265、昼431、夕401)(25年度実績)医療費は、診療報酬点数による。

4 従来の実施における目的の達成の程度

硫黄島における給食業務等委託に係る目的の達成程度

- ・指定された時間に食事を提供すること。時間遅延0回とする。
- ・指定された食数を提供すること。食数不足0回とする。
- ・衛生的な食事を提供すること。受託者の責に帰する食中毒発生0回とする。

	平成22年度	平成23年度	平成24年度
時間遅延	0	0	0
食数不足	0	0	0
食中毒発生	0	0	0

5 従来の実施方法

業務項目	現状(競争入札)		民間競争入札		備考
	防衛省	受託業者	防衛省	受託業者	
調理作業等委託		○		○	業務詳細は、仕様書による。
上記業務の管理、監督	○		○		



## 給 食 器 材 等

番号	品 名	数量	型 式	寸 法			設置場所	
				間口	奥行	高さ		
103	2槽シンク	1	HS2-187B	1800	750	800	野菜調理室	
104	フードスライサー	1	NSA-10B	630	895	1245		
105	調理台	1	HT-157B	1500	750	800		
106	調理台	1	NT-66	600	600	800		
107	ツマカッター	1	MTC-1000A	370	370	310		
108	移動台	1	HT-76W	750	600	800		
110	パンラック	1	HP-186	1800	600	1800		
109	殺菌庫器具用(食器)	1	STCEC03	1360	750	1900		
101	調理台	2	HT-156B	1500	600	800		厨 房
105	調理台	2	HT-157	1500	750	800		
201	冷蔵庫	3	NSRR-E1881	1800	800	1880		
202	レイラックオープン	3	RO-7G	1070	905	1800		
203	揚物器固定式1号	2	FNB-4W	1670	650	820		
204	調理台	1	HT-97	900	750	800		
205	調理台	2	HT-187W	1800	750	800		
206	2槽シンク	1	HS2-187W	1800	750	800		
207	パンラック	4	HP-156	1500	600	1800		
208	パンラック	1	HP-187	1800	750	1800		
209	2槽シンク	1	HS2-156B	1500	600	800		
210	移動台	1	HT-127W	1200	750	800		
211	移動台	2	HT-96W	900	600	800		
212	製氷機	1	SIMS202GW	1087	870	1832		
213	蒸し機	2	NSC-10G	600	600	1650		

番号	品 名	数量	型 式	寸 法			設置場所	
				間口	奥行	高さ		
214	回転釜ガス小型	3	DGK-30N-D	1300	890	780	厨 房	
215	ガス高速ワグ大型	2	RCK-30M	864	952	905		
216	ガス高速ワグ台	2	T-860	860	700	620		
217	炊飯器ガス大型	2	PRC-30	800	700	1400		
218	水圧洗米機	3	RW-45	490	690	700		
220	回転釜ガス大型	3	DGK-60N-D	1555	1140	800		
221	ガステーブル大型	1	PGT-1894P	1800	900	800		
222	保温機	1	HFCT-R2	1800	940	2130		
223	電解水生成装置	1	HOX-40A	1200	800	1800		
224	調理台	2	HT-189	1800	900	800		
225	調理台	1	HT-97	900	750	550		
226	パンラック	1	HP-86	880	600	1800		
302	食肉スライサー	2	NF-320	760	1015	1400		食肉加工室
303	ミートチョッパー	1	MGB-32	398	773	869		
304	ハンドソー	1	NSO-30B	850	730	1710		
401	コンポオープン	1	GGCC-13	1330	1000	2030	パン焼室	
402	調理台	1	HM-157	2400	900	800		
404	生ハム保温カバー	1	SCH2660	950	1242	2050		
403	2槽シンク	1	HS2-187B	1800	750	800		
406	移動台	3	HM-186	1800	600	800		
408	パンラック移動式	1	BS1590	1220	530	1590		
108	移動台	1	HT-76W	750	600	1800	配 膳 室	

## 給 食 器 材 等

番号	品 名	数 量	型 式	寸 法			設置場所
				間口	奥行	高さ	
216	調理台	4	HT-97	900	750	550	配 膳 室
501	グリドル電気	4	TEG-900	900	600	300	
502	トレースライド	1	4-PIPES	12000	300	850	
503	保冷陳列ケース	2	SSR-DX170FB	430	504	1400	
504	トレースライド	1	5-PIPES	13000	300	850	
505	食品保温テーブル	2	TEG-900	2540	750	850	
506	調理台	2	MT-T600	4000	750	850	
507	調理台	2	MT-T900	2900	750	850	
508	食品保冷テーブル	1	SUS-U1571	1500	750	850	
509	食品保冷テーブル	1	SUS-U2171	2100	750	850	
510	両面取入扉付食品保冷库	2	HFCT-R1W	900	1000	2130	
511	両面取入扉付食品冷蔵庫	2	N-SRR-C1AP	864	1004	2130	
512	コーヒー湯沸器	2	T-3EA	876	362	718	
513	ガラス扉冷蔵庫	1	N-SRR-E1281D	1210	800	1880	
514	ガラス扉冷蔵庫	1	N-SRR-E1581D	1460	800	1880	
515	アイスクリームストッカー	1	SCR-42	496	336	865	
518	アイスディスペンサー	1	DSM-20B	420	560	759	
519	給茶器	2	AT-24HZE	450	430	720	
520	飲料冷却器	2	GT-5W	650	435	575	
521	ウォーマーテーブル	2	ETW-186	1800	600	800	
522	ウォーマーテーブル	2	ETW-126	1200	600	800	
523	コールドテーブル	1	SUS-U1861	1800	600	800	
524	コールドテーブル	1	SUS-U1261	1200	600	800	

番号	品 名	数 量	型 式	寸 法			設置場所	
				間口	奥行	高さ		
525	調理台	1	HT-126	1200	600	800	配 膳 室	
526	調理台	1	HT-86	600	600	800		
527	アイスディスペンサー	1	DSM-60G	350	480	720		
528	食器棚	1	HC-189W	1800	900	1800		
529	配膳棚	1	NM-76	775	600	865		
101	調理台	2	HT-156	1500	600	800		
601	冷蔵ショーケース	1	SSM-400K	1165	802	857		配 膳 通 路
602	トレーディスペンサー	2	CM1814-2CS	830	650	1280		
603	碗ディスペンサー	2	CM-102	920	460	800		
604	皿ディスペンサー	2	CM-302	740	405	865		
605	皿ディスペンサー	1	CM-402	740	405	865		
606	ラックディスペンサー	2	CM-2020C	540	680	900		
607	トレースライド	1		9000	300	1000		
608	トレースライド	1		3000	300	1000		
609	冷蔵ショーケース	1	AGV-150X-C	500	520	1600		
701	食器洗浄機	1	DWA3-8M	6750	1276	1460	洗 浄 室	
702	水切台	1	HD-76B	750	600	800		
703	食器消毒保管庫	1	ISC-W30N-E	1370	950	1900		
704	食器消毒保管庫	2	ISC-W40N-E	1870	950	1900		
706	2槽シンク	1	HS2-126BR	1200	600	800		
103	2槽シンク	1	HS2-187B	1800	750	800		
707	3層シンク	2	HS3-126	1200	600	800		
708	水切台	1	HD-159W	1500	600	700		



## 宿 舎 等

### 1 使用可能な施設

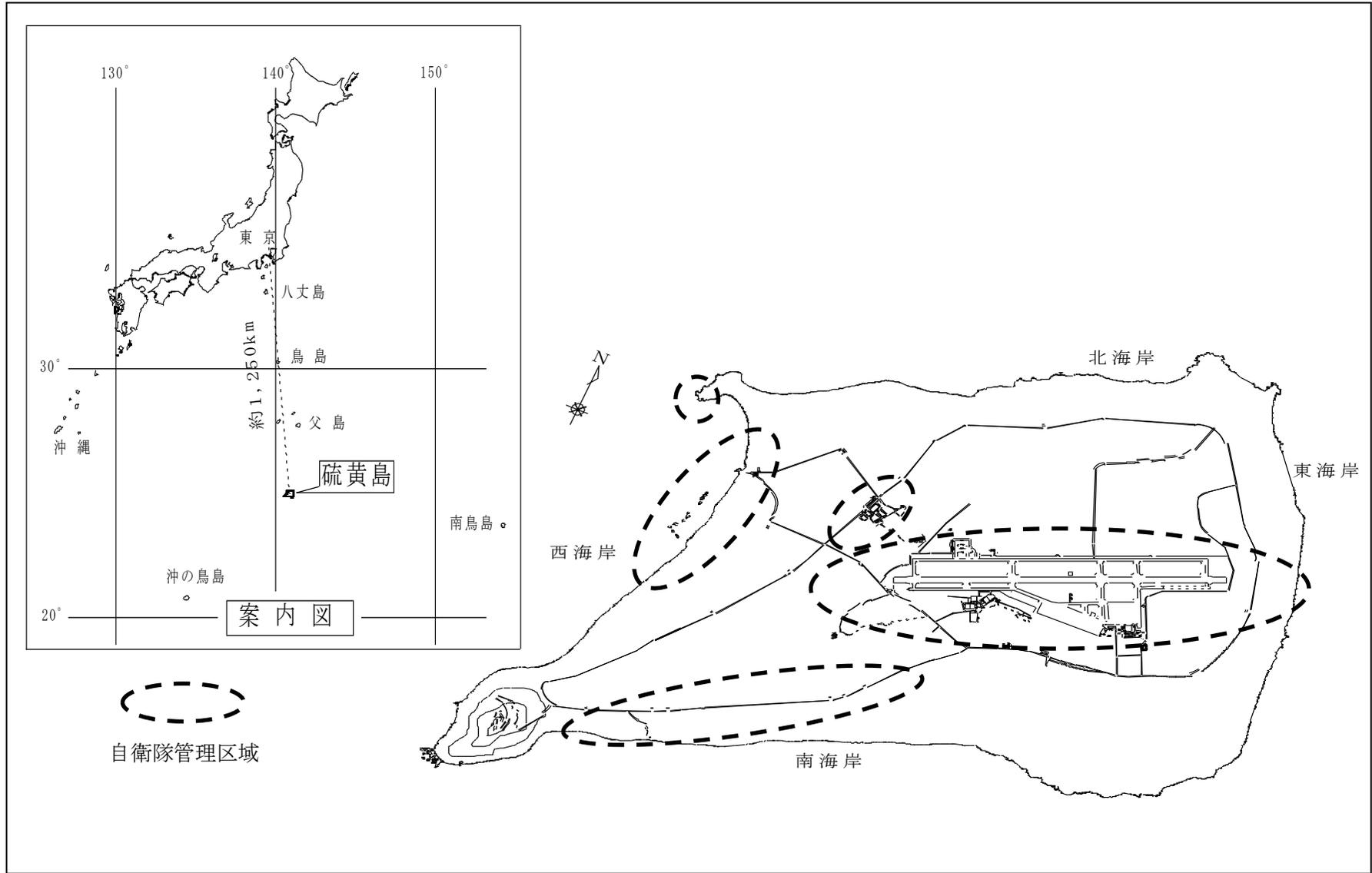
建物名	場 所	面 積	備 考
一般宿舎	居室	9.24 m <sup>2</sup>	32室
	娯楽室	18.48 m <sup>2</sup>	1室
	洗濯室	18.48 m <sup>2</sup>	1室
	シャワー室	18.48 m <sup>2</sup>	1室
	倉庫	9.24 m <sup>2</sup>	1室

### 2 使用可能な備品

建物名	場 所	備品等名	数 量	備 考
一般宿舎	居室	ベット	30	各室
		ベットマット	30	各室
		毛布	90	1人あたり3枚
	居室、娯楽室	T V	27	空き室には無し
	居室、娯楽室	冷蔵庫	34	
	居室、娯楽室	空気調和装置	一式	
	娯楽室	製氷機	1	
		トースター	3	
		電子レンジ	2	
		保温ポット	3	
		空気清浄器	1	
	居室、娯楽室	机	26	
		椅子	20	
	娯楽室	ソファ（短）	4	
		ソファ（長）	3	
	倉庫	物品棚	3	
	廊下	電話機	1	内線専用（一般回線からの受話は可能）

### 3 その他

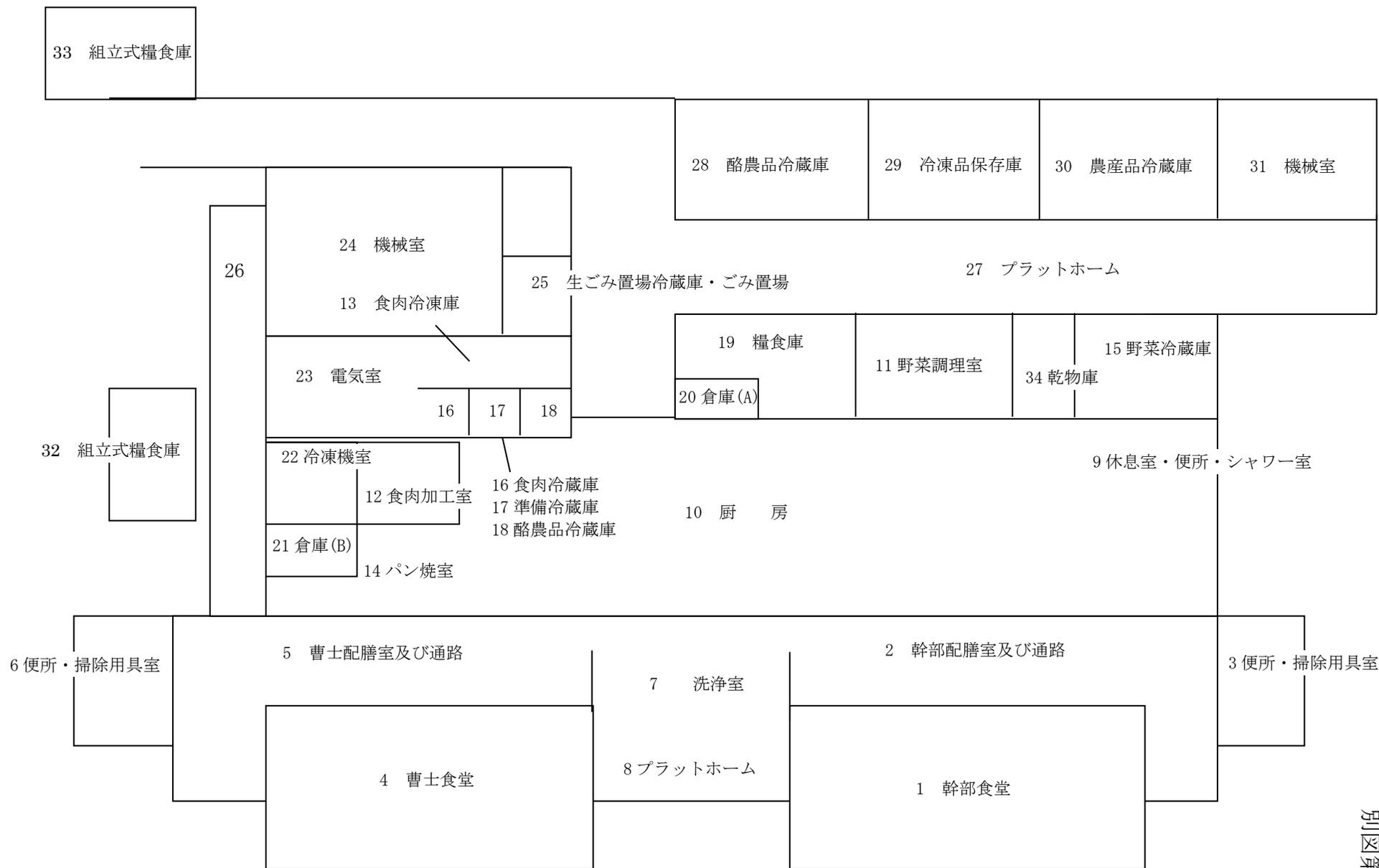
島内に公衆電話（アナログ回線）は設置されているが、インターネットの使用環境はない。



海上自衛隊硫黄島航空基地



硫黄島航空基地施設略図



食堂内概略図

海上自衛隊仕様書「硫黄島における調理作業等業務」

○ 海上自衛隊仕様書「硫黄島における調理作業等業務」

1	総 則 . . . . .	4
1. 1	適用範囲 . . . . .	4
1. 2	用語の定義 . . . . .	4
1. 3	引用文書等 . . . . .	4
1. 4	技術資料 . . . . .	5
2	役務に関する要求 . . . . .	5
2. 1	役務の内容 . . . . .	5
2. 2	一般的要求事項 . . . . .	5
2. 3	作業管理者の要件 . . . . .	5
2. 4	作業実施者の要件 . . . . .	5
2. 5	役務の種類及び内容 . . . . .	5
2. 6	標準業務量等 . . . . .	5
2. 7	輸送 . . . . .	6
2. 8	費用負担 . . . . .	6
2. 9	作業管理者等の管理 . . . . .	6
2. 10	検査等への協力 . . . . .	7
3	監督・検査 . . . . .	7
3. 1	監督 . . . . .	7
3. 2	検査 . . . . .	7
4	偽装請負の防止 . . . . .	7
4. 1	作業管理者等の選任 . . . . .	7
4. 2	労働災害補償保険上の責任 . . . . .	7
4. 3	作業実施要領の作成 . . . . .	7
4. 4	教育 . . . . .	7
5	その他の指示 . . . . .	7
5. 1	情報保証 . . . . .	7
5. 2	賠償責任 . . . . .	8
5. 3	食中毒等 . . . . .	8
5. 4	訓練・天災等 . . . . .	8
5. 5	提出書類 . . . . .	8
5. 6	安全 . . . . .	8
5. 7	基地内立入り . . . . .	9
5. 8	交通・輸送等 . . . . .	9
5. 9	宿泊・食事・医療等 . . . . .	9
5. 10	その他の遵守事項 . . . . .	9

添付書類

付図第 1	海上自衛隊硫黄島航空基地 . . . . .	1 1
-------	------------------------	-----

付図第2	硫黄島航空基地施設略図	12
付図第3	食堂内概略図	13
付 表	食堂及び厨房等の清掃に必要な用具、洗剤等	14
様式第1	作業日誌	15
様式第2	作業実施確認書	16
様式第3	作業管理者等名簿	17
様式第4	立入申請書	18
様式第5	立入者名簿	19
様式第6	航空機搭乗承認申請書	20
様式第7	航空機搭乗承認申請者名簿	21
様式第8	火気等使用許可申請書	22
調達要領指定書		23

調達要求番号：

海上自衛隊仕様書			
物品番号等		仕様書番号	
名称	硫黄島における調理作業等業務	大臣承認番号	
		作成年月日	
		変更年月日	
		単位	一式
		作成担当部課等	硫黄島航空基地隊

