

羽曳野市立学校給食センター等複合施設整備基本計画策定及び
基本設計者等選定支援業務

基本計画書

令和5年2月

発注者	羽曳野市学校教育室食育・給食課
	羽曳野市生涯学習室社会教育課
受注者	株式会社 相和技術研究所

目 次

1. 計画概要	1
1-1. 計画概要	1
1-2. 計画敷地概要	1
1-3. インフラ整備状況	2
1-4. 接道状況	3
1-5. 敷地内の既存建物・施設	3
1-6. 計画建物付近の敷地状況	3
2. 計画趣旨	4
2-1. 基本計画の位置づけ	4
2-2. 本計画の検討経過	4
3. 計画方針	6
3-1. 計画方針	6
3-2. 基本条件の設定	7
4. 法的規制チェックリスト	10
4-1. 都市計画区域の内外及び地域地区の指定	10
4-2. 官公庁連絡先	10
4-3. その他の法令	10
5. 現地調査結果	19
5-1. 調査概要	19
5-2. 調査写真	19
6. 整備計画の検討	34
6-1. 配置計画比較検討	34
6-2. 平面計画	39
6-3. 立面・断面計画	45
6-4. 各種検討	47
6-5. 仮設計画	50
6-6. 概略工程計画	52
6-7. 実現化に向けた課題整理	53
7. 厨房設備計画	54
7-1. 厨房設備検討	54
7-2. 厨房機器一覧表	56
8. 事業手法検討	59
8-1. 事業手法の比較検討	59
8-2. 事業手法別スケジュールの比較検討	60

9. 事業費の検討	61
9-1. 概算事業費の検討	61
(1) イニシャルコストの算出方法	61
(2) ランニングコストの算出方法	62
9-2. 概算事業費算出表	63
10. イメージパース	64

1. 計画概要

1-1. 計画概要

(1) 業務名

羽曳野市立学校給食センター等複合施設整備基本計画策定及び基本設計者等選定
支援業務

(2) 履行場所

羽曳野市向野3丁目1番33号

(3) 計画内容

本業務は、青少年児童センター敷地及び青少年運動広場敷地を学校給食センター建替
え候補地（以下「計画敷地という）として、建替計画に向けて必要な基礎調査を実施する
とともに、学校給食センター（食数 5,000、延床面積約 3,000 m²）及び青少年児童センタ
ー会館部分（約 800 m²）建設並びに体育館改修（約 850 m²）に伴う土地利用計画及び建
築計画を比較検討する基本計画（以下「基本計画」という。）

の策定を行うものである。

計画建物（施設）名称	主要構造	階数	延床面積	備考
学校給食センター	S造（Ⅱ類）	2階建て	約 3,000 m ²	屋根：デッキスラブ 外壁：ALC
青少年児童センター 会館部分	S造（Ⅱ類）	平屋建て	約 800 m ²	屋根：デッキスラブ 外壁：ALC
体育館部分の改修	S造	平屋建て	約 850 m ²	屋根：ALC 外壁：コンクリート 打放し複層模様吹付
共通	電気設備：上記施設の電気設備 機械設備：上記施設の給排水衛生・空気調和設備等以外に、 上下水の一時メーター及び排水の放流先までの 配管を含む 厨房設備：給食センターの厨房設備			
備考	青少年児童センターは「羽曳野市地域防災計画（令和2年策 定）」において一時避難場所に指定			