## 1. 総則

### 1.1 適用範囲

この仕様書は、海上自衛隊硫黄島航空基地隊における調理作業等業務について適用する。

- a) 期間 平成25年4月1日から平成29年3月31日までの間
- b) 場所 海上自衛隊硫黄島航空基地隊 食堂等（付図第1から付図第3）

### 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) 通常食 食堂で喫食する朝、昼及び夕食
- b) 弁当食 航空用機上食及び弁当食
- c) 盛り付け 調理したものを隊員が取りやすい器に移すこと。また、献立により各皿に盛り付けること
- d) 適温配食 献立により、その献立に適した温度で配食すること
- e) 残飯等 朝、昼及び夕食の残飯、調理作業後の残菜
- f) 生糧品 生体のまま加工されていない食材及び加工された半製品
- g) 貯糧品 常温において保管しても、長期間品質の変化しない食材
- h) 食堂等 幹部、曹士食堂及びその他の施設（配膳室、通路、前室、便所、掃除用具室）
- i) 厨房等 厨房、野菜調理室、食品加工室及びパン焼室
- j) 作業管理者 作業実施者を管理し、直接指揮命令する者
- k) 作業実施者 この役務を直接実施する者
- l) 作業管理者等 作業管理者及び作業実施者

### 1.3 引用文書等

この仕様書に引用する次の文書は、この仕様書に規定する範囲において、この仕様書の一部をなすものであり、入札書又は見積書の提出時における最新版とする。ただし、契約後、当該文書に一部改正事項等あった場合は、別途協議する。

#### 1.3.1 法令等

- a) 労働基準法（昭和22年法律第49号）
- b) 労働災害補償保険法（昭和22年法律第50号）
- c) 食品衛生法（昭和22年法律第233号）

#### 1.3.2.1 引用文書

- a) 硫黄島航空基地隊例規類集
- b) 海上自衛隊契約規則の実施に関わる書式等について（通知）（海幕経第5125号。7.12.11）
- c) 大量調理施設衛生管理マニュアル（衛食第85号別添。9.3.24）

#### 1.3.2.2 関連文書

- a) 海上自衛隊補給実施要領（補本装補第2072号。18.12.27別冊）
- b) 海上自衛隊の情報保証に関する達（平成19年海上自衛隊達第37号）
- c) 海上自衛隊の保有する個人情報の安全確保に関する達（平成17年海上自衛

隊達第13号)

## 1.4 技術資料

手順書（硫黄島における調理作業等業務）

## 2 役務に関する要求

### 2.1 役務の内容

硫黄島に常駐及び来島する人員に対して安全かつ適温な食事を提供すること。

### 2.2 一般的要求事項

作業管理者等の要件等は、次の要件による。

- a) 硫黄島という離島における当該業務の特性（出入島は原則として自衛隊の航空便（週4便程度）のみであり、食料、基地維持に関する物資の輸送が優先されることから、予約から搭乗まで2か月程度要する場合がある。ただし、けが等により、硫黄島内で治療が困難と医官が判断した場合、受託業者から東京都知事に災害派遣要請依頼することにより、応救出動機が派遣される。）をよく認識し、健康、衛生的であること。
- b) 調理師免許保有者を各勤務日に1名以上勤務させること。
- c) 契約後遅滞なく確実に当該業務を実施する能力を有すること。
- d) 日本国籍を有する者とする。

### 2.3 作業管理者の要件

- a) 作業全般を統括管理する能力を有し、作業実施者を監督指導できること。
- b) 官側と速やかに連絡調整できる態勢をとれること。
- c) 作業管理者等の休暇等に対応したシフトの管理ができること。
- d) 上記責任を遂行できることを条件として、作業実施者との兼任を妨げない。

### 2.4 作業実施者の要件

作業実施者は、当該業務に必要な、食品衛生に関する知識を有すること。

### 2.5 役務の種類及び内容

役務の種類は以下のとおりであり、細部は手順書のとおり。

- a) 輸送される食品材料の格納作業
- b) 調理作業
- c) 配食作業
- d) 洗浄作業
- e) 残飯等及びごみの処理
- f) ボイル作業
- g) 弁当作成作業
- h) 清掃作業及び整備作業
- i) 環境整備

### 2.6 標準業務量等

#### 2.6.1 標準食数及び食品材料

- a) 標準食数は、調達要領指定書のとおりであり、食数は官側が把握し、予定給食人員喫食日の1か月前に、確定食数は3日前までに作業管理者へ示す。
- b) この役務に必要な食品材料、調味料等は官側が提供する。

#### 2.6.2 献立

厚木航空基地隊栄養担当官が作成する献立表を標準とする。

なお、悪天候により食品材料の輸送便が不通の場合や、官側若しくは台風など天候の都合により食堂、厨房等が使用できない場合においては、献立表以外のメニューになることがある。その場合は官側と作業管理者が協議するものとする。

#### 2.6.3 使用器材等

調理作業等に使用する給食器材は、米軍関連器材（国有財産）と硫黄島航空基地隊保有の給食器材（以下「給食器材等」という。）に区分される。

なお、給食器材等は献立に基づき効率的に使用し調理作業を行うが、米海軍艦載機着陸訓練時には、米軍関係者との共同使用とする。

#### 2.6.4 標準作業時間

調達要領指定書のとおり。

#### 2.6.5 作業人員

作業は、以下を標準として実施する。

1日につき 12人（作業管理者1人，作業実施者11人（島内待機含む。））

#### 2.7 輸送

使用する食材の輸送は官側が行い、厚木航空基地隊から空輸される。

#### 2.8 費用負担

以下のものについては、すべて受託事業者手配とする。

- a) 被服
- b) 厨房の清掃に必要な用具，洗剤等（付表のとおり。）
- c) 事務用品
- d) その他，官側負担以外の経費等

#### 2.9 作業管理者等の管理

次によるほか食品衛生法，大量調理施設衛生管理マニュアル及び関係法令に従うものとする。

##### 2.9.1 作業管理者等の健康管理

- a) 受託事業者は，作業管理者等に対して，この役務開始前に健康診断を行い，心臓病，高血圧，痛風，虫歯等の離島勤務に支障のある疾患がない旨の健康診断証明書を官側に提出する。役務開始後においては年1回以上実施し，その結果を速やかに監督官に提出する。
- b) 受託事業者は，作業管理者等の健康管理に留意し，伝染病患者はもとより下痢，化膿症などの疾患の疑いのある者，又は官側から特に衛生上の理由により不適格と判断された者は，就業させてはならない。

##### 2.9.2 検便検査等

- a) 受託事業者は，作業管理者等に対して，受託事業者の指定する機関において，大量調理施設衛生管理マニュアル（調理従事者等の衛生管理）に基づき，検便検査（赤痢菌，腸チフス，パラチフス菌，サルモネラ菌，病原性大腸菌（腸管出血性大腸菌O-157））を毎月又は新たに就業する際は事前に行う。
- b) 10月から3月の間はノロウイルスの検査も併せて行う。
- c) 健康診断及び検便検査の結果は，速やかに監督官に提出する。

##### 2.9.3 作業管理者等の衛生管理

- a) 作業実施者の服装は常に清潔なものを使用し，作業衣に白色の炊飯帽，調理服，調理前掛，調理長靴，マスク等を着用させ，食堂の利用者に不快感を与えないように留意する。
- b) 厨房への作業従事時間以外の関係者以外の立入りは，厳重に注意する。
- c) 作業実施者には，調理前，用便後，汚物取り扱い後及び配食前には必ず完全手洗い及びアルコール消毒を徹底すること。
- d) 食器類は，使用の都度洗浄し，食器消毒保管庫に格納して殺菌を行うこと。
- e) 食堂内は清潔に保ち，施設，器具及び容器等の衛生保持に留意すること。
- f) 食材及び調理済み食品は，鼠害，昆虫，ほこり等により汚染しないように衛生的に保管すること。
- g) 配食までの時間を短縮するような時間配分し，調理後の食品は衛生的に取り扱うこと。

- h) その他法令に定められた衛生管理に関する事項及び官側の指定した安全守則等の諸規約を遵守すること。
- i) 受託事業者は、使用する施設、器材を清潔に保つとともに、毎日の作業終了後は必ず清掃をしなければならない。また、排水水については、公害防止に特に留意すること。

#### 2.9.4 作業管理者等の安全管理

作業日誌（様式第1）に基づき、食数、調理室（ガス元栓）の開閉時間、代表者氏名、当日の作業実施者員数、各倉庫の照明（断）、各冷蔵庫・冷凍庫の温度（午前、午後）の確認を行い、代表者氏名の署名及び押印後毎日監督官に提出する。

#### 2.9.5 保存食

受託事業者は、保存食を毎日朝、昼、夕の調理の都度、食品の検査用として調理済み食品1品50g程度を官側が用意した清潔な容器に密封し、零下20℃以下で2週間以上保存すること。

#### 2.10 検査等への協力

受託事業者は、官側が受検する検査、監査、審査、立入検査、点検に協力する。

### 3 監督・検査

#### 3.1 監督

役務の工程については立会及び作業日誌（様式第1）による書面により監督を行う。

#### 3.2 検査

検査官が毎月作業実施確認書（様式第2）による書類審査を行うほか、業務の実施について立会又は作業日誌等による書類審査により検査を行う。

### 4 偽装請負の防止

#### 4.1 作業管理者等の選任

作業管理者等の選任は、次による。

- a) 受託事業者は、契約後速やかに、この役務の履行について官側との連絡調整にあたり、作業実施者を直接指揮命令する作業管理者の選任をし、また、作業実施者を選定し、作業管理者等名簿（様式第3）を提出するものとする。  
なお、作業管理者は、監督官と速やかに連絡調整できる態勢をとれる者とする。
- b) 受託事業者は、前号において、作業管理者等が傷病等により休務した場合及び休暇で不在になる場合に代務する作業管理者等をあらかじめ名簿に加えるものとする。
- c) 受託事業者は、役務履行中において、新たに作業管理者等を選任又は解任する必要性を生じた場合、速やかに作業管理者等名簿及び誓約書を提出するものとする。

#### 4.2 労働災害補償保険上の責任

受託事業者は、作業管理者等の労働災害補償保険法及びその他の法令上すべての責任を負うものとする。

なお、万一、事故等が発生した場合は、速やかに監督官に報告する。

#### 4.3 作業実施要領の作成

受託事業者は、緊急時の連絡体制、衛生管理、安全管理、保全教育等必要な事項を総合的にまとめた作業要領書を様式適宜で作成し、役務開始前までに監督官に提出する。

#### 4.4 教育

受託事業者は、作業管理者等に対して、この役務に関する教育を、前項により作成した作業要領書を用い役務開始前までに実施し、様式適宜で監督官に報告する。

### 5 その他の指示

#### 5.1 情報保証

- a) 受託事業者（作業管理者等を含む。）は、役務実施上知り得た情報を他に漏らし、または利用してはならない。

- b) 受託事業者は、官側が示した資料等を業務場所以外に持ち出してはならない。  
 なお、契約終了後及び契約解除後も同様とする。

## 5.2 賠償責任

- a) 受託事業者は、故意又は重過失による受託事業者の責に帰すべき事由により、設備、展示物及びその他官側所有の国有財産を損傷又は棄損した場合は、補修若しくはその損害を賠償しなければならない。
- b) 役務実施中、施設、器材及び食材に損害を与えた場合は、速やかに官側に報告するとともに、受託事業者の責任において原状回復する。また、喫食者及び調理関係者に食中毒の健康被害が発生した場合、その過失責任に応じ、官に与えた業務に関わる損失を補償する。

## 5.3 食中毒等

役務において、喫食者及び調理関係者に食中毒等の健康被害が発生した場合、所轄の保健所（東京都）の指導に従うほか、官側と調整及び協議をするものとする。

## 5.4 訓練・天災等

### 5.4.1 訓練等

災害派遣、訓練または演習等により、作業内容に変更がある場合は官側と作業管理者が協議するものとする。

### 5.4.2 天災等

天災地変等の事由により、役務の履行ができない場合は、官側と作業管理者が協議するものとする。

## 5.5 提出書類

表1のとおり。

表1－提出書類

番号	書類名	提出時期	部数	提出先	備考
1	着手届	契約後速やかに	3部	監督官	契約規書式第20
2	作業日誌	作業終了後速やかに	2部	監督官	様式第1
3	作業実施確認書	毎月月末	1部	検査官	様式第2
4	作業管理者等名簿	契約後速やかに	1部	監督官	様式第3
5	健康診断証明書	診断終了後速やかに	1部	監督官	様式適宜
6	調理師免許（写し）	契約後速やかに	1部	監督官	
7	作業要領書	契約後速やかに	1部	監督官	様式適宜
8	作業前教育実施記録	契約後速やかに	1部	監督官	様式適宜
9	出勤簿	前月末までに	1部	監督官	
10	立入申請書	来島1週間前まで	1部	監督官	様式第4
11	立入者名簿	来島1週間前まで	1部	監督官	様式第5
12	航空機搭乗承認申請書	契約後直ちに	2部	4空群	様式第6
13	航空機搭乗承認申請者名簿	契約後直ちに	2部	4空群	様式第7
14	検便検査結果報告書	検査終了後速やかに	1部	監督官	様式適宜
15	火気等使用許可申請書	使用する場合	1部	監督官	様式第8
16	終了届	役務終了後速やかに	3部	検査官	契約規書式第20

## 5.6 安全

- a) この役務の実施に伴う安全対策は十分に行い、人身事故、器材破損を防止する措置を講ずる。

- b) 喫煙は、指定された場所で行い、火災には十分留意すること。
  - c) 指定された場所及び業務場所以外への立入りは厳禁とする。
- なお、やむを得ず立入りを必要とする場合は、事前に官側の許可を受けること。

## 5.7 基地内立入り

受託事業者の立入りについては、履行場所の諸規則を遵守する。

- a) 受託事業者は、基地内への立入りをする場合、その1週間前までに、立入申請書（**様式第4**）及び立入者名簿（**様式第5**）によって官側へ申請するものとする。
  - 1) 許可した場合官側は、立入許可証の発行及び識別ベストを貸与するものとする。
  - 2) 受託事業者は居住場所及び業務場所以外へ立ち入る際は常時、識別ベストを着用し、胸部の見やすい場所位置に立入許可証を着用しなければならない。

## 5.8 交通・輸送等

硫黄島へ来島するまでの手続は、海上自衛隊厚木基地内第4航空群司令部(硫黄島支援班)に航空機搭乗承認申請書（**様式第6**）及び航空機搭乗者申請者名簿（**様式第7**）を海上自衛隊宛及び航空自衛隊宛にそれぞれ1部ずつ提出する。

なお、監督官と調整の上、速やかに申請書を作成し提出するものとする。

- a) 航空機による本土（航空自衛隊入間基地又は海上自衛隊厚木基地）から硫黄島までの交通・輸送は、往復とも官用便を利用し、本土内の交通・輸送については、受託事業者負担とする。
- b) 官用便利用の際は、搭乗に必要な諸手続を確実にを行い、搭乗日当日は出発予定時刻の1時間前に手続を完了するものとする。
- c) この役務に必要な資材及び機材の搬入手続は、受託事業者の責任において確実に行うものとする。また、航空機又は船便で輸送する必要がある場合には、これらの輸送に耐えられる強固な資材で梱包を行い、受託事業者負担により輸送場まで搬入するものとする。

## 5.9 宿泊・食事・医療等

- a) 作業管理者等が生活する宿泊施設の使用については無償とし、宿泊施設で使用した電気、水道は有償とする。
- b) 作業管理者等の食事については有償とする。
- c) 硫黄島で、自衛隊医療機関による診察を受けた場合は保険適用外であり、全額現地払いとなる。
- d) その他、日常必需品については、受託事業者が準備する。

## 5.10 その他の遵守事項

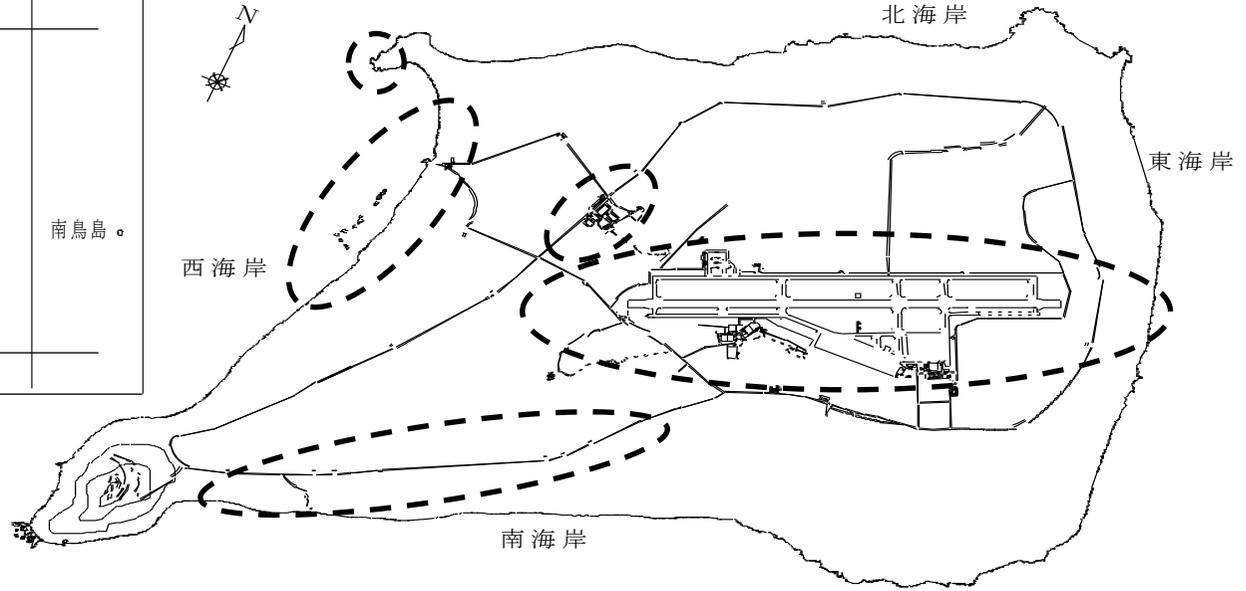
- a) 受託事業者は、円滑な調理作業を実施するとともに、衛生管理に十分留意し、食中毒防止に努める。
- b) 配食時間及び食数の変更を官側の都合によって申し入れた場合、受託事業者は可能な限りこれに対応する。
- c) 役務実施に当たっては、部隊運営に支障を与えないようにし、官側と十分調整を行わなければならない。
- d) 作業管理者は、作業の安全管理について労働基準法、労働安全衛生法、労働安全衛生規則、その他関係諸法規に従い、委託期間中の作業現場における機器及び作業資材の保管安全対策に必要な措置を講じるとともに、作業全般にわたり事故防止に努めるものとする。
- e) 給食機器等の定期点検及び修理は官側で実施するが、手順書で定められている整備作業等において発見された軽微な不具合は、受託事業者が復旧する。その際使用する工具類（一般的な市販工具類）は受託事業者負担とし、消耗品は官側負担とする。復旧

作業の際は，監督官立会とし，作業終了後は作業日誌に記載する。

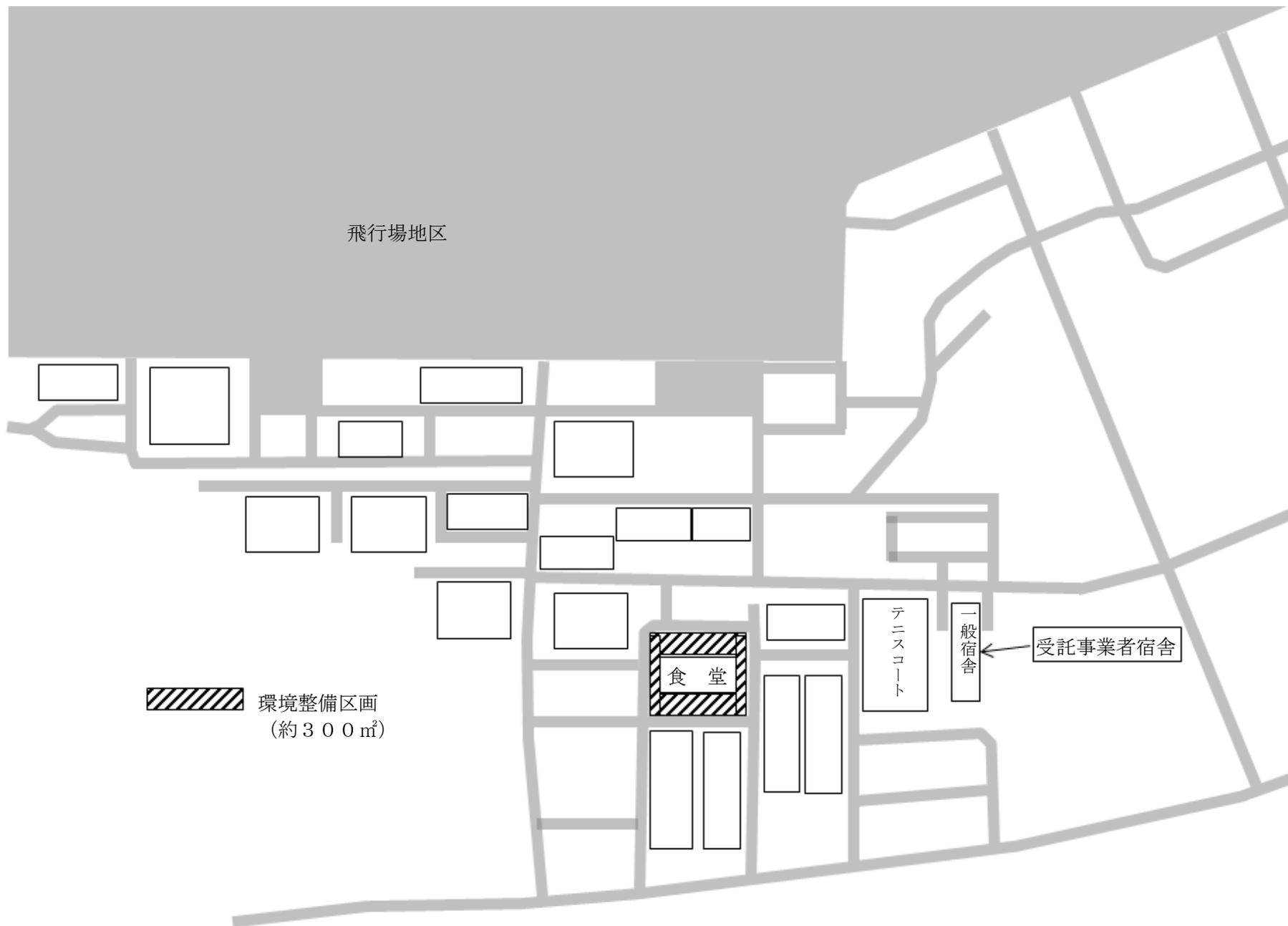
- f) 受託事業者は，受託事業者側の一方的な都合により，契約の破棄又は変更を行うことなく履行しなければならない。
- g) 契約が終了したならば，受託事業者は使用した宿泊施設を受託事業者負担で原状に復旧させなければならない。
- h) この仕様書に疑義が生じた場合は，契約担当官等と協議する。



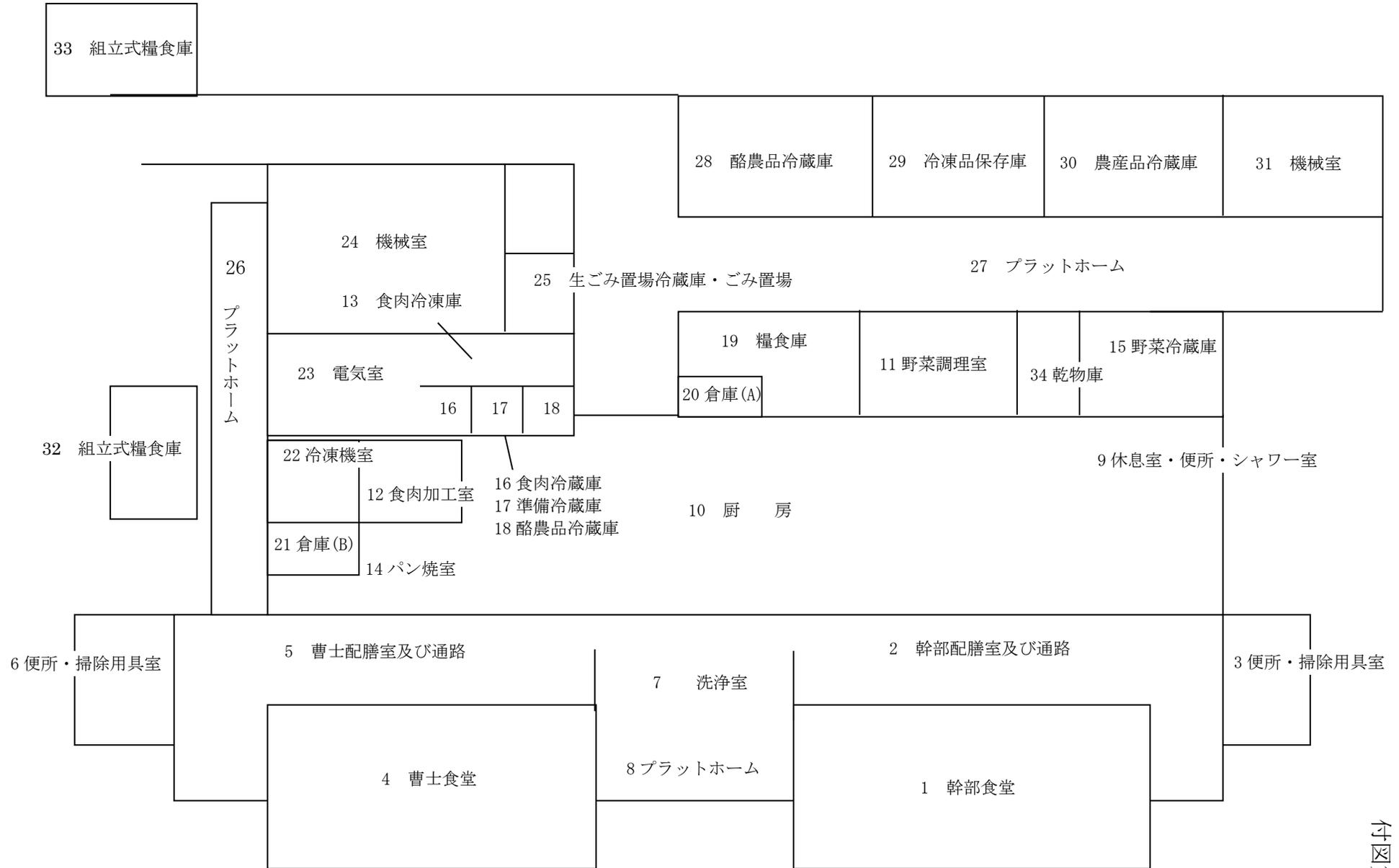
自衛隊管理区域



海上自衛隊硫黄島航空基地



硫黄島航空基地施設略図



食堂内概略図

## 食堂及び厨房等の清掃に必要な用具、洗剤等

番号	品 名	備 考
1	食器洗浄機用 洗剤	デターファインエコスーパー (ディバーシ)
2	食器洗浄機用 乾燥仕上げ剤	リンスアップ (ディバーシ)
3	中性洗剤	
4	油汚れ用洗剤	
5	配水管清浄剤	
6	漂白剤	
7	パイプクリーナー	
8	ゴミ袋	45・70・90リットル
9	エンボス手袋	
10	カビ取り用洗剤	
11	トイレ用洗剤	
12	タオル	
13	さらし	
14	雑巾	
15	スポンジ類	
16	手袋類	
17	マスク類	
18	バケツ類	
19	ブラシ、タワシ類	
20	ホース	
21	モップ類	
22	ほうき等	
23	水切り等	
24	ワックス	
25	ワックス剥離剤	

検査官	監督官

様式第 1

## 作業日誌

平成      年      月      日      曜日      天候      (      )											
代表者氏名：      印						作業従事者員数：      名					
食 数			食 器 洗 浄 作 業	確認		清 掃 作 業	確認		給 食 機 器 等 整 備	確認	
	朝	食		朝			朝			朝	
	昼	食		昼			昼			昼	
	夕	食		夕			夕			夕	
	弁当	食		その他			その他			その他	
点 検 及 び 確 認 事 項 ( 点 検 時 刻 一 八 三 〇 )	照 明 (断) 点 検										
	幹曹士食堂		食肉加工室		食肉冷凍庫			農産品冷蔵庫 (屋 外)			℃
	幹曹配膳室		生ごみ置場		食肉冷蔵庫			冷凍品保存庫 (屋 外)			℃
	厨 房		野菜冷蔵庫		準備冷蔵庫			冷凍品保存庫 (屋 外)			℃
	乾 物 庫		農産品冷蔵庫 (屋 外)		酪農品冷蔵庫						
	倉庫(A)(B)		冷凍品保存庫 (屋 外)		食肉加工室						
	食肉冷凍庫		酪農品冷蔵庫 (屋 外)		生ごみ置場			組立冷蔵庫 米麦庫			℃
	食肉冷蔵庫		組立冷蔵庫 米麦庫		野菜冷蔵庫			組立冷蔵庫 NLP			℃
	準備冷蔵庫		組立冷蔵庫 NLP		調 理 室 (ガス元栓)		開		i		
	酪農品冷蔵庫		プロパン庫			閉		i			
記事											

## 作業実施確認書（ 月分）

会社名

印

下記について確認をお願いします。

## 記

契 約 番 号	
契 約 年 月 日	
作 業 期 間	自 平成 年 月 日 朝 至 平成 年 月 日 夕
作 業 延 食 数	朝 食 昼 食 夕 食 弁当 食
食 器 洗 浄 日 数	朝 日 昼 日 夕 日
清 掃 作 業 等 日 数	清掃標準作業 日
給食機器等整備件数	件
環 境 整 備 件 数	件

確認しました。

平成 年 月 日

監 督 官



許可証番号	第	—	号
-------	---	---	---

## 立 入 申 請 書

硫黄島航空基地隊司令 殿

平成 年 月 日

代表者  
所 属  
職 名  
氏 名

印

下記のとおり立入したいので、許可されたく申請する。

## 記

- 1 立入者氏名
- 2 立入場所
- 3 立入期間・期日
- 4 立入目的
- 5 身分証明書の番号及び発行年月日
- 6 硫空基調整窓口

注：1 立入者が複数名の場合は、別紙様式第2を添付する。  
2 用紙の大きさは、日本工業規格A列4番とし、縦長に使用する。



航空機搭乗承認申請書

平成 年 月 日

海上幕僚長  
殿

(第4航空群司令経由)

申請者 住所  
氏名

航空機の搭乗について、下記により承認されたく申請します。

記

- 1 搭乗者の職名（学校名，学年）氏名及び年齢
- 2 搭乗理由
- 3 搭乗予定日及び搭乗期間
  - (1) 平成 年 月 日から平成 年 月 日までの任意の日
  - (2) 搭乗区間
- 4 搭乗航空機の型式
- 5 その他の遵守事項
- 6 事故があつた場合の通知先



副 長	防火管理者	防火担当責任者	所属隊長	監督官	許可番号 ( )
火 気 等 使 用 許 可 申 請 書 申請(使用)者 会社名 代表者 印					
下記のとおり、火気等の使用許可を申請する。					
器具名称					
使用期間	年 月 日 ~ 年 月 日				
使用目的					
使用場所					

----- 切り取り線 -----

火 気 等 使 用 許 可 証 (許可番号: )	
器具名称	
申請者	会社名: 代表者:
使用期間	年 月 日 ~ 年 月 日
使用目的	
使用場所	
上記のとおり許可する。 <div style="text-align: right; margin-right: 100px;">年 月 日</div> 硫黄島航空基地隊司令	

調達要領指定書	調達要求番号	
	調達要求年月日	
	作成部課	硫黄島航空基地補給隊
	作成年月日	
品名 件名	硫黄島における調理作業等業務	
仕様書番号		

指定事項：本調達は、次による。

## 2.7 標準業務量等

### 2.7.1 標準食数

朝、昼及び夕食の食数は、それぞれ360食を標準とする。ただし、休暇期間、訓練等により食数が上下する場合がある。

### 2.7.2 標準作業時間

表1に示す喫食開始時刻に喫食ができるように当日の献立を勘案して調理作業等を実施する。ただし、喫食時間は訓練支援等、定期便の運航時間により変更する場合がある。この場合、受託事業者は変更に応じて作業を実施する。

表1－喫食時間

区分	平日		航空機運航日		休養日等	
	開始	終了	開始	終了	開始	終了
朝食	06:00	07:00	06:00	07:00	06:30	07:30
昼食	11:15	12:45	11:00	12:30	11:45	12:45
夕食	16:30	17:45	16:30	17:45	16:30	17:45

硫黄島における調理作業等委託

手順書

硫黄島航空基地隊補給隊

目次	2
----	---

○ 硫黄島における調理作業等委託手順書

1 輸送される食品材料の格納作業	2
2 調理作業	2
3 配食作業	2
4 洗浄作業	2
5 残飯等及びごみの処理	5
6 ボイル作業	5
7 弁当作成作業	5
8 清掃作業及び整備作業	5
9 環境整備	8
10 その他	8

添付書類

付図第1 食堂内図	9
付図第2 環境整備区画図	10
付紙第1 生ごみ処理機の分別方法	11
付表第1 献立表	12
付表第2 糧食出庫伝票	22
付表第3 月末在庫調査票	29
付表第4 清掃する施設等	36
付表第5 清掃する給食器材等	37
付表第6 弁当受渡簿	40

## 1 輸送される食品材料の格納作業

厚木航空基地より航空機（官用便）で輸送される食品材料を格納する。

	標準作業内容（場所は付図第1参照）	備考
1	「27 プラットホーム」に搬送された食品材料等を官側と共同で受領する。	航空機から「27 プラットホーム」までは官側で輸送する。
2	監督官立会の下、食品材料等を分別し、格納する。	<b>表1 食品材料格納表</b> を標準とする。

**表1 食品材料格納表**

食品材料区分	格納場所（付図第1）
生糧品	「28 酪農品冷蔵庫」「30 農産品冷蔵庫」
冷凍品	「13 食肉冷凍庫」「29 冷凍品保存庫」
貯糧品	「8 酪農品冷蔵庫」「30 農産品冷蔵庫」
米	「32 組立式冷蔵庫」

## 2 調理作業

厚木航空基地隊栄養担当官が作成する献立表を標準とする。（付表第1は25年6月の献立）

なお、悪天候により、食品材料の輸送便が不通の場合や官側若しくは台風接近等天候の都合により食堂が使用できない場合においては、献立表以外のものになることがある。その場合の献立は、官側と作業管理者の間で協議するものとする。

	標準作業内容	備考
1	献立表示に基づき、必要な食品材料を格納場所から搬出する。	貯糧品については、糧食出庫伝票（付表第2）に記入して、監督官の了承を得る。
2	下処理をする。	食品材料の洗浄、切り込み等を行う。
3	下処理した食品材料を調理する。	煮炊き、焼く、揚げる、味付け等を行う。
4	毎月末、月末在庫調査票（付表第3）を作成する。	
5	監督官立会により在庫品と帳簿の照合を行う。	

※ 刃物やガスを使用する作業のため、安全に注意して行う。

※ 揚げ物は大量調理施設衛生管理マニュアルにより、中心温度を測定、記録し、官側が確認できるようにする。

## 3 配食作業

	標準作業内容（付図第1参照）	備考
1	「2 幹部配膳室及び通路」及び「5 曹士配膳室及び通路」の入口付近に計数器（カウンター）を準備する。	喫食者の把握
2	各テーブルに紙ナプキン、調味料（塩、醤油、ウスターソース、とんかつソース、胡椒、七味とうがらし等）を準備する。	
3	お盆、食器類をレーンに配置する。	
4	調理された料理を幹部・曹士食堂別に準備し、配食する。 そば、うどん等の麺類については、あらかじめ丼に入れておき、配食する。	適温配食に努め、清潔で衛生的な配食作業を行う。
5	1人当たりの数が決まっている物については、数量を明記した札を置き示す。	
6	レーンの最後部にメニューに応じた調味料（ポン酢、ドレッシング、マヨネーズ等）を準備する。	献立表を参照
7	配食する主食や副食の量が少なくなった場合は、適宜補充する。	