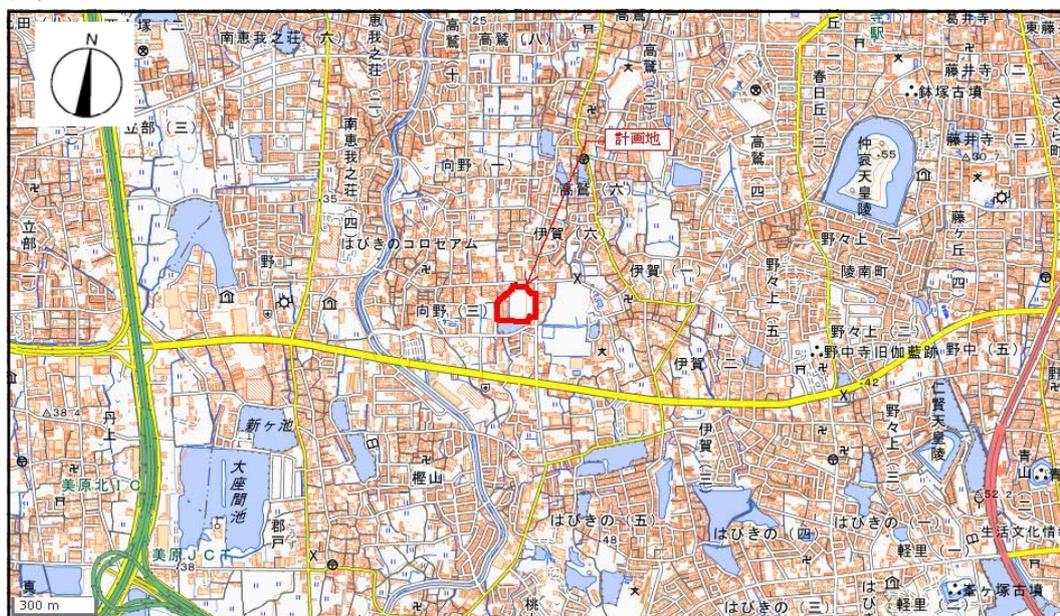
(4) 供用開始時期

令和8年度4月より供用を開始する予定とする。

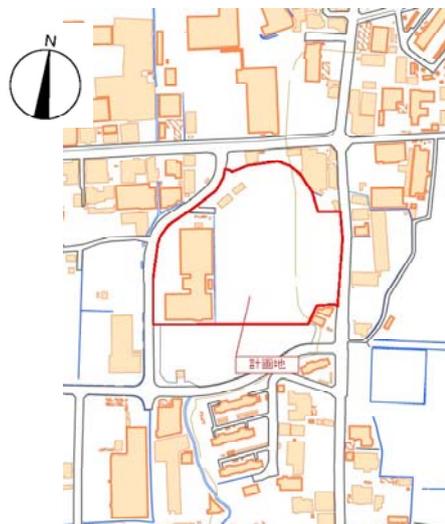
1-2. 計画敷地概要

- ・所在地 : 羽曳野市向野3丁目1番33号 (青少年児童センター敷地及び青少年運動広場敷地) 敷地面積 約 13,800 m²
- ・用途地域 : 準工業地域 市街化区域 建ぺい率 60 % 容積率 200 %
(建築基準法第 22 条区域内・景観計画区域内)
- ・防火地域 : 指定なし
- ・景観地区 : 指定なし
- ・高度地区 : 指定なし
- ・宅地造成規制区域 : 外
- ・都市計画施設 : なし
- ・埋蔵文化地域 : 指定なし (ただし敷地 300 m²以上で試掘調査必要)

・位置図



・付近見取図



1-3. インフラ整備状況（添付資料あり）

下記の通りの整備状況であり、計画内容に対する問題はない。

- 上水道：・計画敷地西側道路に本管φ 100
 - ・計画敷地東側道路に本管φ 300、φ 600
- 下水道：・計画敷地西側道路に本管φ 200、接続管φ 150 x 2ヶ所
 - ※現状は浄化槽を使用しており公共下水道へは未接続
- ガス：・計画敷地西側道路に大阪ガス管φ 80
- 電気：・関西電力の引き込みあり

1-4. 接道状況（添付資料あり）

- 接道：あり
 - ・西側道路 建築基準法第42条1項1号道路（向野21号線）
幅員6.7m～10.3m
 - ・東側道路 建築基準法第42条1項1号道路（西新田南宮線）
幅員6.9m～8.4m

1-5. 計画敷地内の既存建物・施設

- 青少年児童センター会館部分（RC造2階建 延床面積1,498㎡）
- 青少年児童センター体育館部分（RC造・屋根鉄骨造2階建 延床面積852.64㎡）
- 倉庫棟（S造2階建 延床面積80㎡）
- 便所棟（S造平屋建 延床面積25.393㎡）
- 青少年運動広場（10,168.15㎡）

1-6. 計画建物付近の敷地状況

- ・計画敷地は池を埋め立てて造成したもので、計画敷地の南側はその池の残り部分（二度池）に接している。
- ・計画敷地の約40m北方に食肉加工工場があり、日・火・木曜日には計画敷地西側の道路を使って10t車での牛の搬入が行われるため、車両通行に当たって配慮が必要。
- ・計画敷地の北側は、法面を挟んだ下側レベルが水路となっている。
- ・計画敷地の東側は、個人住宅や商店が立ち並んでいる。
- ・計画敷地東側道路は府道堺羽曳野線へつながる主要な道路であり幅員に対して交通量が多い。

2. 計画趣旨

2-1. 基本計画の位置づけ

羽曳野市において、40年以上にわたり学校教育施設14校に通う児童生徒の給食を提供している第1学校給食センター・第2学校給食センターの老朽化した建物及び内部設備の更新のために、学校給食センターの新設を行う必要があるとして、令和元年に「学校給食センター建替え基本構想」が策定された。

その後、計画敷地が変更されることに伴い、基本構想時に検討した内容の変更となる事項について本基本計画において再検討を行うとともに、基本構想での検討内容を踏まえ、学校給食センター及び青少年児童センターの整備の方針や計画敷地、スケジュール等を検討し、基本設計に向けての条件整理を行うものです。

2-2. 本計画の検討経過

本計画では、過去の計画を踏まえて計画敷地における建物配置・土地利用計画を行う。学校給食センターについては、食数が今回6000食から5000食に変更となり、これに合わせた平面計画を行った。

学校給食センターと青少年児童センターの一体的利用の具体的な方策については、老朽化した学校給食センターと青少年児童センターとの、合計延床面積が従前よりも小さくなる規模での複合化を適用条件とする地方債の活用が可能となることを前提として各種検討を行った。

一棟の建築物として複合化計画を行う中で、衛生上及び管理上の観点から、学校給食センターと青少年児童センターとは建物内で行き来はない計画とする。

・検討経過一覧表

計画年度	業務名	主な検討内容
平成30年	学校給食センター建替え基本構想策定業務	市民プール跡地での計画 計画食数：6000食
令和元年	学校給食センター建替え基本構想策定業務	前回提案の再計画 市民体育館敷地での計画 計画食数：6000食
令和4年	羽曳野市立学校給食センター等複合施設整備基本計画策定及び基本設計者等選定支援業務	前回提案の再検討 青少年児童センター敷地での計画 計画食数：5000食

地方債適用のための計画建物延べ床面積の考え方は以下の通りとする。

		対象延床面積 (㎡)	小計 (㎡)	合計 (㎡)	計画面積 (㎡)※2
現行給食センター	第1センター	1,641.76	2,363.35	3,966.74	3,800
	第2センター	721.59			
現行青少年児童センター		会館部分 1,498	1,603.39		
会館部分：1,498 ㎡ 体育館部分：852.64 ㎡ ※1					
	倉庫・便所棟	105.39			