## 4 洗浄作業

食器類は、使用の都度洗浄し、食器消毒保管庫に格納して殺菌を行うこと。

	標準作業内容	備考
1	使用後の食器類の洗浄	数量は表2 食器類洗浄基準を標準とする。
2	使用後の給食器材の洗浄	

表2 食器類洗浄基準

食器類	食事区分	単位	朝食	昼食	夕食	合計	洗浄方法		
							洗浄機	手洗い	
飯わん φ150×60mm		個	360	360	360	1080	○		
汁わん φ127×62mm		個	360	360	360	1080	○		
湯のみ φ100×65mm		個	360	360	360	1080	○		
三仕切り皿 φ244×H28mm		個	360	360	360	1080	○		
小判皿 φ244×180×H25mm		個	360	360	360	1080	○		
トレイ 441×331×H18mm		個	300	300	300	900	○		
トレイ 450×350×H18mm		個	60	60	60	180	○		
箸 210mm		膳	360	360	360	1080		○	
井 φ178×H72mm		週1～2回を基準とする。						○	
カレー皿 315×178×H35mm		週1～2回を基準とする。						○	
小鉢 φ110×H45mm		週1～2回を基準とする。						○	
小皿 φ160×H15mm		週1～2回を基準とする。						○	
スプーン 210mm		週1～2回を基準とする。							○
レンゲ 150mm		週1～2回を基準とする。							○
お玉及びレードル類		個	15	15	15	45		○	
パンはさみ類		個	15	15	15	45		○	
飯用保温コンテナ 483×373×H218mm		個	10	10	10	30	○	○	
ホテルパン 530×325×H150mm		個	15	15	15	45	○	○	
ホテルパン 530×325×H100mm		個	5	5	5	15	○	○	
ホテルパン 530×325×H75mm		個	5	5	5	15	○	○	
ホテルパン蓋 530×325×H10mm		個	15	15	15	45	○	○	
ホテルパン 416×252×H150mm		個	10	10	10	30	○	○	
ホテルパン蓋 416×252×H10mm		個	10	10	10	30	○	○	
ホテルパン 325×265×H150mm		個	5	5	5	15	○	○	
ホテルパン 325×265×H100mm		個	5	5	5	15	○	○	
ホテルパン蓋 325×265×H10mm		個	5	5	5	15	○	○	
ホテルパン 325×175×H150mm		個	5	5	5	15	○	○	
ホテルパン 176×162×H150mm		個	5	5	5	15	○	○	
ホテルパン 176×162×H100mm		個	5	5	5	15	○	○	
フードパン 530×325×H150mm		個	10	10	10	30	○	○	
フードパン 416×252×H100mm		個	5	5	5	15	○	○	
フードパン 325×265×H100mm		個	5	5	5	15	○	○	
角バット 638×432×H150mm		個	5	5	5	15	○	○	
角バット 585×422×H120mm		個	5	5	5	15	○	○	
角バット 585×422×H80mm		個	5	5	5	15	○	○	
角バット 575×365×H95mm		個	5	5	5	15	○	○	
角バット蓋 575×365×H10mm		個	10	10	10	30	○	○	
番重バット 550×375×H145mm		個	10	10	10	30	○	○	
野菜用コンテナ 724×474×H339mm		個	5	5	5	15		○	
野菜用コンテナ 578×386×H281mm		個	5	5	5	15		○	
焼き皿 662×458×H30mm		個	20	20	20	60	○	○	
焼き皿 460×295×H25mm		個	10	10	10	30	○	○	
ボール類 φ170～φ480		個	10	10	10	30		○	
ボール類 φ170～φ600		個	10	10	10	30		○	

## 5 残飯等及びごみの処理

標準作業内容（付図1参照）	
1	配食、調理作業後の残飯等は、水切りざるに入れ、ビニール袋に入れて「25 生ごみ置場冷蔵庫・ごみ置場の冷蔵庫内」に集積するほか、生ごみ処理機の分別方法により分別する。
2	食器洗浄機使用後に出た残飯等は、食器洗浄機の排水口にざるを設置し、水きりざるに入れて「25 生ごみ置場冷蔵庫・ごみ置場」の冷蔵庫内に集積する。
3	その他のごみは、表3 ゴミ分別表に従って分別し、ビニール袋に入れて「25 生ごみ置場冷蔵庫・ごみ置場の冷蔵庫」内に集積する。

表3 ゴミ分別表

種類	内容	
可燃ごみ	個人の生ゴミ、紙類、繊維類、プラスチック、ビニール、雑誌ダンボール、ゴム、皮革製品	
資源ごみ	缶類	スチール缶、アルミ缶（塗料及び油脂類を除く。）それぞれ分別
	発泡スチロール	
	ビン類	ビン、ガラス容器
	プラスチック容器	ペットボトル、シャンプー、調味料等のプラスチック容器
不燃ごみ	割れ物	ガラス、陶磁器、電球、蛍光灯等
	小物	金属類、やかん、なべ等
食堂の生ごみ	付紙第1で示すごみについては、可燃ごみとする。	

※ 生ごみ処理機を使用しているため、投入可能な物と投入不可能な物（付紙第1参照）を完全に分別して袋に入れること。分別が困難な物については、可燃物として明記すること。

## 6 ボイル作業

滞在期間が短期である者、若しくは大人数の部隊が来島する時には、缶飯又はレトルト食品等（以下、缶飯等と言う）を持参するように来島部隊に要求している。また、台風の接近や訓練により、食堂での喫食ができない場合に缶飯等のボイル作業を実施する。ボイル作業を実施する場合には、事前に官側から作業管理者に連絡をする。

標準作業内容		備考
1	事前にボイル支援の依頼が監督官経由で連絡をする。 来島部隊等が持参したレトルト食品等を監督官経由で受領する。 ボイル作業の依頼が監督官経由で連絡される。 ボイルする缶飯等を監督官経由で受領する。	
2	缶飯等をボイルする。	
3	ボイルした缶飯等を、監督官指示で受領部隊単位に分ける。	
4	休憩室（「9 休憩室・便所・シャワー室」）で受領者に渡す。	

## 7 弁当作成作業

訓練や作業等で食堂喫食ができない喫食者及び弁当作成依頼があった場合弁当を作成する。

1	監督官の指示により弁当作成数量及び受領時間が通知される。	朝0730以前の弁当受領の場合は缶飯とする。
2	弁当を作成する。メニューは通常食の献立を基準とする。ただし、弁当食に向かない献立（麺類など）の場合は、監督官指示によるメニューで弁当を作成する。	作成年月日及び賞味期限を明記する。
3	作成した弁当を監督官指示で受領部隊等単位に分ける。	
4	「9 休憩室・便所・シャワー室」において受領者に渡す。	付表第6 弁当受渡簿に部隊名及び数量を記入し、受領サインを書かせる。

## 8 清掃作業及び整備作業

### 8-1 清掃作業

**表3 清掃標準**に従って清掃する。(清掃する施設等は、**付表第4**及び**付図第1**のとおり。)

**表3 清掃標準**

清掃場所	頻度	内容
「1 幹部食堂」 「4 曹士食堂」	毎食後	掃き掃除、拭き掃除
	週1回	窓拭き
	2か月に1回以上	ワックスがけ
「3、6 前室・便所・掃除用具室」	毎日	掃き掃除、拭き掃除、水を流す。
「2 幹部配膳室及び通路」 「5 曹士配膳室及び通路」	毎食後	掃き掃除、拭き掃除
	2か月に1回以上	ワックスがけ（通路のみ）
「7 洗浄室」 「8 前室・プラットホーム」	毎食後	掃き掃除、拭き掃除、水を流す。
「9 休憩室・便所・シャワー室」	毎日	掃き掃除、拭き掃除（便所、シャワー室のみ）水を流す。
「10 厨房」 「11 野菜調理室」 「12 食肉加工室」	毎食後	掃き掃除、拭き掃除、水を流す。
「13 食肉冷凍室」	使用後	掃き掃除
「14 パン焼き室」	毎日	掃き掃除、拭き掃除
「15 野菜冷蔵庫」 「16 食肉冷蔵庫」 「17 準備冷蔵庫」 「18 酪農冷蔵庫」 「19 糧食庫」 「20 倉庫（A）」 「21 倉庫（B）」	使用後	掃き掃除、拭き掃除
「25 生ごみ置場・ごみ置場」	毎日	掃き掃除、拭き掃除、水を流す。
「26、27 プラットホーム」	週に1回以上	掃き掃除
「28 酪農品冷蔵庫」	使用後	掃き掃除、拭き掃除
「29 冷凍保存庫」	使用後	掃き掃除
「30 農産品冷蔵庫」	使用後	掃き掃除、拭き掃除
「32、33 組立式糧食庫」	使用後	掃き掃除、拭き掃除

8-2 給食器材の清掃及び整備作業等

給食機器の保守点検は年に1回程度、官側が契約して実施するが、日常の清掃及び整備作業については**表4 給食機器の清掃及び整備作業等標準**に従って行う。(清掃及び整備作業等をする給食機器は、**付表第5**及び**付図第1**のとおり。)

なお、番号は**付図第1**の場所を示す。

**表4 給食機器の清掃及び整備作業標準**

場所	機器名	型番等	数量	頻度	内容
11	フードスライサー	HAS-10B	1 EA	使用後	分解し、ベルト、刃物、本体の清掃及び駆動部分に注油
	つまカッター	MTC-1000A	1 EA	使用後	分解し、刃物、本体の清掃
	殺菌庫器具用	TSCE031	1 EA	使用後	庫内清掃
10	冷蔵庫	NSRR-E1881	3 EA	使用後	整理整頓
				月1回	エアフィルター清掃
	コンベクションオープン	COG-142	2 EA	使用後	焼き皿及び庫内清掃
	揚物器固定式1号	MXF-146W	1 EA	使用後	槽内清掃
	製氷機	IM-230XL	1 EA	使用後	本体清掃
				月1回	エアフィルター清掃
	蒸し機	NSC-10G	2 EA	使用後	容器、本体の清掃

場所	機器名	型番等	数量	頻 度	内 容
10	回転釜ガス小型	GHSL4-32	3 EA	使用後	釜の清掃
				週 1 回	駆動部に注油
	ガス高速レンジ大型	RCK-30MK	2 EA	使用後	焼き皿、庫内、本体清掃
	炊飯器ガス大型	PRC-30	2 EA	使用後	炊飯釜、本体清掃
	水圧洗米機	RW-45	3 EA	使用後	循環ホース、本体清掃
	ガステーブル大型	PGT-1894P	1 EA	使用後	五徳、バーナー、本体清掃
	保温機	HFCT-R2	1 EA	使用後	本体清掃
	電解水生成装置	HOX-40A	1 EA	使用後	本体清掃
12	食肉スライサー	NF-320	2 EA	使用後	本体清掃
	ミートチョッパー	MGB-32	1 EA	使用後	本体清掃
	ハンドソー	NSO-30B	1 EA	使用後	本体清掃
2 ・ 5	グリドル電気	TEG-900	4 EA	使用後	鉄板磨き、本体清掃
	保冷陳列ケース	SSR-DX170FB	2 EA	使用後	本体清掃
	食品保温テーブル	TEG-900	2 EA	使用後	本体清掃
	食品保冷テーブル	SUR-G1861S	1 EA	使用後	本体清掃
	食品保冷テーブル	SUR-G2171S	1 EA	使用後	本体清掃
	両面取入扉付食品保冷库	HFCT-R1	2 EA	使用後	本体清掃
	両面取入扉付食品冷蔵庫	N-SRR-C1AP	2 EA	使用後	本体清掃
	ガラス扉冷蔵庫	RS-120X-4G	1 EA	使用後	庫内整理整頓、本体清掃
	ガラス扉冷蔵庫	N-SRR-E1581D	1 EA	使用後	庫内整理整頓、本体清掃
	アイスクリームストッカー	SCR-42	2 EA	使用後	本体清掃
	アイスディスペンサー	DSM-20B	1 EA	使用後	注水口、スノコ等の清掃
	給茶器	AT-24H2E	2 EA	使用後	注水口、スノコ等の清掃
				年 4 回	タンク内の湯を捨て沸し直す。
	給茶器	GHM-15A-HM	2 EA	使用後	タンク等の清掃
				年 4 回	タンク内の湯を捨て沸し直す。
	ウォーマーテーブル	KST-186	2 EA	使用後	槽内、本体清掃
	ウォーマーテーブル	KST-257	2 EA	使用後	槽内、本体清掃
	コールドテーブル	SUR-G1571S	1 EA	使用後	槽内、本体清掃
				月 1 回	エアフィルター清掃
	コールドテーブル	SUR-G1261S	1 EA	使用後	槽内、本体清掃
				月 1 回	エアフィルター清掃
	アイスディスペンサー	DSM-60G	1 EA	使用後	槽内、本体清掃
	冷蔵ショーケース	SSM-400K	1 EA	使用後	槽内、本体清掃
				月 1 回	エアフィルター清掃
	トレーディスペンサー	CM1814-2CS	2 EA	使用後	本体清掃
	椀ディスペンサー	CM-102	2 EA	使用後	本体清掃
	皿ディスペンサー	CM-302	2 EA	使用後	本体清掃
皿ディスペンサー	CM-402	1 EA	使用後	本体清掃	
冷蔵ショーケース	AGV-150X-C	2 EA	使用後	本体清掃	
			月 1 回	エアフィルター清掃	
7	食器洗浄機	DWA-8M	1 EA	使用後	槽内、残飯流し等の使用部分の洗浄清掃
	食器消毒保管庫	ISC-W30J-E	1 EA	使用後	本体清掃
	食器消毒保管庫	EW-40NW-B	2 EA	使用後	本体清掃
	消毒槽	HBD-96G	1 EA	使用後	槽内清掃
	消毒槽	HDB-76G	1 EA	使用後	槽内清掃

場所	機器名	型番等	数量	頻度	内容
4	アイスディスペンサー	DSM-20B	1 EA	使用后	注水口、スノコ等の清掃
	給茶器	AT-24H2E	1 EA	使用后 年4回	注水口、スノコ等の清掃 タンク内の湯を捨て沸し直す。
1	アイスディスペンサー	DSM-20B	1 EA	使用后	注水口、スノコ等の清掃
	給茶器	AT-24H2E	1 EA	使用后 年4回	注水口、スノコ等の清掃 タンク内の湯を捨て沸し直す。
32	組立式糧食庫	59.7 m <sup>2</sup>	1 EA	使用后	整理整頓
33	組立式糧食庫	59.7 m <sup>2</sup>	1 EA	使用后	整理整頓

※ 組立式糧食庫以外の機器は、掃除の際に外側を拭き掃除する。

※ すべての機器は、使用前後に目視外観点検による異常の有無の確認を行う。

## 9 環境整備

**表5 環境整備標準**に従って、食堂及び厨房周辺の清掃等を行う。範囲については、**付図第2**のとおり。

**表5 環境整備標準**

	作業内容 (付図第2参照)	作業頻度
周辺の環境整備	掃き掃除	週1回以上
草刈り後の草集め	草刈り後の草集めを行う。 集めた草は「25 生ごみ置場冷蔵庫・ごみ置場」に集積する。	官側の草刈り後 (月1回程度)

## 10 その他

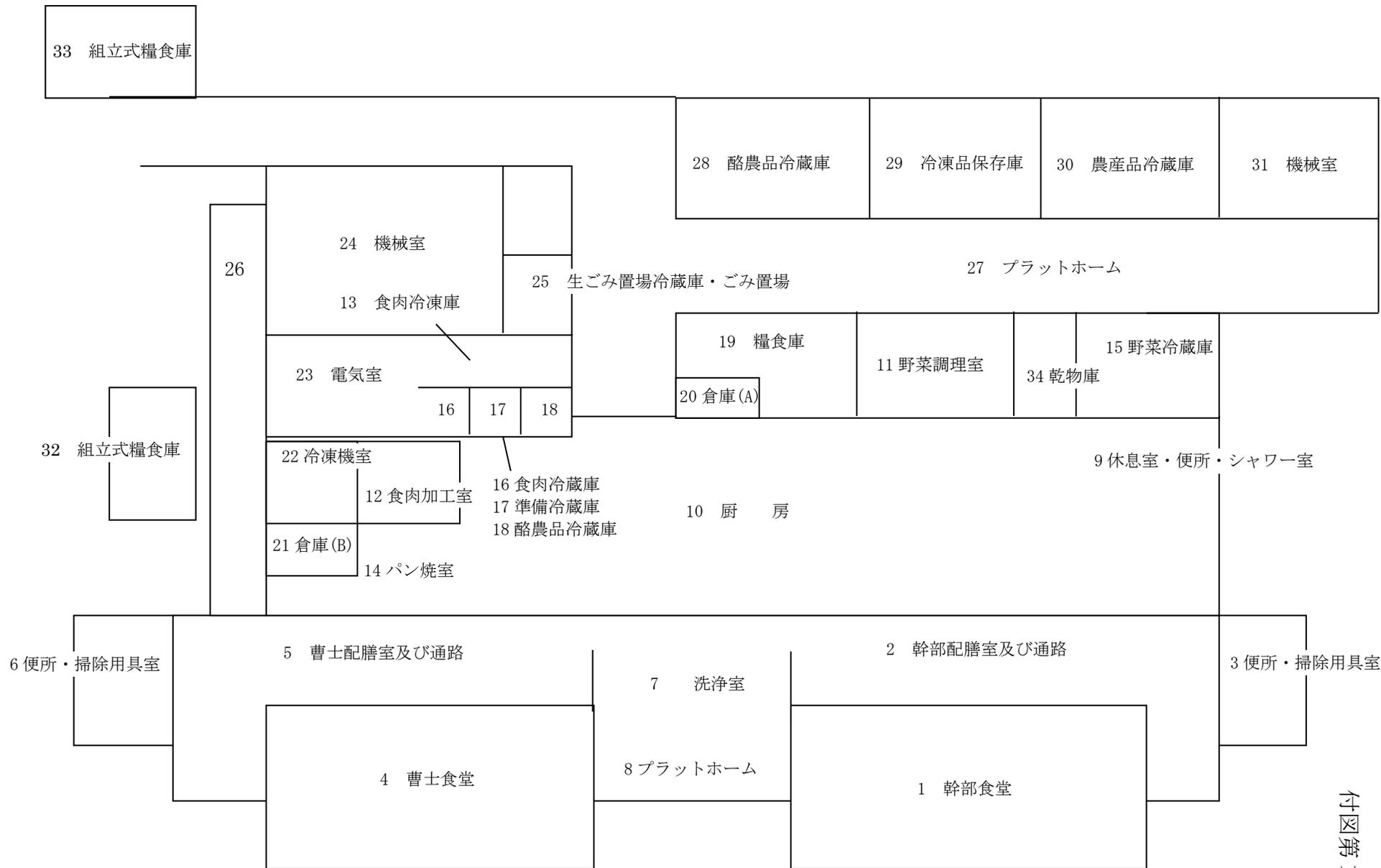
### a) 検食

給食の円滑化、効率化及び衛生管理の向上を図るため、毎食時、海上自衛隊硫黄島航空基地隊副長及び、海上自衛隊硫黄島航空基地隊航空衛生隊衛生隊長又はその他指定する者の検食を受ける。

### b) 献立説明

献立表は海上自衛隊厚木航空基地隊の栄養士が作成し、2週間前に示す。作業管理者は定期的に官側から献立について説明を受ける。

6



食堂内図

付図第1



環境整備区画  
(約300㎡)

環境整備区画図

## 生ごみ処理機の分別方法

- 1 生ごみ処理機で処理できる物  
下記に示す処理できない物以外の調理くず及び残飯等
- 2 生ごみ処理機で処理できない物

種 類	処理方法	備 考
たけのこの皮・とうもろこし 大量のたまねぎの薄皮、このほ かこれに類するもの	可燃ごみとして処理	
牛・豚などの大型の骨、大量の 貝殻、玉子の殻等	可燃ごみとして処理	
天ぷら油、ラードなどの油脂 類、洗剤	可燃ごみとして処理	
ご飯のかたまり、もち	小分けにして袋に入れる。	処理機には分散して投入する。 大量にある場合は、一部を可燃ご みとして分別する。
丸ごとの野菜	使用できない野菜について も切ってから捨てる。	キャベツ等は3等分以下、長ネギ 等は4等分以下の大きさに切る。
金属・石・せともの・ガラス・ プラスチック等無機質な物	不燃ごみとして処理	
ぞうきんなど		

※ 上記の表以外にも大量の残飯がある場合には、小分けにしてビニール袋に入れるほか、表中の物と混在してビニール袋に入れた場合には、可燃物として明記しておくこと。  
投入ができるか不明な物については、監督官に確認し、処理する。

献立表 (平成25年6月分)

その1

標準献立表  
(献立表) (陸上一般隊員収養費+航空加給食(ジェット以外)用)  
(2013年6月分)

造 程 補 給 所 名  
(給食実施機関名)

	01日(土)				02日(日)				03日(月)					
献	ごはん	160.0	ビタミン強化米	0.1	ごはん	160.0	ビタミン強化米	0.1	パン(兼パン)A	160.0	ビタミン強化米	0.1		
	鶏白身				鶏白身				鶏白身(P)400g					
	味噌汁(大椀)				味噌汁(なめこ)				スープ(バーコン)A					
	大根	40.0	しめじ	16.0	煮干	1.6	卵	12.0	バーコン	10.0	キャバツ	30.0	煮干(LK)	0.8
献	卵	1.6	味噌(10K)	12.0	煮干	1.6	卵	12.0	味噌(白)	0.1	コンソメの巻	1.0	スープの巻(無塩)	6.0
	さんま生熟煮				味噌出しの巻				オムレツ					
	さんま生熟煮(缶)	40.0			味噌汁	60.0	醤油(P)600	2.0	ミニオムレツ	60.0	ワケツツ(P)	13.0		
	惣菜(和風親子大根煮)				味噌汁				ソーダ(97-744)A					
献	惣菜(和風親子大根煮)	30.0			惣菜(味噌煮)				ホウキム	20.0	人参	6.0	ピーマン	6.0
	しば焼				惣菜(味噌煮)	30.0			キャバツ	60.0	玉葱	20.0	大豆白絞油(缶)	6.0
	しば焼	26.0			いりごま				煮干(LK)	0.6	味噌(白)	0.1		
					いりごま	30.0			惣菜(97-744)G					
								惣菜(97-744)G	30.0					
献	ごはん	160.0	ビタミン強化米	0.1	餃子丼(B)	160.0	ビタミン強化米	0.1	餃子丼(B)	160.0	ビタミン強化米	0.1		
	鶏白身				鶏白身				鶏白身					
	味噌汁(大椀)	100.0			味噌汁	6.0	醤油(缶)18L	6.0	味噌汁(さば)	100.0	薄力粉	6.0	味噌(26K)	6.0
	大根	60.0			味噌汁	10.0			大豆白絞油(缶)	8.0	カレー粉	1.0		
献	味噌汁(大椀)	60.0			味噌汁	10.0			サラダ(17-744)B					
	味噌汁(大椀)	60.0			味噌汁	10.0			人参	10.0	赤キャバツ	10.0	セロリ	10.0
	味噌汁(大椀)	60.0			味噌汁	10.0			キャバツ	40.0	玉葱	20.0	朝瓜	10.0
	味噌汁(大椀)	60.0			味噌汁	10.0			ドレッシング(D)	16.0				
献	味噌汁(大椀)	60.0			味噌汁	10.0			プチトマト					
	味噌汁(大椀)	60.0			味噌汁	10.0			プチトマト	46.0				
	味噌汁(大椀)	60.0			味噌汁	10.0			惣菜(しじみ)G					
	味噌汁(大椀)	60.0			味噌汁	10.0			惣菜(しじみ)G					
献	味噌汁(大椀)	60.0			味噌汁	10.0			惣菜(しじみ)G					
	味噌汁(大椀)	60.0			味噌汁	10.0			惣菜(しじみ)G					
	味噌汁(大椀)	60.0			味噌汁	10.0			惣菜(しじみ)G					
	味噌汁(大椀)	60.0			味噌汁	10.0			惣菜(しじみ)G					
献	味噌汁(大椀)	60.0			味噌汁	10.0			惣菜(しじみ)G					
	味噌汁(大椀)	60.0			味噌汁	10.0			惣菜(しじみ)G					
	味噌汁(大椀)	60.0			味噌汁	10.0			惣菜(しじみ)G					
	味噌汁(大椀)	60.0			味噌汁	10.0			惣菜(しじみ)G					
献	味噌汁(大椀)	60.0			味噌汁	10.0			惣菜(しじみ)G					
	味噌汁(大椀)	60.0			味噌汁	10.0			惣菜(しじみ)G					
	味噌汁(大椀)	60.0			味噌汁	10.0			惣菜(しじみ)G					
	味噌汁(大椀)	60.0			味噌汁	10.0			惣菜(しじみ)G					
献	味噌汁(大椀)	60.0			味噌汁	10.0			惣菜(しじみ)G					
	味噌汁(大椀)	60.0			味噌汁	10.0			惣菜(しじみ)G					
	味噌汁(大椀)	60.0			味噌汁	10.0			惣菜(しじみ)G					
	味噌汁(大椀)	60.0			味噌汁	10.0			惣菜(しじみ)G					
献	味噌汁(大椀)	60.0			味噌汁	10.0			惣菜(しじみ)G					
	味噌汁(大椀)	60.0			味噌汁	10.0			惣菜(しじみ)G					
	味噌汁(大椀)	60.0			味噌汁	10.0			惣菜(しじみ)G					
	味噌汁(大椀)	60.0			味噌汁	10.0			惣菜(しじみ)G					
献	味噌汁(大椀)	60.0			味噌汁	10.0			惣菜(しじみ)G					
	味噌汁(大椀)	60.0			味噌汁	10.0			惣菜(しじみ)G					
	味噌汁(大椀)	60.0			味噌汁	10.0			惣菜(しじみ)G					
	味噌汁(大椀)	60.0			味噌汁	10.0			惣菜(しじみ)G					
献	味噌汁(大椀)	60.0			味噌汁	10.0			惣菜(しじみ)G					
	味噌汁(大椀)	60.0			味噌汁	10.0			惣菜(しじみ)G					
	味噌汁(大椀)	60.0			味噌汁	10.0			惣菜(しじみ)G					
	味噌汁(大椀)	60.0			味噌汁	10.0			惣菜(しじみ)G					
献	味噌汁(大椀)	60.0			味噌汁	10.0			惣菜(しじみ)G					
	味噌汁(大椀)	60.0			味噌汁	10.0			惣菜(しじみ)G					
	味噌汁(大椀)	60.0			味噌汁	10.0			惣菜(しじみ)G					
	味噌汁(大椀)	60.0			味噌汁	10.0			惣菜(しじみ)G					
献	味噌汁(大椀)	60.0			味噌汁	10.0			惣菜(しじみ)G					
	味噌汁(大椀)	60.0			味噌汁	10.0			惣菜(しじみ)G					
	味噌汁(大椀)	60.0			味噌汁	10.0			惣菜(しじみ)G					
	味噌汁(大椀)	60.0			味噌汁	10.0			惣菜(しじみ)G					
献	味噌汁(大椀)	60.0			味噌汁	10.0			惣菜(しじみ)G					
	味噌汁(大椀)	60.0			味噌汁	10.0			惣菜(しじみ)G					
	味噌汁(大椀)	60.0			味噌汁	10.0			惣菜(しじみ)G					
	味噌汁(大椀)	60.0			味噌汁	10.0			惣菜(しじみ)G					
献	味噌汁(大椀)	60.0			味噌汁	10.0			惣菜(しじみ)G					
	味噌汁(大椀)	60.0			味噌汁	10.0			惣菜(しじみ)G					
	味噌汁(大椀)	60.0			味噌汁	10.0			惣菜(しじみ)G					
	味噌汁(大椀)	60.0			味噌汁	10.0			惣菜(しじみ)G					
献	味噌汁(大椀)	60.0			味噌汁	10.0			惣菜(しじみ)G					
	味噌汁(大椀)	60.0			味噌汁	10.0			惣菜(しじみ)G					
	味噌汁(大椀)	60.0			味噌汁	10.0			惣菜(しじみ)G					
	味噌汁(大椀)	60.0			味噌汁	10.0			惣菜(しじみ)G					
献	味噌汁(大椀)	60.0			味噌汁	10.0			惣菜(しじみ)G					
	味噌汁(大椀)	60.0			味噌汁	10.0			惣菜(しじみ)G					
	味噌汁(大椀)	60.0			味噌汁	10.0			惣菜(しじみ)G					
	味噌汁(大椀)	60.0			味噌汁	10.0			惣菜(しじみ)G					
献	味噌汁(大椀)	60.0			味噌汁	10.0			惣菜(しじみ)G					
	味噌汁(大椀)	60.0			味噌汁	10.0			惣菜(しじみ)G					
	味噌汁(大椀)	60.0			味噌汁	10.0			惣菜(しじみ)G					
	味噌汁(大椀)	60.0			味噌汁	10.0			惣菜(しじみ)G					
献	味噌汁(大椀)	60.0			味噌汁	10.0			惣菜(しじみ)G					
	味噌汁(大椀)	60.0			味噌汁	10.0			惣菜(しじみ)G					
	味噌汁(大椀)	60.0			味噌汁	10.0			惣菜(しじみ)G					
	味噌汁(大椀)	60.0			味噌汁	10.0			惣菜(しじみ)G					
献	味噌汁(大椀)	60.0			味噌汁	10.0			惣菜(しじみ)G					
	味噌汁(大椀)	60.0			味噌汁	10.0			惣菜(しじみ)G					
	味噌汁(大椀)	60.0			味噌汁	10.0			惣菜(しじみ)G					
	味噌汁(大椀)	60.0			味噌汁	10.0			惣菜(しじみ)G					
献	味噌汁(大椀)	60.0			味噌汁	10.0			惣菜(しじみ)G					
	味噌汁(大椀)	60.0			味噌汁	10.0			惣菜(しじみ)G					
	味噌汁(大椀)	60.0			味噌汁	10.0			惣菜(しじみ)G					
	味噌汁(大椀)	60.0			味噌汁	10.0			惣菜(しじみ)G					
献	味噌汁(大椀)	60.0			味噌汁	10.0			惣菜(しじみ)G					
	味噌汁(大椀)	60.0			味噌汁	10.0			惣菜(しじみ)G					
	味噌汁(大椀)	60.0			味噌汁	10.0			惣菜(しじみ)G					
	味噌汁(大椀)	60.0			味噌汁	10.0			惣菜(しじみ)G					
献	味噌汁(大椀)	60.0			味噌汁	10.0			惣菜(しじみ)G					
	味噌汁(大椀)	60.0			味噌汁	10.0			惣菜(しじみ)G					
	味噌汁(大椀)	60.0			味噌汁	10.0			惣菜(しじみ)G					
	味噌汁(大椀)	60.0			味噌汁	10.0			惣菜(しじみ)G					
献	味噌汁(大椀)	60.0			味噌汁	10.0			惣菜(しじみ)G					
	味噌汁(大椀)	60.0			味噌汁	10.0			惣菜(しじみ)G					
	味噌汁(大椀)	60.0			味噌汁	10.0			惣菜(しじみ)G					
	味噌汁(大椀)	60.0			味噌汁	10.0			惣菜(しじみ)G					
献	味噌汁(大椀)	60.0			味噌汁	10.0			惣菜(しじみ)G					
	味噌汁(大椀)	60.0			味噌汁	10.0			惣菜(しじみ)G					
	味噌汁(大椀)	60.0			味噌汁	10.0			惣菜(しじみ)G					
	味噌汁(大椀)	60.0			味噌汁	10.0			惣菜(しじみ)G					
献	味噌汁(大椀)	60.0			味噌汁	10.0			惣菜(しじみ)G					
	味噌汁(大椀)</													





標準献立表  
(献立表) (陸上一般隊員収養費+航空加給費(ジェット以外)用)  
(2018年6月分)

陸上競技部  
(給食実施機関名)

	10日(月)				11日(火)				12日(水)					
飲	パン(食パン)A				ごはん				ごはん					
	食パン(P9'44'7-8')I: 146.0				雑白米	160.0	ビタミン強化米	0.1	雑白米	160.0	ビタミン強化米	0.1		
	スープ(グリーン)				味噌汁(大挽)				味噌汁(大挽)A					
	炒飯(牛) 30.0 人参 3.0 玉葱 3.0				大挽 40.0 卵焼き 10.0 煮干 1.6				キャベツ 30.0 玉葱 30.0 煮干 1.6					
ベーコン 10.0 赤塩(LK) 1.4 納豆(白) 0.2				豆腐 1.6 味噌(LK) 12.0 和風出しの素 1.0				卵黄 1.6 味噌(LK) 12.0 和風出しの素 1.0						
スープの素(無塩) 6.0 牛乳(LK) 30.0 バター 4.0				焼魚(焼鯖) 60.0 醤油(P)600 6.0				卵黄(大) 40.0						
カレー粉 10.0				おじろせ 30.0 飯茶(金平牛蒡) 30.0				卵黄(細りてし大挽)B 40.0						
オムレツ				飯茶(金平牛蒡) 30.0				卵焼き 20.0 人参 10.0 和子大挽(LK) 20.0						
ミニオムレツ	10'44'7-8'(P) 13.0				卵黄 30.0 わけせ 3.0 醤油(P)600 3.0				卵焼き(スライス) 2.0 大豆白絞油(缶) 3.0 味噌 3.0					
ソフトサラミ				納豆 30.0				醤油(缶)18L 6.0 水ナリル 2.0						
ソフトサラミ				納豆 30.0				醤油(缶)18L 6.0 水ナリル 2.0						
飯茶(牛蒡)A				小豆手焼 30.0				焼つレーク 20.0						
飯茶(牛蒡)A				小豆手焼 30.0				伊が豆腐 26.0						
ヨーグルト														
ヨーグルト														
フルーツ飲料(P)														
フルーツ飲料(P)														
昼	ごはん				ごはん				ごはん					
	雑白米	160.0	ビタミン強化米	0.1	雑白米	160.0	ビタミン強化米	0.1	雑白米	160.0	ビタミン強化米	0.1		
	湯割(1/4)				焼魚(鯖白身) 70.0				湯割(湯割) 36.0 味噌 3.0 海苔粉 3.0					
	むせえび(大)	160.0	玉葱	60.0 人参 20.0	卵(白身) 20.0				大豆白絞油(缶) 4.0 醤油(P)600 6.0					
	チリソース	30.0	味噌(26K)	10.0	大挽 60.0				大豆(かき揚げ)	60.0	大豆白絞油(缶)	6.0	醤油(P)600 6.0	
	トマトケチャップ	10.0	タバスコ	1.0	大挽 60.0				大豆(かき揚げ)	60.0	大豆白絞油(缶)	6.0	醤油(P)600 6.0	
	ポイル(8'17-19)				納豆(大)A 30.0 白菜 30.0 人参 10.0				大挽 60.0					
	カリフラワー(牛)	30.0			元の牛蒡 10.0	いりごま 2.0	人参 2.0	味噌 6.0						
	湯割(大)B				醤油(缶)18L 6.0				小豆手焼 10.0	コシ彦 30.0	花がっお 2.0			
	湯割(大)B	30.0	醤油(P)600 4.0	海からし 1.0	煮物(煮物)B 40.0	こんにやく 30.0 人参 20.0			ラー油 2.0					
	煮くらげ	30.0	納豆	60.0 人参 10.0	塩辛(牛) 40.0	こんにやく 30.0 人参 20.0			味噌(肉じゃが)A 20.0	じゃが芋(牛) 60.0 人参 10.0				
	納豆(缶)	1.0	味噌	2.0 醤油(缶)18L 4.0	高野豆腐 6.0	手焼(1/4) 1.0	味噌 4.0		しらたき 10.0	玉葱 10.0	大豆白絞油(缶) 2.0			
	味噌	4.0	海からし	1.0	醤油(缶)18L 6.0	和風出しの素 0.6			味噌(缶)18L 6.0	複合調味料 0.1				
	中華スープ(コーン)				だんご(味噌)				たまご(味噌)					
	卵黄	30.0	コンフィ(缶)大	20.0	肉団子 30.0	大挽 30.0	人参 20.0		和風出しの素 1.0	味噌(缶)18L 6.0	複合調味料 0.1			
	赤塩(LK)	0.2	納豆(白)	0.1	人参 10.0	味噌(LK) 12.0	出し風市 1.6		水ナリル 2.0					
	スープの素(無塩)	6.0			納豆(缶)	1.0	湯割 1.0	和風出しの素 1.0	たまご(味噌)	3.0	炒飯(牛) 30.0	卵黄 1.6		
<プロバラ>湯割ドリツカ				いりごま 1.0				味噌(缶)18L 6.0						
湯割ドリツカ	126.0				<プロバラ>乳脂肪飲料(77%) 66.0				和風出しの素 1.0	醤油(缶)18L 6.0				
夕	ごはん				ごはん				ごはん					
	雑白米	160.0	ビタミン強化米	0.1	雑白米	160.0	ビタミン強化米	0.1	雑白米	160.0	ビタミン強化米	0.1		
	焼肉(マトソウスかけ)	120.0	玉葱	30.0	大豆白絞油(缶) 3.0				フライ(ホキ)	100.0	大豆白絞油(缶) 3.0	9'48'7-8'(P) 10.0		
	焼肉(もち)	0.1	マッシュルーム(缶)	20.0	湯割 6.0				フライ(ホキ)	100.0	大豆白絞油(缶) 3.0	9'48'7-8'(P) 10.0		
	納豆(白)	6.0	マッシュルーム(缶)	20.0	湯割 6.0				9'48'7-8'(P) 10.0					
	トマトケチャップ	6.0	マッシュルーム(缶)	20.0	湯割 6.0				9'48'7-8'(P) 10.0					
	押しにんにく(LK)	6.0	マッシュルーム(缶)	20.0	湯割 6.0				9'48'7-8'(P) 10.0					
	グリーンカール				ブロッコリー 40.0				サラタ(1'17'44'7-8')E 10.0	キャベツ 30.0	大挽 20.0			
	グリーンカール				ブロッコリー(牛) 40.0				人参 20.0	トレッサング(C) 16.0				
	焼肉マヨサラタ				ホーカハム 16.0	海苔卵 10.0	納豆 30.0		トマト 60.0					
	飯茶(金平牛蒡)	20.0	納豆(牛)	30.0	紅生姜(手焼)	6.0	味噌 20.0		トマト 60.0					
	いりごま	2.0	赤塩(LK)	0.6	味噌(缶)18L 6.0				8'48'7-8'(P) 10.0					
	炒飯(釜にんにく)B				キムチスープ 10.0				おきりむきみ 30.0	ピーマン 10.0	玉葱 20.0			
	むせえび(小)	20.0	人参	10.0	玉葱 30.0				押しにんにく(LK) 0.6	スパゲティ 20.0	サラタ(缶) 6.0			
	チンゲン菜	20.0	釜にんにく(牛)	10.0	湯割 3.0				赤塩(LK) 1.0	納豆(白) 0.1				
	味噌	4.0	醤油(缶)18L 6.0	オイスターソース 1.0	納豆(白) 0.2	オイスターソース 3.0	中華スープの素 2.0		スープ(パンフキン)					
	たまご(しめじ)				キムチスープ 10.0				納豆(ビューレ)	20.0	パセリ 1.0	玉葱 10.0		
北でん豆腐	30.0	人参	10.0	しめじ 16.0				牛乳(LK) 6.0	生クリーム 6.0	赤塩(LK) 1.4				
おぼろ豆腐	2.0	卵黄	1.6	出し風市 1.6				納豆(白) 0.2	9'48'7-8'(P) 10.0	スープの素(無塩) 6.0				
赤塩(LK)	1.0	醤油(缶)18L 6.0	和風出しの素 1.0	スープの素(無塩) 6.0										
エネルギー: 3,691 Kcal				エネルギー: 3,176 Kcal				エネルギー: 3,175 Kcal						
たんぱく質: 131.6 g				たんぱく質: 110.4 g				たんぱく質: 108.2 g						