※1 体育館部分は改修工事のため、地方債適用のための対象延床面積から除外する。

※2 計画面積の内訳は、学校給食センター（約 3,000 ㎡）、青少年児童センター会館部分（約 800 ㎡）とする。

なお、地方債の対象となった現行施設については供用開始から 5 年以内に解体する必要がある。

3. 計画方針

3-1. 計画方針

(1) 基本方針

計画敷地は、現在、「青少年児童センター敷地」と「青少年運動広場敷地」となっている2つの敷地を1つの敷地として一体的な利用をできるようにする必要があり、計画に当たって区画の変更が生じるため開発協議の対象となり、関連の所定手続きが必要となる。

本計画に当たっては、青少年児童センター会館部分は解体の上新設し、新設学校給食センターと一棟の複合施設とする計画とする。また、合わせて老朽化した体育館の改修を行う。

今回、複合化を適用条件とする地方債の活用を図るため従前の延べ面積以下とする計画で計画延べ面積は3800㎡とする。学校給食センターの規模については食数5000食に対応する施設として延べ面積3000㎡とし、青少年児童センター会館部分については800㎡として計画する。

なお、体育館の改修については、複合化に対する地方債を適用できない。

学校給食センター部分の計画に当たっては『学校給食センター建替え基本構想報告書』記載の「B案」を基本とする。

青少年児童センター会館部分の解体・新築及び体育館の改修にあたっての施工・仮設計画においては、施設の閉鎖期間を極力短くするよう配慮する。

なお、東側道路と敷地との間に1mを超える高低差があること、東側道路は比較的交通量が多いことなどを考慮し、施設利用に際しての車両出入り口は西側道路側に設ける考えとした。

(2) 計画規模

1) 計画建物

- 学校給食センター部分：延べ床面積約3,000㎡の新築
- 青少年児童センター会館部分：延べ床面積約800㎡（接続廊下部分含む）の新築
- 青少年児童センター体育館部分：延べ床面積約850㎡の改修

2) 解体建物

- 青少年児童センター会館部分：延べ床面積約1,500㎡の解体
- 倉庫棟、便所棟：延べ床面積約105㎡の解体

(3) 配慮事項

一連の整備に際しては、以下の事項を考慮したものとする。

- ・複合施設として、各施設利用者の適切な動線を考慮した計画を行う。

- ・SDGs への取り組みのうち、環境への配慮として、屋上に太陽光発電設備等を設置する計画を行う。
- ・メンテナンス性を考慮し、将来の維持管理に優位性のある計画とする。
- ・地域防災の観点を考慮した計画とする。
- ・既存施設の部分解体を伴うため、解体前後の建築計画についても十分検討する。
- ・屋上部分での設備機器等の騒音対策として防音壁の設置を計画する。

3-2. 基本条件の設定

下記 (1)、(2)、(3) を一棟の建築物とし、学校給食センターとその他とは管理上、衛生上内部での行き来はない計画とする。

(1) 学校給食センター

学校給食センターとしての機能については設計条件確認表 (P9) の通りの内容を基本的な条件として想定する。

その他、下記の条件を満たすものとする。

〈規模〉

- ・延床面積：約3,000㎡ (5000食)

〈調理エリア〉

基本構想時の想定を踏襲し、羽曳野市内の小学校給食の内容や、学校給食衛生管理基準に基づき、諸室を以下の通り想定する。

- ①調理エリアはドライ運用を基本とし、ドライ運用に留意した施設計画とする。
- ②調理エリアの諸室は提供食数に応じた設備、及び調理設備が適切に配置できる構造とする。
- ③調理エリアの諸室は高温多湿を避け、原則として温度 25℃以下、湿度 80%以下とし、調理作業が快適に行える環境とする。
- ④調理エリアの諸室は食材動線において、汚染度に考慮し一方通行を基本とした計画とする。