標準献立表  
(献立表) (陸上一般隊員収量計+航空加給食(ジェット以外)用)  
(2018年6月分)

造陸補給所名  
(給食実施機関名)

	13日(木)				14日(金)				15日(土)			
献	ごはん	160.0	ビタミン強化米	0.1	ごはん	160.0	ビタミン強化米	0.1	ごはん	160.0	ビタミン強化米	0.1
	鶏白身				鶏白身				鶏白身			
昼	味噌汁(小町巻)	4.0	味噌	10.0	味噌汁	30.0	煮干	1.6	味噌汁	4.0	味噌	10.0
	煮干	1.6	煎粉	1.6	煎粉	1.6	味噌(10K)	12.0	煮干	1.6	煎粉	1.6
夕	お出しの串	1.0			お出しの串	1.0			お出しの串	1.0		
	卵ロール	60.0			卵ロール	20.0			卵ロール	60.0		
夜	味噌煮込み(卵)	30.0			味噌煮込み(卵)	60.0	味噌(P)600	1.0	味噌煮込み(卵)	40.0		
	味噌煮込み(卵)	30.0			味噌煮込み(卵)	60.0	味噌(P)600	1.0	味噌煮込み(卵)	40.0		
夜	煮物(高野)	10.0	新水菜(缶)	30.0	高野豆腐	10.0	なめこ(缶)	20.0	煮物(わげ)	60.0	わげ	6.0
	高野豆腐	2.0	ゆず	4.0	高野豆腐(174)	2.0	ゆず	4.0	高野豆腐(174)	2.0	ゆず	4.0
夜	漬物	1.0			漬物	1.0			漬物	1.0		
	しば漬け	26.0			しば漬け	26.0			しば漬け	26.0		
夜	餃子(小町巻)	160.0	ビタミン強化米	0.1	餃子(小町巻)	60.0			餃子(小町巻)	160.0	ビタミン強化米	0.1
	餃子(小町巻)	6.0	鶏のり(手巻)	0.6	わさび粉	2.0			餃子(小町巻)	6.0	鶏のり(手巻)	0.6
夜	焼肉(味噌)	120.0	味噌(10K)	3.0	焼肉(味噌)	2.0			焼肉(味噌)	120.0	味噌(10K)	3.0
	味噌(10K)	3.0	いりごま	3.0	味噌(10K)	3.0			味噌(10K)	3.0		
夜	グリーンカール	20.0			グリーンカール	20.0			グリーンカール	20.0		
	グリーンカール	20.0			グリーンカール	20.0			グリーンカール	20.0		
夜	生焼け(味噌)	20.0	納豆	20.0	生焼け	2.0			生焼け(味噌)	20.0	納豆	20.0
	生焼け(味噌)	6.0	カルタミン餃子	0.1	生焼け	2.0			生焼け(味噌)	6.0	カルタミン餃子	0.1
夜	卵豆腐	120.0	味噌(P)600	6.0	卵豆腐	30.0			卵豆腐	120.0	味噌(P)600	6.0
	卵豆腐	120.0	味噌(P)600	6.0	卵豆腐	30.0			卵豆腐	120.0	味噌(P)600	6.0
夜	字煮(味噌)	20.0	納豆	20.0	字煮	2.0			字煮(味噌)	20.0	納豆	20.0
	字煮(味噌)	6.0	カルタミン餃子	0.1	字煮	2.0			字煮(味噌)	6.0	カルタミン餃子	0.1
夜	味噌汁	30.0	味噌(10K)	60.0	味噌汁	16.0			味噌汁	30.0	味噌(10K)	60.0
	味噌汁	30.0	味噌(10K)	60.0	味噌汁	16.0			味噌汁	30.0	味噌(10K)	60.0
夜	味噌汁	20.0	しめじ	20.0	味噌汁	20.0			味噌汁	20.0	しめじ	20.0
	味噌汁	1.0	味噌(10K)	6.0	味噌汁	1.0			味噌汁	1.0	味噌(10K)	6.0
夜	<クロイラン>プリン(お粥)	90.0			<クロイラン>プリン(お粥)	26.0			<クロイラン>プリン(お粥)	90.0		
	カスタードプリン	90.0			カスタードプリン	26.0			カスタードプリン	90.0		
夜	ごはん	160.0	ビタミン強化米	0.1	ごはん	160.0	ビタミン強化米	0.1	ごはん	160.0	ビタミン強化米	0.1
	味噌汁(味噌)	90.0			味噌汁(味噌)	6.0			味噌汁(味噌)	90.0		
夜	味噌汁(味噌)	90.0			味噌汁(味噌)	6.0			味噌汁(味噌)	90.0		
	味噌汁(味噌)	90.0			味噌汁(味噌)	6.0			味噌汁(味噌)	90.0		
夜	味噌汁(味噌)	60.0	人參	10.0	味噌汁(味噌)	20.0			味噌汁(味噌)	60.0	人參	10.0
	味噌汁(味噌)	20.0	マヨネーズ(1K)	3.0	味噌汁(味噌)	3.0			味噌汁(味噌)	20.0	マヨネーズ(1K)	3.0
夜	いりごま	2.0			いりごま	2.0			いりごま	2.0		
	いりごま	2.0			いりごま	2.0			いりごま	2.0		
夜	味噌汁(味噌)	40.0			味噌汁(味噌)	20.0			味噌汁(味噌)	40.0		
	味噌汁(味噌)	40.0			味噌汁(味噌)	20.0			味噌汁(味噌)	40.0		
夜	味噌汁(味噌)	20.0	玉葱	20.0	味噌汁(味噌)	6.0			味噌汁(味噌)	20.0	玉葱	20.0
	味噌汁(味噌)	2.0	ゆず	3.0	味噌汁(味噌)	6.0			味噌汁(味噌)	2.0	ゆず	3.0
夜	味噌汁(味噌)	2.0			味噌汁(味噌)	2.0			味噌汁(味噌)	2.0		
	味噌汁(味噌)	2.0			味噌汁(味噌)	2.0			味噌汁(味噌)	2.0		
夜	味噌汁(味噌)	30.0	人參	10.0	味噌汁(味噌)	0.1			味噌汁(味噌)	30.0	人參	10.0
	味噌汁(味噌)	1.0	スープの具(味噌)	6.0	味噌汁(味噌)	0.1			味噌汁(味噌)	1.0	スープの具(味噌)	6.0
夜	エナジーバー : 3,146 Kcal				エナジーバー : 3,681 Kcal				エナジーバー : 3,161 Kcal			
	たんぱく質 : 123.6 g				たんぱく質 : 124.3 g				たんぱく質 : 116.6 g			

標準献立表 (献立表) (陸上一般隊員収量器+航空加給食(ジェット以外)用) (2018年6月分)

施設補給所名 (給食実施機関名)

	16日(日)				17日(月)				18日(火)			
献	ごはん	160.0	ビタミン炭水化	0.1	パン(食パン)A	146.0			ごはん	160.0	ビタミン炭水化	0.1
	焼酎(サワー)B				食パン(P)74.7-74.7				焼酎(サワー)B			
	キャバツ	60.0	煮てん豆腐	20.0	スープ(バーコン)A		キャバツ	30.0	煮てん豆腐	30.0	煮てん豆腐	6.0
菓	煎餅	1.6	味噌(10K)	12.0	和菓子	1.6	味噌(10K)	12.0	煎餅	1.6	味噌(10K)	12.0
	味噌汁				和菓子出しの串	1.0			和菓子出しの串	1.0		
	味噌汁	60.0	醤油(P)600	2.0	スライスパン(9-9)		コンソメの串	1.0	スープの串(無塩)	6.0		
	惣菜(れんこん炒め)				ポーカラム	30.0			和菓子出しの串	1.0		
	惣菜(じゃがいも)	30.0			命で野				さんま生焼き			
	惣菜				味噌	10.0	煮凍庫	1.0	さんま生焼き(缶)	40.0		
	惣菜	30.0			惣菜(9-9)75%				さんま生焼き(缶)	40.0		
	惣菜	30.0			惣菜(9-9)75%	60.0			お茶(せんぴら)G			
					ヨーグルト和え				米こんにやく	40.0	牛蒡	30.0
					ヨーグルト(600)	160.0	みかん・缶(大)	20.0	たがのつめ	0.6	大豆白砂糖(缶)	3.0
					ヨーグルト(大)	20.0	みかん・缶(大)	20.0	砂糖	4.0	醤油(缶)18L	6.0
					ヨーグルト飲料(大)	220.0			大豆	30.0	人参	30.0
									たがのつめ	0.6	大豆白砂糖(缶)	3.0
									砂糖	4.0	醤油(缶)18L	6.0
									大豆	30.0	人参	30.0
								たがのつめ	0.6	大豆白砂糖(缶)	3.0	
								砂糖	4.0	醤油(缶)18L	6.0	
								大豆	30.0	人参	30.0	
								たがのつめ	0.6	大豆白砂糖(缶)	3.0	
								砂糖	4.0	醤油(缶)18L	6.0	
								大豆	30.0	人参	30.0	
								たがのつめ	0.6	大豆白砂糖(缶)	3.0	
								砂糖	4.0	醤油(缶)18L	6.0	
								大豆	30.0	人参	30.0	
								たがのつめ	0.6	大豆白砂糖(缶)	3.0	
								砂糖	4.0	醤油(缶)18L	6.0	
								大豆	30.0	人参	30.0	
								たがのつめ	0.6	大豆白砂糖(缶)	3.0	
								砂糖	4.0	醤油(缶)18L	6.0	
								大豆	30.0	人参	30.0	
								たがのつめ	0.6	大豆白砂糖(缶)	3.0	
								砂糖	4.0	醤油(缶)18L	6.0	
								大豆	30.0	人参	30.0	
								たがのつめ	0.6	大豆白砂糖(缶)	3.0	
								砂糖	4.0	醤油(缶)18L	6.0	
								大豆	30.0	人参	30.0	
								たがのつめ	0.6	大豆白砂糖(缶)	3.0	
								砂糖	4.0	醤油(缶)18L	6.0	
								大豆	30.0	人参	30.0	
								たがのつめ	0.6	大豆白砂糖(缶)	3.0	
								砂糖	4.0	醤油(缶)18L	6.0	
								大豆	30.0	人参	30.0	
								たがのつめ	0.6	大豆白砂糖(缶)	3.0	
								砂糖	4.0	醤油(缶)18L	6.0	
								大豆	30.0	人参	30.0	
								たがのつめ	0.6	大豆白砂糖(缶)	3.0	
								砂糖	4.0	醤油(缶)18L	6.0	
								大豆	30.0	人参	30.0	
								たがのつめ	0.6	大豆白砂糖(缶)	3.0	
								砂糖	4.0	醤油(缶)18L	6.0	
								大豆	30.0	人参	30.0	
								たがのつめ	0.6	大豆白砂糖(缶)	3.0	
								砂糖	4.0	醤油(缶)18L	6.0	
								大豆	30.0	人参	30.0	
								たがのつめ	0.6	大豆白砂糖(缶)	3.0	
								砂糖	4.0	醤油(缶)18L	6.0	
								大豆	30.0	人参	30.0	
								たがのつめ	0.6	大豆白砂糖(缶)	3.0	
								砂糖	4.0	醤油(缶)18L	6.0	
								大豆	30.0	人参	30.0	
								たがのつめ	0.6	大豆白砂糖(缶)	3.0	
								砂糖	4.0	醤油(缶)18L	6.0	
								大豆	30.0	人参	30.0	
								たがのつめ	0.6	大豆白砂糖(缶)	3.0	
								砂糖	4.0	醤油(缶)18L	6.0	
								大豆	30.0	人参	30.0	
								たがのつめ	0.6	大豆白砂糖(缶)	3.0	
								砂糖	4.0	醤油(缶)18L	6.0	
								大豆	30.0	人参	30.0	
								たがのつめ	0.6	大豆白砂糖(缶)	3.0	
								砂糖	4.0	醤油(缶)18L	6.0	
								大豆	30.0	人参	30.0	
								たがのつめ	0.6	大豆白砂糖(缶)	3.0	
								砂糖	4.0	醤油(缶)18L	6.0	
								大豆	30.0	人参	30.0	
								たがのつめ	0.6	大豆白砂糖(缶)	3.0	
								砂糖	4.0	醤油(缶)18L	6.0	
								大豆	30.0	人参	30.0	
								たがのつめ	0.6	大豆白砂糖(缶)	3.0	
								砂糖	4.0	醤油(缶)18L	6.0	
								大豆	30.0	人参	30.0	
								たがのつめ	0.6	大豆白砂糖(缶)	3.0	
								砂糖	4.0	醤油(缶)18L	6.0	
								大豆	30.0	人参	30.0	
								たがのつめ	0.6	大豆白砂糖(缶)	3.0	
								砂糖	4.0	醤油(缶)18L	6.0	
								大豆	30.0	人参	30.0	
								たがのつめ	0.6	大豆白砂糖(缶)	3.0	
								砂糖	4.0	醤油(缶)18L	6.0	
								大豆	30.0	人参	30.0	
								たがのつめ	0.6	大豆白砂糖(缶)	3.0	
								砂糖	4.0	醤油(缶)18L	6.0	
								大豆	30.0	人参	30.0	
								たがのつめ	0.6	大豆白砂糖(缶)	3.0	
								砂糖	4.0	醤油(缶)18L	6.0	
								大豆	30.0	人参	30.0	
								たがのつめ	0.6	大豆白砂糖(缶)	3.0	
								砂糖	4.0	醤油(缶)18L	6.0	
								大豆	30.0	人参	30.0	
								たがのつめ	0.6	大豆白砂糖(缶)	3.0	
								砂糖	4.0	醤油(缶)18L	6.0	
								大豆	30.0	人参	30.0	
								たがのつめ	0.6	大豆白砂糖(缶)	3.0	
								砂糖	4.0	醤油(缶)18L	6.0	
								大豆	30.0	人参	30.0	
								たがのつめ	0.6	大豆白砂糖(缶)	3.0	
								砂糖	4.0	醤油(缶)18L	6.0	
								大豆	30.0	人参	30.0	
								たがのつめ	0.6	大豆白砂糖(缶)	3.0	
								砂糖	4.0	醤油(缶)18L	6.0	
								大豆	30.0	人参	30.0	
								たがのつめ	0.6	大豆白砂糖(缶)	3.0	
								砂糖	4.0	醤油(缶)18L	6.0	
								大豆	30.0	人参	30.0	
								たがのつめ	0.6	大豆白砂糖(缶)	3.0	
								砂糖	4.0	醤油(缶)18L	6.0	
								大豆	30.0	人参	30.0	
								たがのつめ	0.6	大豆白砂糖(缶)	3.0	
								砂糖	4.0	醤油(缶)18L	6.0	
								大豆	30.0	人参	30.0	
								たがのつめ	0.6	大豆白砂糖(缶)	3.0	
								砂糖	4.0	醤油(缶)18L	6.0	
								大豆	30.0	人参	30.0	
								たがのつめ	0.6	大豆白砂糖(缶)	3.0	
								砂糖	4.0	醤油(缶)18L	6.0	
								大豆	30.0	人参	30.0	
								たがのつめ	0.6	大豆白砂糖(缶)	3.0	
								砂糖	4.0	醤油(缶)18L	6.0	
								大豆	30.0	人参	30.0	
								たがのつめ	0.6	大豆白砂糖(缶)	3.0	
								砂糖	4.0	醤油(缶)18L	6.0	
								大豆	30.0	人参	30.0	
								たがのつめ	0.6	大豆白砂糖(缶)	3.0	
								砂糖	4.0	醤油(缶)18L	6.0	
								大豆	30.0	人参	30.0	
								たがのつめ	0.6	大豆白砂糖(缶)	3.0	
								砂糖	4.0	醤油(缶)18L	6.0	

標準献立表 (献立表) (陸上一般隊員収養給食+航空加給食(ジェット以外)用) (2018年6月分)

造 給 補 給 所 名 (給食実施機関名)

	19日(水)				20日(木)				21日(金)			
献	ごはん	160.0	ビタミン強化米	0.1	ごはん	160.0	ビタミン強化米	0.1	ごはん	160.0	ビタミン強化米	0.1
	鶏白身				鶏白身				鶏白身			
	味噌汁(冷置)				味噌汁(冷置)				味噌汁(冷置)			
昼	ごはん	160.0	ビタミン強化米	0.1	ごはん	160.0	ビタミン強化米	0.1	ごはん	160.0	ビタミン強化米	0.1
	鶏白身				鶏白身				鶏白身			
	味噌汁(冷置)				味噌汁(冷置)				味噌汁(冷置)			
夕	ごはん	160.0	ビタミン強化米	0.1	ごはん	160.0	ビタミン強化米	0.1	ごはん	160.0	ビタミン強化米	0.1
	鶏白身				鶏白身				鶏白身			
	味噌汁(冷置)				味噌汁(冷置)				味噌汁(冷置)			
夜	ごはん	160.0	ビタミン強化米	0.1	ごはん	160.0	ビタミン強化米	0.1	ごはん	160.0	ビタミン強化米	0.1
	鶏白身				鶏白身				鶏白身			
	味噌汁(冷置)				味噌汁(冷置)				味噌汁(冷置)			
記	エネルギー: 3,165 kcal				エネルギー: 3,606 kcal				エネルギー: 3,964 kcal			
	たんぱく質: 118.2 g				たんぱく質: 122.1 g				たんぱく質: 161.0 g			

標準献立表  
(献立表)(陸上一般隊員収養費+航空加給食(ジェット以外)用)  
(2018年6月分)

給食補給所名  
(給食実施機関名)

	22日(土)				23日(日)				24日(月)										
献	ごはん 雑白米	160.0	ビタミン炭水化	0.1	ごはん 雑白米	160.0	ビタミン炭水化	0.1	パン(白)	調理パン(長期保存)	100.0								
	味噌汁(小町巻)				味噌汁(牛蒡)				ミネストローネ										
菓	お漬物	4.0	果糖	10.0	お漬物	6.0	牛蒡	30.0	じゃが芋	20.0	マカロニ(ツイスト)	6.0	ベーコン	10.0					
	煮干	1.6	煎粉	1.6	味噌(10%)	12.0	お漬出しの巻	1.0	解しにんにく(1%)	2.0	玉葱	20.0	巻玉(1%)	0.8					
	お漬出しの巻	1.0			納豆				納豆(白)	0.2	トマト・缶(缶)	20.0	人参	20.0					
	牛蒡漬(巻)				納豆	30.0	わけぎ	3.0	プロッコリー(牛)	20.0	コンソメの巻	2.0							
	牛蒡漬・缶(缶)	40.0			惣菜(お漬出し女惣菜)				お漬出しの巻(れん草)	60.0									
	納豆(みよが)				惣菜(お漬出し女惣菜)	30.0			お漬出しの巻(卵)	60.0									
	ミニ豆腐(納豆)	60.0	あさつき	2.0	養生巻	2.0			惣菜(牛蒡+卵)	60.0									
	みよが	6.0	花かつお	1.0	醤油(P)600	6.0			ヨーグルト	36.0									
	納豆漬				音子明七子	20.0			ヨーグルト	36.0									
	納豆漬	30.0							ミルクティー(P)	260.0									
	菓	韓国産産産カルピ	160.0	ビタミン炭水化	0.1	韓国産産産カルピ	120.0			ごはん	雑白米	160.0	ビタミン炭水化	0.1					
		納豆(大豆もやし)	30.0	納豆(白煮)	20.0					雑白米									
		赤飯(赤米)B				オムレツ	200.0	ビタミン炭水化	1.0	牛上肉(解凍+卵)	60.0	豚角煮(P)	200.0	海からし	3.0				
		海産(えび)B	66.0	醤油(P)600	2.0	海からし	0.6			マッシュルーム(缶)	16.0	ブランデー	2.0	ハヤシルー	10.0				
海産(えび)B					サラタ菜(缶)	3.0	バター	3.0	サラタ菜(缶)	3.0	トマトケチャップ	6.0							
海産(えび)B					ドミグラスソース	20.0	オムレツ(120g)	120.0	ドミグラスソース	20.0									
漬くらげ		30.0	納豆	60.0	人参	10.0			サラタ(1パック)	10.0									
納豆漬(缶)		1.0	お茶	2.0	醤油(缶)18L	4.0			人参	10.0	赤キャバツ	6.0	セロリ	10.0					
酢		4.0	海からし	1.0	ドレッシング(C)	6.0			キャバツ	30.0	玉葱	10.0							
中華スープ(新)B					ドレッシング(D)	16.0			キャバツ	30.0									
漬物		10.0	果糖	10.0	新(子細)	16.0			漬物(卵+卵)	60.0									
巻玉(1%)		0.1	醤油(缶)18L	3.0	納豆(白)	0.1			キウイフルーツ	60.0									
中華スープの巻		10.0	ケイトンタン	3.0					牛乳(C&炭水)	200.0									
									牛乳(C&炭水)	200.0									
菓		ごはん	雑白米	160.0	ビタミン炭水化	0.1	ごはん	雑白米	160.0	ビタミン炭水化	0.1	ごはん	雑白米	160.0	ビタミン炭水化	0.1			
	フライ(1%)	60.0	大豆自製油(缶)	6.0	998-998(P)	3.0	豆腐ハンバーグ	100.0	大豆自製油(缶)	3.0	あさつき	1.0	フライ(サーモン)	100.0	大豆自製油(缶)	10.0	998-998(P)	3.0	
	コロカケ(ミート)	10.0	大豆自製油(缶)	6.0	998-998(P)	3.0	豆腐ハンバーグ	10.0	豆腐	16.0				フライ(サーモン)	100.0	大豆自製油(缶)	10.0	998-998(P)	3.0
	コロカケ(ミート)	10.0	大豆自製油(缶)	6.0	998-998(P)	3.0	豆腐ハンバーグ	10.0	豆腐	16.0				フライ(サーモン)	100.0	大豆自製油(缶)	10.0	998-998(P)	3.0
	サラタ菜(缶)	10.0	人参	10.0	卵赤巻	20.0	ポンド物	40.0	カリフラワー(牛)	40.0	むぎえび(小)	20.0	サラタ菜(缶)	10.0	キャバツ	40.0	玉葱	20.0	
	ホークラム	10.0	納豆	10.0	スパゲティ	20.0	グリーンカレー	20.0	グリーンカレー	20.0				人参	10.0	キャバツ	40.0	玉葱	20.0
	玉葱	10.0	納豆(白)	0.1	海からし	1.0	緑中肉バラ・スライス	20.0	人参	10.0	チンゲン菜	40.0	トマト	60.0	納豆	10.0	ドレッシング(缶)	16.0	
	巻玉(1%)	0.8	納豆(白)	0.1	海からし	1.0	卵赤巻	20.0	人参	10.0	チンゲン菜	40.0	トマト	60.0	納豆	10.0	ドレッシング(缶)	16.0	
	キャバツ(子細)	40.0	サラタ菜(缶)	1.0			卵赤巻	20.0	人参	10.0	チンゲン菜	40.0	トマト	60.0	納豆	10.0	ドレッシング(缶)	16.0	
	キャバツ	40.0					卵赤巻	20.0	人参	10.0	チンゲン菜	40.0	トマト	60.0	納豆	10.0	ドレッシング(缶)	16.0	
	スープ(卵+卵)						卵赤巻	20.0	人参	10.0	チンゲン菜	40.0	トマト	60.0	納豆	10.0	ドレッシング(缶)	16.0	
	パセリ	1.0	人参	3.0	玉葱	3.0	卵赤巻	20.0	人参	10.0	チンゲン菜	40.0	トマト	60.0	納豆	10.0	ドレッシング(缶)	16.0	
	ホールコーン(牛)	16.0	牛乳(1%)	30.0	バター	4.0	卵赤巻	20.0	人参	10.0	チンゲン菜	40.0	トマト	60.0	納豆	10.0	ドレッシング(缶)	16.0	
	巻玉(1%)	1.4	納豆(白)	0.2	卵赤巻	10.0	卵赤巻	20.0	人参	10.0	チンゲン菜	40.0	トマト	60.0	納豆	10.0	ドレッシング(缶)	16.0	
	スープの巻(巻玉)	6.0					卵赤巻	20.0	人参	10.0	チンゲン菜	40.0	トマト	60.0	納豆	10.0	ドレッシング(缶)	16.0	
						卵赤巻	20.0	人参	10.0	チンゲン菜	40.0	トマト	60.0	納豆	10.0	ドレッシング(缶)	16.0		
						卵赤巻	20.0	人参	10.0	チンゲン菜	40.0	トマト	60.0	納豆	10.0	ドレッシング(缶)	16.0		
						卵赤巻	20.0	人参	10.0	チンゲン菜	40.0	トマト	60.0	納豆	10.0	ドレッシング(缶)	16.0		
記事	エネルギー：3,020 Kcal たんぱく質：99.3 g				エネルギー：3,622 Kcal たんぱく質：106.1 g				エネルギー：3,646 Kcal たんぱく質：114.1 g										

標準献立表  
(献立表) (陸上一般隊員収養補+航空加給食(ジェット以外)用)  
(2018年6月分)

造粒補給所名  
(給食実施機関名)

	25日(火)				26日(水)				27日(木)					
献	ごはん	160.0	ビタミン強化米	0.1	ごはん	160.0	ビタミン強化米	0.1	ごはん	160.0	ビタミン強化米	0.1		
	鶏白身				鶏白身				鶏白身					
	味噌汁(大椀)				味噌汁(大椀)				味噌汁(大椀)					
	大根	40.0	しめじ	16.0	煮子	1.6	豆乳(牛)	40.0	美濃	10.0				
	豆腐	1.6	味噌(10K)	12.0	和風出しの巻	1.0	煮子	1.6	味噌(10K)	12.0				
	大豆				和風出しの巻									
	炊飯	50.0	わけぎ	3.0	醤油(P)600	3.0	味噌汁	60.0	醤油(P)600	2.0				
	煮出し(マカロニ)				味噌汁									
	小豆菜	10.0	和風だし	30.0	和風出しの巻	1.0	サケフレーク							
	炊飯(うぐいす煮豆)	20.0												
炊飯(うぐいす煮豆)	20.0													
たらこ	20.0													
たらこ	20.0													
味噌汁	2.0													
味噌汁	2.0													
菓	ごはん	160.0	ビタミン強化米	0.1	ごはん	160.0	ビタミン強化米	0.1	ごはん	160.0	ビタミン強化米	0.1		
	鶏白身				鶏白身				鶏白身					
	チキン唐辛	120.0	薄力粉	3.0	大豆白砂糖(缶)	3.0	カラフル野菜冷凍ノン	200.0	和上肉(バラ・カット)	60.0	むぎえび(缶)	30.0		
	和上肉(もも)	0.5	絹漉(白)	0.2	酢	3.0	中華そば(牛)	16.0	トマト	20.0	プロッコリー(牛)	30.0		
	煮凍(1K)	2.0	砂糖	2.0	アイス(牛)100%	10.0	ホルモン(牛)	10.0	水菜	20.0	冷凍ノンスープ	40.0		
	醤油(缶)18L													
	サラダ(ドレッシング)	10.0	グリーンカール	40.0	玉葱	20.0	スープの巻(無塩)	10.0	卵黄(既)	10.0	大豆白砂糖(缶)	6.0	醤油(P)600	3.0
	人参	10.0	ドレッシング(△)	16.0										
	納豆	10.0												
	フチマト	46.0												
フチマト	46.0													
炒飯(卵・肉)	20.0	醤油	60.0	にんにく	2.0	フルーツ飲料(P)	126.0	フルーツ飲料(P)	126.0	＜プロバラ＞アイスクリーム	140.0			
和上肉(バラ・スライス)	20.0	養生巻	1.0	大豆白砂糖(缶)	2.0	＜プロバラ＞アイスクリーム	140.0	アイスクリーム	140.0					
まやいんげん(牛)	2.0	醤油(缶)18L	2.0	煮凍(1K)	0.6									
醤油(缶)18L	0.1	砂糖	6.0	カレー粉	0.6									
絹漉(白)	2.0													
スープ(卵・肉)	2.0	人参	10.0	玉葱	10.0									
カルトン	60.0	マヨネーズ(缶)	60.0	バター	4.0									
牛乳(1L)	1.4	絹漉(白)	0.2	卵・肉	16.0									
煮凍(1K)	6.0													
＜プロバラ＞ヨーグルト	86.0													
ヨーグルト	86.0													
夕	ごはん	160.0	ビタミン強化米	0.1	ごはん	160.0	ビタミン強化米	0.1	ごはん	160.0	ビタミン強化米	0.1		
	鶏白身				鶏白身				鶏白身					
	揚げ(卵みりん手し)	100.0			和上肉(バラ・スライス)	100.0	しらたき	20.0	北でん豆腐	20.0				
	卵みりん手し(マヨネ)	60.0			白菜	30.0	美濃	30.0	えのたま	20.0				
	大根	60.0			生揚げ	6.0	小町葱	6.0	サラダ(缶)	6.0				
	生揚げ(しらさ)	20.0	納豆	30.0	養生巻	2.0	砂糖	6.0	醤油(缶)18L	6.0				
	しらさ	6.0	カルタミン酸ソーダ	0.1										
	醤油(缶)18L	30.0	まやいんげん(牛)	10.0	ごんやく(三角)	30.0								
	煮凍(缶)18L	30.0	砂糖	4.0	醤油(缶)18L	6.0								
	和風出しの巻	0.6	醤油	1.0										
ササゲ(かまぼこ)	16.0	美濃	10.0	おぼろ豆腐	2.0									
豆腐	1.6	出し風巻	1.6	煮凍(1K)	1.0									
醤油(缶)18L	6.0	和風出しの巻	1.0											
配	エネルギー : 3,256 Kcal				エネルギー : 3,256 Kcal				エネルギー : 3,276 Kcal					
	たんぱく質 : 118.1 g				たんぱく質 : 118.1 g				たんぱく質 : 118.1 g					

標準献立表  
(献立表) (陸上一般隊員収養費+航空加給費(ジェット以外)用)  
(2018年6月分)

添付補給所名  
(給養実施機関名)

	28日(金)				29日(土)				30日(日)			
献	ごはん	160.0	ビタミン炭水化	0.1	ごはん	160.0	ビタミン炭水化	0.1	ごはん	160.0	ビタミン炭水化	0.1
	鶏白身				鶏白身				鶏白身			
	卵かけ(卵黄)	30.0	玉葱	30.0	煮干	1.6	卵かけ	30.0	煮干	30.0	煮干	1.6
	キャバツ	1.6	味噌(10K)	12.0	和風出しの華	1.0	味噌	1.6	味噌(10K)	12.0	和風出しの華	1.0
菓	緑茶(茶)	40.0			さんま炭焼(茶)	40.0			和豆	30.0	わけぎ	3.0
	緑茶(茶)	40.0			さんま炭焼(茶)	40.0			和豆	30.0	わけぎ	3.0
	御礼(すりめん)	16.0	大根	60.0	蕎麦(P)600	6.0			和菜(蓮下しやま汁)	30.0		
	ちりめんじゃこ	16.0	大根	60.0	蕎麦(P)600	6.0			和菜(蓮下しやま汁)	30.0		
菓	付替	40.0	人参	20.0	子連書(L/4)	2.0			わかげ菜	60.0		
	ひき	2.0	蕎麦(茶)18L	4.0	花かつお	1.0			わかげ菜	60.0		
	ピーマン漬	26.0			蕎麦(P)600	6.0			わかげ菜	60.0		
	ピーマン漬	26.0			蕎麦(P)600	6.0			わかげ菜	60.0		
菓	海軍カレー	200.0	ビタミン炭水化	1.0	牛中肉ステーキ(スライス)	60.0			和牛ステーキ(和)	110.0		
	じゃが芋(和)	36.0	人参	40.0	玉葱	10.0			和牛ステーキ(和)	110.0		
	にんにく	2.0	海しんにく(1K)	1.0	大豆自炊(茶)	6.0			和牛ステーキ(和)	110.0		
	カレーの華	10.0	カレー粉	1.0	クッキングウイン	2.0			和牛ステーキ(和)	110.0		
菓	インスタントコーヒ	0.2	トミガラスソース	3.0	トマトケチャップ	3.0			和牛ステーキ(和)	110.0		
	バター	3.0	はちみつ	1.0	チャツネ	1.0			和牛ステーキ(和)	110.0		
	カラムマサラ	1.0	トマト(茶)	16.0					和牛ステーキ(和)	110.0		
	和牛ステーキ	10.0	赤味噌	1.0					和牛ステーキ(和)	110.0		
菓	和牛ステーキ	10.0	赤味噌	1.0					和牛ステーキ(和)	110.0		
	和牛ステーキ	10.0	赤味噌	1.0					和牛ステーキ(和)	110.0		
	プリン(和)	90.0							和牛ステーキ(和)	110.0		
	カスタードプリン	90.0							和牛ステーキ(和)	110.0		
菓	サラダ(付替)	20.0	キャバツ	40.0	人参	10.0			和牛ステーキ(和)	110.0		
	付替(和)	20.0	キャバツ	40.0	人参	10.0			和牛ステーキ(和)	110.0		
	納豆	30.0	ドレッシング(B)	16.0					和牛ステーキ(和)	110.0		
	納豆	30.0	ドレッシング(B)	16.0					和牛ステーキ(和)	110.0		
菓	牛乳(O.A.炭化)	200.0							和牛ステーキ(和)	110.0		
	牛乳(O.A.炭化)	200.0							和牛ステーキ(和)	110.0		
	くろびらんチーズ(プロセス)	16.0							和牛ステーキ(和)	110.0		
	チーズ(プロセス)	16.0							和牛ステーキ(和)	110.0		
菓	ごはん	160.0	ビタミン炭水化	0.1	ごはん	160.0	ビタミン炭水化	0.1	ごはん	160.0	ビタミン炭水化	0.1
	鶏白身				鶏白身				鶏白身			
	ハムカツ(和)	90.0	大豆自炊(茶)	3.0	938-7-3(P)	3.0			鶏白身			
	ハムカツ	90.0	大豆自炊(茶)	3.0	938-7-3(P)	3.0			鶏白身			
菓	ハムカツ	90.0	大豆自炊(茶)	3.0	938-7-3(P)	3.0			鶏白身			
	ハムカツ	90.0	大豆自炊(茶)	3.0	938-7-3(P)	3.0			鶏白身			
	ハムカツ	90.0	大豆自炊(茶)	3.0	938-7-3(P)	3.0			鶏白身			
	ハムカツ	90.0	大豆自炊(茶)	3.0	938-7-3(P)	3.0			鶏白身			
菓	キャバツ(和)	40.0			キャバツ	40.0			キャバツ	40.0		
	キャバツ	40.0			キャバツ	40.0			キャバツ	40.0		
	キャバツ	40.0			キャバツ	40.0			キャバツ	40.0		
	キャバツ	40.0			キャバツ	40.0			キャバツ	40.0		
菓	キャバツ	40.0			キャバツ	40.0			キャバツ	40.0		
	キャバツ	40.0			キャバツ	40.0			キャバツ	40.0		
	キャバツ	40.0			キャバツ	40.0			キャバツ	40.0		
	キャバツ	40.0			キャバツ	40.0			キャバツ	40.0		
菓	キャバツ	40.0			キャバツ	40.0			キャバツ	40.0		
	キャバツ	40.0			キャバツ	40.0			キャバツ	40.0		
	キャバツ	40.0			キャバツ	40.0			キャバツ	40.0		
	キャバツ	40.0			キャバツ	40.0			キャバツ	40.0		
菓	キャバツ	40.0			キャバツ	40.0			キャバツ	40.0		
	キャバツ	40.0			キャバツ	40.0			キャバツ	40.0		
	キャバツ	40.0			キャバツ	40.0			キャバツ	40.0		
	キャバツ	40.0			キャバツ	40.0			キャバツ	40.0		
菓	キャバツ	40.0			キャバツ	40.0			キャバツ	40.0		
	キャバツ	40.0			キャバツ	40.0			キャバツ	40.0		
	キャバツ	40.0			キャバツ	40.0			キャバツ	40.0		
	キャバツ	40.0			キャバツ	40.0			キャバツ	40.0		
菓	キャバツ	40.0			キャバツ	40.0			キャバツ	40.0		
	キャバツ	40.0			キャバツ	40.0			キャバツ	40.0		
	キャバツ	40.0			キャバツ	40.0			キャバツ	40.0		
	キャバツ	40.0			キャバツ	40.0			キャバツ	40.0		
菓	キャバツ	40.0			キャバツ	40.0			キャバツ	40.0		
	キャバツ	40.0			キャバツ	40.0			キャバツ	40.0		
	キャバツ	40.0			キャバツ	40.0			キャバツ	40.0		
	キャバツ	40.0			キャバツ	40.0			キャバツ	40.0		
菓	キャバツ	40.0			キャバツ	40.0			キャバツ	40.0		
	キャバツ	40.0			キャバツ	40.0			キャバツ	40.0		
	キャバツ	40.0			キャバツ	40.0			キャバツ	40.0		
	キャバツ	40.0			キャバツ	40.0			キャバツ	40.0		
菓	キャバツ	40.0			キャバツ	40.0			キャバツ	40.0		
	キャバツ	40.0			キャバツ	40.0			キャバツ	40.0		
	キャバツ	40.0			キャバツ	40.0			キャバツ	40.0		
	キャバツ	40.0			キャバツ	40.0			キャバツ	40.0		
菓	キャバツ	40.0			キャバツ	40.0			キャバツ	40.0		
	キャバツ	40.0			キャバツ	40.0			キャバツ	40.0		
	キャバツ	40.0			キャバツ	40.0			キャバツ	40.0		
	キャバツ	40.0			キャバツ	40.0			キャバツ	40.0		
菓	キャバツ	40.0			キャバツ	40.0			キャバツ	40.0		
	キャバツ	40.0			キャバツ	40.0			キャバツ	40.0		
	キャバツ	40.0			キャバツ	40.0			キャバツ	40.0		
	キャバツ	40.0			キャバツ	40.0			キャバツ	40.0		
菓	キャバツ	40.0			キャバツ	40.0			キャバツ	40.0		
	キャバツ	40.0			キャバツ	40.0			キャバツ	40.0		
	キャバツ	40.0			キャバツ	40.0			キャバツ	40.0		
	キャバツ	40.0			キャバツ	40.0			キャバツ	40.0		
菓	キャバツ	40.0			キャバツ	40.0			キャバツ	40.0		
	キャバツ	40.0			キャバツ	40.0			キャバツ	40.0		
	キャバツ	40.0			キャバツ	40.0			キャバツ	40.0		
	キャバツ	40.0			キャバツ	40.0			キャバツ	40.0		
菓	キャバツ	40.0			キャバツ	40.0			キャバツ	40.0		
	キャバツ	40.0			キャバツ	40.0			キャバツ	40.0		
	キャバツ	40.0			キャバツ	40.0			キャバツ	40.0		
	キャバツ	40.0			キャバツ	40.0			キャバツ	40.0		
菓	キャバツ	40.0			キャバツ	40.0			キャバツ	40.0		
	キャバツ	40.0			キャバツ	40.0			キャバツ	40.0		
	キャバツ	40.0			キャバツ	40.0			キャバツ	40.0		
	キャバツ	40.0			キャバツ	40.0			キャバツ	40.0		
菓	キャバツ	40.0			キャバツ	40.0			キャバツ	40.0		
	キャバツ	40.0			キャバツ	40.0			キャバツ	40.0		
	キャバツ	40.0			キャバツ	40.0			キャバツ	40.0		
	キャバツ	40.0			キャバツ	40.0			キャバツ	40.0		
菓	キャバツ	40.0			キャバツ	40.0			キャバツ	40.0		
	キャバツ	40.0			キャバツ	40.0			キャバツ	40.0		
	キャバツ	40.0			キャバツ	40.0			キャバツ	40.0		
	キャバツ	40.0			キャバツ	40.0			キャバツ	40.0		
菓	キャバツ	40.0			キャバツ	40.0			キャバツ	40.0		
	キャバツ	40.0			キャバツ	40.0			キャバツ	40.0		
	キャバツ	40.0			キャバツ	40.0			キャバツ	40.0		
	キャバツ	40.0			キャバツ	40.0			キャバツ	40.0		
菓	キャバツ	40.0			キャバツ	40.0			キャバツ	40.0		
	キャバツ	40.0			キャバツ	40.0			キャバツ	40.0		
	キャバツ	40.0			キャバツ	40.0			キャバツ	40.0		
	キャバツ	40.0			キャバツ	40.0			キャバツ	40.0		
菓	キャバツ	40.0			キャバツ	40.0			キャバツ	40.0		
	キャバツ	40.0			キャバツ	40.0			キャバツ	40.0		
	キャバツ	40.0			キャバツ	40.0			キャバツ	40.0		
	キャバツ	40.0			キャバツ	40.0			キャバツ	40.0		
菓	キャバツ	40.0			キャバツ	40.0			キャバツ	40.0		
	キャバツ	40.0			キャバツ	40.0			キャバツ	40.0		
	キャバツ	40.0			キャバツ							