〈見学施設〉

- ・給食調理を見学できる場を設ける計画とするため2階建てとする。
- ・厨房エリアとは衛生上、管理上区画する。

〈駐車台数〉

- ・約30台

〈配送トラック駐車台数〉

- ・約5台

〈駐輪台数〉

- ・約40台

(2) 青少年児童センター会館部分

現青少年児童センターの運営状況を踏まえつつ、現況よりも規模・面積を減少させての運営となるため、市の設定する設計条件を加味した平面形状、規模として計画する。

体育館の管理のため、極力管理室と体育館を近づけた配置とするとともに、工事中の管理室及び体育館への動線確保に配慮する。

なお、同じ場所での建て替え案については、仮設建物が必要であり、工程上も利用不能期間が長期になるなど無理が生じるため考慮しない。

〈計画諸室・規模〉

- ・平屋建て・延床面積：約800㎡（接続廊下部分含む）
- ・事務室、入口ホール、学習室×3、調理室、会議室、警備員室、清掃員控え室、トイレ、倉庫

〈駐車台数〉

- ・約11台

〈駐輪台数〉

- ・約50台

(3) 青少年児童センター体育館部分

体育館の改修範囲・内容は以下の通りとして想定する。

- ・アリーナ床改修、室内壁改修、屋根改修、外壁改修、外部鋼製建具改修

◆ 羽曳野市設計条件確認 ◆

項目	条件	備考/検討事項
使用熱源※	【ガス、電気、蒸気】	都市ガスエリア
職員・調理員人数	市職員【9】名、委託職員【12】名、調理員【55】名	
駐車スペース※	職員/来客【5】台、調理員【30】台	トラック参考2台
食数・クラス数	全体食数 【5,000】食 14校各小学校 【190】クラス ・職員室+1クラスにてカウント アレルギー食調理【50～100】食 ※クラス数設定については随時更新の為、不確定	
使用食器	材質【PEN樹脂】 種類【飯碗】【汁椀】【仕切り皿】【小皿】【カレー皿】 型式【PNB-30E】【PNB-31E】【PNS-23E】【PNS-13E】【PNS-18E】	一般的にはPEN食器【三信化工製】
最大・最小使用食器/日	【飯碗】+【汁椀】+【仕切り皿】(+【小皿】) 【汁椀】+【仕切り皿】(+【小皿】) 【汁椀】+【カレー皿】(+【小皿】) 【仕切り皿】+【カレー皿】	4点使用の場合はコンテナ収容に影響 2点の場合は留守番食器の保管スペースに影響
トレー	【使用】or【未使用】 型式【SG-52】 【センターで管理】or【学校で管理】	
炊飯設備	【センターで炊飯】or【委託炊飯→学校直送】	
パン、牛乳等	【センター配送→学校配送】or【学校直送】	基本は学校直送
冷果物、添え物	冷菓物直送品【ゼリー、ヨーグルト他】 冷菓物センター配送品【冷凍みかん】 添え物【数え物】	一般的には学校直送が多い 納品日によって冷凍庫の配置 添え物室の要不要
提供するおかず	1日【3】品 + 【小さな4品目】 こだわり献立【要検討】	手作り給食等は設備を含めて要検討
献立の組み合わせ	【米飯/パン】【汁物/炒め物】【焼物/揚物】【和え物】 【米飯/パン】【汁物/炒め物】【焼物/揚物】【炒め/煮物】 【米飯/パン】【汁物/炒め物】【炒め/煮物】【和え物】 【米飯/パン】【汁物/炒め物】【炒め/煮物】【炒め/煮物】	焼物か揚物が毎日提供 揚物→炒め物中心を検討したい
使用食缶	使用点数【3】種類(13L、7L、天缶) + 1品 or トレッシング 小型の食缶にて(4L、2L) 二重保温食缶【汁/煮物用】【和え物用】【揚物/焼物用】【小物缶】【トレッシング缶】 食缶大きさ【13L】【7L蓄冷剤付】【天缶】【4L】【2L】	
はしの管理	【個人で管理】or【給食センターで管理】	
スプーンの管理	【個人で管理】or【給食センターで管理】	
配膳具の確認	【お玉大】【麵杓子】【トング】【お玉小】【お玉小々(スプーン)】	
食器カゴの種類	【カゴごと方式】【混載方式】要検討	食器カゴ2個/クラスが一般的 給食当番の人数に影響
小学校の状況	既存配膳室を使用、同様の方式にて行う	
トラックの想定	【3t車】	3t車にてコンテナ6台積、2t車にてコンテナ4台積
アレルギーへの対応	【除去食】【代替食】【なし】 想定人数【50】人 加熱調理からアレルギー室で行う	全体食数の1%を想定 専用調理室の機器選定を要検討

4. 法的規制チェックリスト

4-1. 都市計画区域の内外及び地域地区の指定

計画敷地にかかる、都市計画地域の内外及び地域地区の指定は次のとおりである。

計 画 敷 地：羽曳野市向野三丁目 85 番 1、156 番 4 及び 156 番 5
(青少年児童センター敷地及び青少年運動広場敷地)

都市計画区域の内外：都市計画区域内 市街化区域

用 途 地 域：準工業地域

防 火 地 域 等：指定なし (建築基準法第 22 条区域内)

指 定 建 ぺ い 率：60%

指 定 容 積 率：200%

4-2. 官公庁連絡先

施設整備にかかる関係官庁は、次のとおりである。

関連官公庁			
官公署名			住所・連絡先
1	都市計画法 (開発行為)	羽曳野市都市開発部建築指導課 開発指導担当 TEL:072-947-3703	〒583-8585 大阪府羽曳野市誉田4丁目1-1
2	建築基準法 (確認申請) 建築物のエネルギー 消費性能の向上に関 する法律	羽曳野市都市開発部建築指導課 審査検査担当 TEL:072-947-3718	
3	消防法	柏原羽曳野藤井寺消防組合消防本部 TEL:072-958-0119	〒583-8585 藤井寺市青山3丁目613番地の8
4	食品衛生法	藤井寺保健所 TEL:072-955-4181	〒583-0024 藤井寺市藤井寺1丁目8番36号
5	建築物における衛生 的環境の確保に関す る法律	大阪府生活安全室環境衛生課 衛生指導グループ TEL:06-6944-9180	〒540-0008 大阪市中央区大手前3丁目2-12

4-3. その他の法令

法規制の適用リスト (P11 ~ P18) 参照。

建築基準法チェックリスト
法規制の適用

区分	適用事項			チェック内容	適合性判定
	項目	要点	条項		
道路	道路の種類、幅員	(1) 国道、都道府県道、市町村道 (2) 都市計画道、土地区画整理法等による築街道路 (3) 2ヵ年指定道路(都市計画等の計画道路) (4) 位置指定道路(特定行政庁指定) (5) 法施行前道路 ・幅員4m以上 ・幅員4m未満の道または特定行政庁が指定	法42条	適用	
	敷地と道路	敷地の接地点長さ $\geq 2m$ ※特殊建築物については条例で制限付加	法43条	適用	
	道路内の用途制限	建築物、掘削等の道路内築造禁止 ※許可もある	法44条	適用対象外	
用途地域	建築物の用途制限	用途地域の種別 ・1種低層 ・2種低層 ・1種中高層 ・2種中高層 ・1種住居 ・2種住居 ・準住居 ・田園住居地域 ・近隣商業地域 ・商業地域 ・準工業地域 ・工業地域 ・工業専用地域 ※特別用途地域(制限内容は条例) 制限の内容は別表第2参照 ※許可もある	法48~51条 別表第2 令30-2~令30-9	都市計画区域内 準工業地域	
容積率	延面積の限度	指定容積率(都市計画で決定) ・1種、2種低層 0.5, 0.6, 0.8, 1.0, 1.5, 2.0 ・1種、2種中高層 1.0, 1.5, 2.0, 3.0 ・住居、近商 2.0, 3.0, 4.0 ・商業 2.0, 3.0, 4.0, 5.0, 6.0, 7.0, 8.0, 9.0, 10.0 ・準工、工業、工専 2.0, 3.0, 4.0 ・無指定 4.0	法52条 令2-1-4	200%	
	敷地面積	道路幅員による容積率(前面道路が $\geq 2m$ 未満の場合) ・住居系地域 $4/10 \times$ 道路幅員 ・その他 $6/10 \times$ 道路幅員 ※指定容積率または道路幅員による容積率の小さい方がその敷地の容積率			
建ぺい率	建築面積の限度	建ぺい率(都市計画で決定) ・1種、2種低層、1種、2種中高層、工専 30, 40, 50, 60 ・住居、準工、工業 60 ・近商、商業 80 ・無指定 70 ※近商、商業の近防火地域内の耐火建築物は制限無し ※街区の角敷地は緩和あり (特定行政庁の条例による)	法53条 令2-1-1 令2-1-2	60%	
	建築面積 敷地面積				
壁面後退	外壁の後退距離	敷地境界線からの外壁面の後退距離 ・第1種、第2種低層 1mまたは1.5m(都市計画で決定) ※緩和規定 令135-5	法54条 令135-5	適用対象外	
高さ制限	高さの制限	最高の高さ ・第1種、第2種低層住居専用地域 10m	法55条	適用対象外	
	道路線線	前面道路の反対側の境界線からの線線高配 ・低層、中高層、住居 1:1.25 ・その他 1:1.5 緩和規定 ・2以上の前面道路に接する敷地 ・道路の反対側に公園、水面等がある場合 ・道路面と敷地の地盤面に高低差がある場合	法56-1-1 法56-2 法56-3 令131-2 令132 令134 令135 令135-2 令2-1-6	適用 1:1.5	
	隣地線線	隣地線線からの線線高配 ・低層、中高層、住宅 20m+(1:1.25) ・その他 31m+(1:2.5) 緩和規定 ・公園、水面等に接する敷地 ・敷地と隣地の地盤面に高低差がある場合	法56-1-2 令135-4 令2-1-6	適用 31m+(1:2.5)	

区分	適用事項			チェック内容	適合性判定
	項目	要点	条項		
高さ制限	北側斜線	真北方向に隣地境界線からの斜線勾配 ・低層 5m+(1:1.25) ・中高層 10m+(1:2.5) (日影制限の受けるものを除く) 緩和規定 ・北側前面道路の反対側に公園、水面等がある場合 ・北側隣地と敷地の地盤面に高低差がある場合	法56-2 令135-4 令2-1-6	適用対象外	
	日影規制、中高層規制	別表第3（対象区画日影規制は地方公共団体の条例による） 制限を受ける建築物 ・低層 軒高>7mまたは階数≥3（地階を除く） ・中高層、住居、近隣商業、商業、準工業建築物の高さ>10m ※許可もある 法56-21条	法56-2 令135-4-2 令135-4-3 大阪府建築基準法施行条例第9条	10m超建築物 H4m面 境界より10m以内 4時間 境界より10m超 2.5時間	
	高層地区	制限の内容は都市計画で決定	法58	適用対象外	
高度利用地区	容積率、建ぺい率、建築面積等	制限の内容は都市計画で決定	法59	適用対象外	
防火、準防火、地域	防火地域	耐火建築物 ・階数≥3または延床面積>100㎡ 準耐火建築物 ・その他の建築物（延床面積50㎡以内の平屋建の付属建築物で外壁、軒裏が防火構造のものを除く）	法61～62-2	適用対象外	
	準防火地域	耐火建築物 ・階数≥4または延床面積>1,500㎡ 準耐火建築物 ・地上階数=3または500㎡<延床面積<1,500㎡ 木造の建築物 ・外壁、軒裏で延焼の恐れのある部分に防火構造			
	共通	屋根不燃材 ・防火、準防火地域内で屋根が耐火構造でないもの 開口部の防火戸 ・防火、準防火地域内で耐火建築物、準耐火建築物以外の延焼の恐れのある部分の開口部	45年告示101		
法22条区域	屋根、外壁	屋根不燃材 ・耐火建築物、準耐火建築物以外の建築物 木造の建築物の外壁 ・延焼の恐れのある部分は土塗装同等以上	法22 法23 45年告示101	適用	
	防火構造	木造の特殊建築物 ・延焼の恐れのある部分の外壁、軒裏 延床面積が1,000㎡をこえる木造建築物 ・延焼の恐れのある部分の外壁、軒裏	法24 法25		
大規模木造建築物	防火壁	延床面積>1,000㎡ ・1,000㎡以内ごとの防火壁区画 または耐火建築物、準耐火建築物	法26 令113	適用対象外	
特殊建築物等の構造	耐火建築物 準耐火建築物	特殊建築物の用途による構造規定 用途に供する部分の床面積による構造規定 用途に供する階による構造規定 ※制限の内容は別表第1による	法27 別表第1 令115-2 令116	適用	
	無窓の居室	居室及びこれから地上に通じる廊下、階段は不燃材料または準不燃材料とする	法35-3 令111	有窓とする	
防火区画	面積区画	1,500㎡区画 ・主要構造部を耐火構造とした建築物 ・耐火建築物 1,000㎡区画 ・(ロ) 準耐火建築物 法27条による準耐火建築物 法62条による準耐火建築物 500㎡区画 ・(イ) 準耐火建築物 法27条による準耐火建築物 法62条による準耐火建築物 防火区画 ・耐火構造の床、壁、特定防火設備	令112-1 令112-4	1500㎡以上で区画	