検査官	監督官	受注者

月末在庫調査票

月在庫調査表

別紙様式第2

NO	コード	品名	単位	前月残	当月受領数	合計	当月使用量			当月末在庫	調査数	過不足
							基本食	加給食	合計			
1	CA10010	内地米	KG									
2	CA10020	もち米	KG									
3	CA10070	牛飯(缶)	CN									
4	CA10080	鶏飯(缶)	CN									
5	CA10090	五目飯(缶)	CN									
6	CA10200	包装米飯	EA									
7	CA30100	パン(缶)	CN									
8	CA30300	即席容器焼そば	EA									
9	CA30310	即席容器焼そば(生)	EA									
10	CA30320	即席容器ラーメン	EA									
11	CA30330	即席容器ラーメン(生)	EA									
12	CA30340	即席容器そば	EA									
13	CA30350	即席容器そば(生)	EA									
14	CA30360	即席容器うどん	EA									
15	CA30370	即席容器うどん(生)	EA									
16	CA30380	即席に容器ラーメン塩	EA									
17	CA30390	即席に容器ラーメン醤油	EA									
18	CA30400	即席に容器うどん	EA									
19	CA30500	干うどん	KG									
20	CA30510	干そば	KG									
21	CA30520	干冷麦	KG									
22	CA30530	干そうめん	KG									
23	CA30630	薄力粉(1K)	KG									



54	CH10130	鯖味噌煮 缶 (大)	CN																
55	CH10140	鯖味噌煮 缶 (小)	CN																
56	CH10150	さんま蒲焼 缶 (大)	CN																
57	CH10160	さんま蒲焼 缶 (小)	CN																
58	CH10170	鯖照焼 (缶)	CN																
59	CH10180	鯖ルー味付 (缶)	CN																
60	CH10221	レトルトA カレー	EA																
61	CH10230	レトルトB 中華丼	EA																
62	CH10240	レトルトC 豚角煮	EA																
63	CH10250	レトルトD 牛丼	EA																
64	CH10260	レトルトE 親子丼	EA																
65	CH10270	レトルトF 麻婆丼	EA																
66	CH20010	帆立貝柱 (パウチ)	KG																
67	CH20020	あわび缶	CN																
68	CH20030	赤貝味付 (缶)	CN																
69	CH30010	蟹水煮	CN																
70	CH30020	いか煮付 (缶)	CN																
71	CI20050	牛肉味付け缶 (大)	CN																
72	CI20060	ロールキャベツ (缶)	CN																
73	CI20070	ウインナー (缶)	CN																
74	CI20260	焼とり (缶)	CN																
75	CI20330	さけはらみ缶	CN																
76	CI20340	ぶり照焼き缶	CN																
77	CI20350	いわし缶 (小)	CN																
78	CJ10010	うずらの卵缶 (大)	CN																
79	CJ10020	うずらの卵缶 (小)	CN																
80	CJ10030	味付け卵 (缶)	CN																
81	CK20010	チーズ (パルサン)	EA																
82	CK20040	インスタントミルク	EA																
83	CK20050	脱脂粉乳	KG																

84	CK20060	乳酸菌飲料 (瓶)	BT									
85	CL10010	牛肉ポトフ缶	CN									
86	CL20020	切干大根 (1K)	KG									
87	CL20040	支那竹	KG									
88	CL20050	筍水煮缶 (大)	CN									
89	CL20060	筍水煮缶 (小)	CN									
90	CL20080	コーンクリーム (大)	CN									
91	CL20090	コーンクリーム (小)	CN									
92	CL20110	山菜味付け (缶)	CN									
93	CL20130	アスパラガス (缶)	CN									
94	CL20140	らっきょう (瓶)	BT									
95	CM10010	みかん缶 (大)	CN									
96	CM10020	みかん缶 (小)	CN									
97	CM10030	夏みかん缶 (大)	CN									
98	CM20020	白桃缶 (小)	CN									
99	CM20030	黄桃缶 (大)	CN									
100	CM20050	パイナップル (大)	CN									
101	CM20060	パイナップル (小)	CN									
102	CM20070	フルーツ&ナタデココ	CN									
103	CN10000	トマト缶 (小)	CN									
104	CN10010	トマト缶 (大)	CN									
105	CN10020	木くらげ	KG									
106	CN10030	マッシュルーム缶	CN									
107	CN10040	なめこ缶 (大)	CN									
108	CN10050	なめこ缶 (小)	CN									
109	CN10080	なめ茸茶漬 (缶)	CN									
110	CN10130	干椎茸 (スライス)	KG									
111	CN10140	干椎茸 (1/4)	KG									
112	CO10010	出し昆布	KG									
113	CO10020	若布 (カット)	KG									

114	CO10030	ひじき	KG										
115	CO10040	ひじき煮付 缶	CN										
116	CO10050	おぼろ昆布	KG										
117	CO10060	焼のり	EA										
118	CO10070	焼のり (千切り)	EA										
119	CO10080	味付けのり	EA										
120	CO10100	乾燥海草サラダ	KG										
121	CP10020	煎茶 (P)	PK										
122	CP10030	玄米茶 (P)	PK										
123	CP10060	インスタント麦茶	EA										
124	CP10070	インスタントコーヒー	EA										
125	CP10150	炭酸飲料 (缶)	CN										
126	CP10160	アルカリ飲料 (缶)	CN										
127	CP10170	紅茶飲料 (缶)	CN										
128	CP10180	コーヒー飲料 (缶)	CN										
129	CP10190	ウーロン茶 (缶)	CN										
130	CP10200	煎茶飲料 (缶)	CN										
131	CP10210	オレンジジュース (缶)	CN										
132	CP10220	リンゴジュース (缶)	CN										
133	CP10230	野菜ジュース (缶)	CN										
134	CP10240	ブランデー	BT										
135	CP10250	清酒 A ワンカップ	BT										
136	CP10260	清酒 B 1.8ℓ	BT										
137	CP10270	ウーロン茶(ペット)	EA										
138	CQ10020	食塩 (1 K)	KG										
139	CQ10030	醤油 (1 8ℓ)	CN										
140	CQ10040	醤油 (P) 500	EA										
141	CQ10060	醤油パック (弁)	EA										
142	CQ10070	ウスターソース (P) 500	EA										
143	CQ10090	トンカツソース (P) 500	EA										



174	CQ10491	ドレッシング (D) 和風ゴマ	EA									
175	CQ10510	ドレッシング (C) 青しそ	EA									
176	CQ10520	クッキングワイン	BT									
177	CQ10530	ポン酢	BT									
178	CQ10550	ドミグラスソース	CN									
179	CQ10560	ステーキソース	EA									
180	CQ10630	ケイトンタン	CN									
181	CQ10660	オイスターソース	BT									
182	CQ10720	スープの素 (無塩)	KG									
183	CQ10730	ふかひれスープ (缶)	CN									
184	CQ10800	ふりかけ・のり香味	EA									
185	CQ10810	ふりかけ・かつお	EA									
186	CQ10820	ふりかけ・のり玉	EA									
187	CQ10840	ふりかけ・わさび	EA									
188	CQ10870	お茶着・さけ	EA									
189	CQ10880	はちみつ	BT									
190	CQ10890	チャツネ	BT									
191	CQ10900	ガラムマサラ	CN									
192	BH10010	鰻蒲焼 (P)	KG									
193	BH30020	海老 (無頭)	KG									
194	BI10060	牛上肉 (サーロイン)	KG									
195	BI10070	牛上肉 (ヒレ)	KG									
196	BI10100	豚上肉 (ロース)	KG									
197	BR10590	おにぎり (冷) のり付	EA									
198	BR10600	おにぎり (冷)	EA									
199	BR10610	冷凍弁当	EA									
200	BR10620	冷凍弁当 A	EA									



清掃する給食器材等

番号	品名	数量	型式	寸法			設置場所	
				間口	奥行	高さ		
103	2槽シンク	1	HS2-187B	1800	750	800	野菜調理室	
104	フードスライサー	1	NSA-10B	630	895	1245		
105	調理台	1	HT-157B	1500	750	800		
106	調理台	1	NT-66	600	600	800		
107	ツマカッター	1	MTC-1000A	370	370	310		
108	移動台	1	HT-76W	750	600	800		
110	パンラック	1	HP-186	1800	600	1800		
109	殺菌庫器具用(食器)	1	STCEC03	1360	750	1900		
101	調理台	2	HT-156B	1500	600	800		厨房
105	調理台	2	HT-157	1500	750	800		
201	冷蔵庫	3	NSRR-E1881	1800	800	1880		
202	レイラックオープン	3	RO-7G	1070	905	1800		
203	揚物器固定式1号	2	FNB-4W	1670	650	820		
204	調理台	1	HT-97	900	750	800		
205	調理台	2	HT-187W	1800	750	800		
206	2槽シンク	1	HS2-187W	1800	750	800		
207	パンラック	4	HP-156	1500	600	1800		
208	パンラック	1	HP-187	1800	750	1800		
209	2槽シンク	1	HS2-156B	1500	600	800		
210	移動台	1	HT-127W	1200	750	800		
211	移動台	2	HT-96W	900	600	800		
212	製氷機	1	SIMS202GW	1087	870	1832		
213	蒸し機	2	NSC-10G	600	600	1650		

番号	品名	数量	型式	寸法			設置場所
				間口	奥行	高さ	
214	回転釜ガス小型	3	DGK-30M-D	1300	890	780	厨房
215	ガス高速レンジ大型	2	RCK-30M	864	952	905	
216	ガス高速レンジ台	2	T-860	860	700	620	
217	炊飯器ガス大型	2	PRC-30	800	700	1400	
218	水圧洗米機	3	RW-45	490	690	700	
220	回転釜ガス大型	3	DGK-60M-D	1555	1140	800	
221	ガステーブル大型	1	PGT-1894P	1800	900	800	
222	保温機	1	HFCT-R2	1800	940	2130	
223	電解水生成装置	1	HOX-40A	1200	800	1800	
224	調理台	2	HT-189	1800	900	800	
225	調理台	1	HT-97	900	750	550	
226	パンラック	1	HP-86	880	600	1800	
302	食肉スライサー	2	NF-320	760	1015	1400	食肉加工室
303	ミートチョッパー	1	MGB-32	398	773	869	
304	ハンドソー	1	NSO-30B	850	730	1710	
401	コンボオープン	1	GGCC-13	1330	1000	2030	パン焼室
402	調理台	1	HM-157	2400	900	800	
404	生パン保温キャビネット	1	SCH2660	950	1242	2050	
403	2槽シンク	1	HS2-187B	1800	750	800	
406	移動台	3	HM-186	1800	600	800	
408	パンラック移動式	1	BS1590	1220	530	1590	
108	移動台	1	HT-76W	750	600	1800	配膳室

清掃する給食器材等

番号	品名	数量	型式	寸法			設置場所
				間口	奥行	高さ	
216	調理台	4	HT-97	900	750	550	配膳室
501	グリドル電気	4	TEG-900	900	600	300	
502	トレースライド	1	4-PIPES	12000	300	850	
503	保冷陳列ケース	2	SSR-DX17QFB	430	504	1400	
504	トレースライド	1	5-PIPES	13000	300	850	
505	食品保温テーブル	2	TEG-900	2540	750	850	
506	調理台	2	MT-T600	4000	750	850	
507	調理台	2	MT-T900	2900	750	850	
508	食品保冷テーブル	1	SUS-U1571	1500	750	850	
509	食品保冷テーブル	1	SUS-U2171	2100	750	850	
510	両面取入扉付食品保冷库	2	HFCT-R1W	900	1000	2130	
511	両面取入扉付食品冷蔵庫	2	N-SRR-C1AP	864	1004	2130	
512	コーヒー湯沸器	2	T-3EA	876	362	718	
513	ガラス扉冷蔵庫	1	N-SRR-E1281D	1210	800	1880	
514	ガラス扉冷蔵庫	1	N-SRR-E1581D	1480	800	1880	
515	アイスクリームストッカー	1	SCR-42	498	336	865	
518	アイスディスペンサー	1	DSM-20B	420	560	759	
519	給茶器	2	AT-24H2E	450	430	720	
520	飲料冷却器	2	GT-5W	650	435	575	
521	ウォーマーテーブル	2	ETW-186	1800	600	800	
522	ウォーマーテーブル	2	ETW-126	1200	600	800	
523	コールドテーブル	1	SUS-U1861	1800	600	800	
524	コールドテーブル	1	SUS-U1261	1200	600	800	

番号	品名	数量	型式	寸法			設置場所	
				間口	奥行	高さ		
525	調理台	1	HT-126	1200	600	800	配膳室	
526	調理台	1	HT-66	600	600	800		
527	アイスディスペンサー	1	DSM-60G	350	480	720		
528	食器棚	1	HC-189W	1800	900	1800		
529	配膳棚	1	NM-76	775	600	865		
101	調理台	2	HT-156	1500	600	800		
601	冷蔵ショーケース	1	SSM-400K	1165	802	857		配膳通路
602	トレーディスペンサー	2	CM1814-2CS	830	650	1280		
603	碗ディスペンサー	2	CM-102	920	460	800		
604	皿ディスペンサー	2	CM-302	740	405	865		
605	皿ディスペンサー	1	CM-402	740	405	865		
606	ラックディスペンサー	2	CM-2020C	540	680	900		
607	トレースライド	1		9000	300	1000		
608	トレースライド	1		3000	300	1000		
609	冷蔵ショーケース	1	AGV-150X-C	500	520	1600		
701	食器洗浄機	1	DWA3-8M	6750	1276	1460	洗浄室	
702	水切台	1	HD-76B	750	600	800		
703	食器消毒保管庫	1	ISC-W30N-E	1370	950	1900		
704	食器消毒保管庫	2	ISC-W40N-E	1870	950	1900		
706	2槽シンク	1	HS2-126BR	1200	600	800		
103	2槽シンク	1	HS2-187B	1800	750	800		
707	3層シンク	2	HS3-126	1200	600	800		
708	水切台	1	HD-159W	1500	600	700		