区分	適用事項			チェック内容	適合性判定
	項目	要点	条項		
防火区画	高層区画	<ul style="list-style-type: none"> ≥11階以上の100㎡区画、200㎡区画、500㎡区画、防火区画 耐火構造の床、壁、甲種防火戸（乙種防火戸） 	<ul style="list-style-type: none"> 令112-5 令112-8 	適用対象外	
	縦穴区画	<ul style="list-style-type: none"> 主要構造部を耐火構造とし、かつ、地階または3階以上の階に居室を有する建築物 区画部分 <ul style="list-style-type: none"> 吹抜け、階段、住戸（階数2階以上）、DS等 防火区画 <ul style="list-style-type: none"> 耐火構造の床、壁、特定防火設備 	令112-9	適用対象外	
	異種用途区画	<ul style="list-style-type: none"> 特殊建築物 <ul style="list-style-type: none"> 法24条に該当する部分との区画（24条本文とは関係なく、各号の用途との区画である） 耐火構造の壁、両面を防火構造とした壁 甲種防火戸、乙種防火戸 耐火建築物、準耐火建築物の規定に該当する建築物の部分との区画 <ul style="list-style-type: none"> 耐火構造の床、壁、特定防火設備 	<ul style="list-style-type: none"> 令112-12 令112-13 	適用対象外	
	その他	スパンドレル、防火戸の構造	<ul style="list-style-type: none"> 令112-10 令12-14～112-16 56年告示1111 49年告示1579 49年告示1580 	適用	
界壁、間仕切壁、隔壁	界壁	<ul style="list-style-type: none"> 長屋、共同住宅 <ul style="list-style-type: none"> 遮音構造、耐火構造または防火構造 	<ul style="list-style-type: none"> 令22-2 令114 45年告示1827 	適用対象外	
	間仕切壁	<ul style="list-style-type: none"> 学校、病院、ホテル、旅館、下宿、寄宿舎等の防火上必要な間仕切壁 <ul style="list-style-type: none"> 耐火構造または防火構造 	令114	適用対象外	
	隔壁	<ul style="list-style-type: none"> 建築面積>300㎡ 木造の小屋組 <ul style="list-style-type: none"> 耐火構造または両面を防火構造とした隔壁 	令14	適用対象外	
耐火構造、防火構造	耐火構造	30分、1時間、2時間、3時間耐火	<ul style="list-style-type: none"> 法2 令107 39年告示1675 大臣指定 	適用	
	防火構造	<ul style="list-style-type: none"> 下地不燃材 <ul style="list-style-type: none"> 鉄骨モルタル塗り厚15以上 木モセメント板の上に厚10以上のモルタル塗り その他 下地不燃材以外 <ul style="list-style-type: none"> 鉄骨モルタル塗り厚20以上 木モセメント板の上に厚15以上のモルタル塗り その他 	<ul style="list-style-type: none"> 法2 令108 大臣指定 	延焼の恐れのある部分に適用	
	防火戸	<ul style="list-style-type: none"> 特定防火設備（甲種防火戸） <ul style="list-style-type: none"> 鉄板厚さ1.5mm以上、その他大臣指定 防火設備（乙種防火戸） <ul style="list-style-type: none"> 鉄板厚さ0.8mm以上1.5mm未満、その他大臣指定 	<ul style="list-style-type: none"> 令110 大臣指定 48年告示2653 48年告示2654 	延焼の恐れのある部分に適用	
内装制限	特殊建築物	<ul style="list-style-type: none"> 劇場、集会場等 <ul style="list-style-type: none"> 耐火建築物 客席床面積≥ 400㎡ 準耐火建築物 客席床面積≥ 100㎡ 病院、ホテル、共同住宅等 <ul style="list-style-type: none"> 耐火建築物 3階以上床面積≥ 300㎡ 準耐火建築物 2階以上床面積≥ 300㎡ 他 床面積≥ 200㎡ 百貨店、バー、遊技場、展示場 <ul style="list-style-type: none"> 耐火建築物 3階以上床面積≥1,000㎡ 準耐火建築物 2階以上床面積≥ 500㎡ 他 床面積≥ 200㎡ 自動車車庫、自動車修理工場 地階に設ける居室（特殊建築物） <ul style="list-style-type: none"> ※学校、体育館等除外 ※上記床面積はその用途に供する部分の床面積の合計 	<ul style="list-style-type: none"> 法35-2 令128-3-2 令128-4 令129 	<ul style="list-style-type: none"> 適用 居室：難燃以上 廊下（避難通路）：準不燃以上 	

区分	適用事項			チェック内容	適合性判定
	項目	要点	条項		
内装制限	大規模建築物	階数が3以上で床面積> 500㎡ 階数が2で床面積 >1,000㎡ 階数が1で床面積 >3,000㎡	令117	適用	
	その他	火気使用室 ・調理室、浴室、ボイラー室等 (主要構造部を耐火構造としたものを除く) 無窓の居室 ・排煙有効開口面積 (S) =1/50A未満 (50㎡を超える居室)	令128-4 令128-3-2	火気使用室は 準不燃材料以上とする 自然排煙とする	
廊下	適用建築物	特殊建築物、階数3以上の建築物、無窓の居室を有する階、 延床面積>1,000㎡の建築物	令117	適用	
	廊下の幅	小中高校生用廊下 ・中廊下≧2.3m ・片廊下≧1.8m 病院の患者用廊下 共同住宅 居室の床面積が200㎡を超える階(3室以下の専用ものを除く) ・中廊下≧1.6m ・片廊下≧1.2m ※特殊建築物については条例で制限付加	令119	適用対象外	
階段	階段	昇降機成室≦1/8×建築面積：階ご算入しない	令2-1-8	適用	
	階段寸法	小・中学校児童用 ・幅≧140cm 蹴上げ≦16cm 踏面≧26cm 中、高校 劇場、集会場 ・幅≧140cm 蹴上げ≦18cm 踏面≧26cm 居室の床面積が200㎡を超える階(地下は100㎡) ・幅≧140cm 蹴上げ≦20cm 踏面≧24cm その他 ・幅≧75cm 蹴上げ≦22cm 踏面≧21cm 住宅 ・蹴上げ≦23cm 踏面≧15cm 屋外階段の幅 ・直道階段≧90cm ・その他 ≧60cm ※特殊建築物については条例で制限付加	令23	適用	
		階段の踊り場 ・小、中、高校、劇場等 (高さ3m以内ごとに設ける) ・その他(高さ4m以内ごとに設ける) ・直道階段の踏面≧1.2m 階段の手摺 ・階段幅≧3m 中間に手摺設置 階段にかわる傾斜路 ・勾配<1/8	令17 令25 令26	適用	
直通階段	適用建築物 ・特殊建築物 階段≧3 延床面積>1,000㎡ ・無窓の居室の階 歩行距離 ・無窓の居室、百貨店、パー等≦30m ・病院、ホテル、共同住宅等 ≦50m ≦30m ・その他 ≦50m ≦40m ※主要構造部を耐火構造または不燃材の場合別途規定あり ※15階以上の居室については別途規定あり 屋外階段 ・木造以外の構造	令17 令120 令121-2 令123-2	適用		

区分	適用事項			チェック内容	適合性判定
	項目	要点	条項		
居室	採光	有効開口面積/居室床面積 ・幼稚園、小、中、高校の教室、保育園の保育室 1/5 ・住宅、病院の病室、寄宿舎の寝室、児童福祉施設等の居室等 1/7 ・その他(学校、病院等の上記居室以外の居室) 1/10 ※無窓の居室<1/20	令28 令19 令20 令111-1	適用対象外	
	換気	有効開口面積/居室床面積 $\geq 1/20$ <の場合換気設備必要 劇場、映画館、公会堂、集会場、火気使用室 ・機械換気中央管理方式 その他の換気設備 ・換気小窓	法28 令20-2 令20-4 45年告示1826	適用	
	天井高、床高	天井高 $\geq 2.1\text{m}$ 、学校の教室(床面積 50m^2 以上) $\geq 3.0\text{m}$ ※天井高さは平均による 木造床高 $\geq 45\text{cm}$ 床下換気口 ・壁長 5m 以下ごと、面積 300m^2 以上 地階禁止 ・住宅、居室、病院等の居室	令21 令22	居室天井高 2.1m 以上	
便所	水洗便所 し尿浄化槽	下水道法2条8号処理区域内 ・水洗便所 公共下水道以外への放流 ・浄化槽設置	令31 令32	処理区域内	
	汲み取り便所	採光、換気 ・外気に面する窓、井戸から 5m 以上離す	令28~34	適用	
排煙設備	設置	特別建築物で延床面積 $>500\text{m}^2$ 階数3以上で延床面積 $>500\text{m}^2$ (3.1m 以下の部分で 100m^2 防煙区画部分を除く) 無窓の居室($S < 1/50A$) 延床面積 $>1,000\text{m}^2$ を超える建築物で居室床面積 $>200\text{m}^2$ (3.1m 以下の部分で 100m^2 防煙区画部分を除く)	令126-2 令126-3	適用	
	構造	50m 以内ごとに防煙区画 排煙有効開口面積 $\geq 1/50A$ または排煙機設置 排煙口の手動解放装置または自動解放装置 防煙垂壁不燃材 予備電源 その他	45年告示1829 47年告示30 47年告示31 47年告示32 47年告示33	適用	
非常用 照明装置	設置、構造	特別建築物の居室 階数3以上で延床面積 500m^2 を超える居室 無窓の居室($L < 1/20A \cdot S < 1/50A$) 延床面積 $>1,000\text{m}^2$ 居室 上記居室から地上に通じる廊下、階段等予備電源	令126-4 令126-5 45年告示1830 47年告示34	適用	
非常用 エレベーター	設置、構造	高さ 3.1m を超える建築物 予備電源	法34 令129-13-2 令129-13-3	適用対象外	
避雷針 設備	設置、構造	高さ 2.0m を超える建築物	令129-14 令129-15	適用対象外	

消防法チェックリスト
法規制の適用

適用事項			チェック内容	
防火対象物の指定				
消火器具 消令10	一般	・300	設置義務あり	
	地階・無窓階・3階以上の階	・50		
	少量危険物	(危令1の11の指定数量) $S \geq 1/5$ 倍(危令1の11の指定数量)		
	指定可燃物	$S \geq$ (危令別表4の数量)		
屋内消火栓設備 消令11	一般	・1,000 (・2,000) {・3,000}	設置義務あり	
	地階・無窓階・4階以上の階	200 (400) {600}		
	指定可燃物(数量S)	$S \geq 750$ 倍×(危令別表4の数量)		
	一般	規制なし		
スプリンクラー設備 消令12	平屋建以外	規制なし	設置義務なし	
	地階・無窓階・4階以上の階	規制なし		
	地階・無窓階	規制なし		
	4階以上10階以下	規制なし		
	地上階数1以上の建物	1以上の階のみ全部		
	指定可燃物(数量S)	$S \geq 1,000$ 倍×(危令別表4の数量)		
水噴霧消火設備等 消令1318	駐車用に供する部分	1階 ≥ 500 m ² 、屋上 ≥ 300 m ² 、その他 ≥ 200 m ²	設置義務なし	
	電気設備室	床面積 ≥ 200 m ² (防火対象物の種類により、泡、粉末、二酸化炭素、ハロゲン化物消火設備等細かく規定されている)消令13		
	ボイラー室	火設備等細かく規定されている)消令13		
	通風機室	床面積 ≥ 500 m ²		
屋外消火栓設備		耐火建築物で1階または1階と2階の合計床面積 $\geq 9,000$ m ² 準耐火建築物で1階または1階と2階の合計床面積 $\geq 6,000$ m ² その他の建築物で1階または1階と2階の合計床面積 $\geq 3,000$ m ²	設置義務なし	
動力源ポンプ設備		屋内及び屋外消火栓設備が必要な防火対象物全部	設置義務あり	
自動火災報知設備 消令21	一般	・1,000	設置義務あり	
	地階・無窓階・3階以上の階	300		
	地階・2階以上の階	駐車用に供する部分の存する階で当該部分床面積 ≥ 200 m ²		
	1以上の階	全部		
	通風機室	500		
	指定可燃物(数量S)	$S \geq 500$ 倍×(危令別表4の数量)		
ガス漏れ火災警報設備	一般	消令21の2	設置義務あり	
	漏電火災警報器	一般		・1,000
漏電火災警報器		契約電流容量	50アンペアを超えるもの	設置義務あり
消防機関へ通報する火災報知設備			・1,000	設置義務あり
非常警報器具				設置義務あり
非常ベル・自動式サイレン または放送設備(収容人員)			50人以上 (地階、無窓階は20人)	設置義務あり
非常ベル及び放送設備または自動式サイレン及び放送設備		階数	(地階を除く)階数 ≥ 11 人または地階の階数 ≥ 3	設置義務なし
避難器具 消令25		3階以上の階または地階	150人(12)項と同じ	設置義務なし
		3階以上の階	避難階または地上で直通する階数が2以上の階で収容人員10以上	
誘導灯 誘導標識 消令26	避難口誘導灯	地階・無窓階・1以上の部分	誘導標識適用	
	通路誘導灯	地階・無窓階・1以上の部分		
	客席誘導灯	規制なし		
	誘導標識	全部		
消防用水 消令27		敷地面積、建築物の構造 大きさにより規制	敷地面積 $\geq 20,000$ m ² で下記のもの 耐火建築物で1階または1階と2階の合計床面積 $\geq 15,000$ m ² 準耐火建築物で1階または1階と2階の合計床面積 $\geq 10,000$ m ² その他の建築物で1階または1階と2階の合計床面積 $\geq 5,000$ m ²	設置義務なし
排煙設備 消令28		風道は不燃材料、非常電源を 付置		設置義務あり
連結散水設備 消令28の2			地階床面積合計 ≥ 700 m ²	設置義務なし
連結送水管 消令29			(地階を除く)階数 ≥ 7 または(地階を除く)階数 ≥ 5 で延床面積 $\geq 6,000$ m ²	設置義務なし
非常コンセント設備 消令29の2			(地階を除く)階数 ≥ 11	設置義務なし
無線通話補助設備 消令29の3			規制なし	設置義務なし

- ・印は延床面積を示す(m²)。これ以外に床面積を示す(m²)。
- ()は準耐火構造で内装制限したものまたは耐火構造のもの(m²)。
- { }は耐火構造で内装制限したもの(m²)。

その他の各種条例等チェックリスト
適用の有無

適用事項		チェック内容
羽曳野市 開発指導要綱	適用対象	中高層建築物(高さが10mを超える建築物)の建築 敷地面積が300㎡以上の中高層建築物
	事前説明・協議	中高層建築物の外壁等から、水平距離がその高さの2倍の範囲に居住する住民に計画概要を説明・協議を行うこと
大阪府福祉のまちづくり条例 (ハートビル法)	特定施設	工場に分類 3000㎡以上 努力義務及び、事前協議制
	特定施設的设计	大阪府福祉のまちづくり条例設計マニュアルの要求を満足させる
大阪府自然環境保全条例	公共施設の緑化義務 (緑被率)	(敷地面積-建築面積)の25%以上 地上緑化の義務 屋上緑化面積は、利用可能な屋上面積(管理施設(空調機スペース)等を除く)の20%以上
景観法(景観計画に基づく 大規模建築物等の届出)	大規模建築物	建築面積2,000㎡以上又は高さ20m以上 延べ面積5,000㎡以上かつ地上6階以上
建築物における衛生環境 の確保に関する法律 (ビル管理法)	特定建築物	延べ面積3000㎡以上の建築物 特定建築物の延べ面積算定条件、算定式あり ※大阪府(藤井寺保健所)所管
建築物のエネルギー消費性能の 向上に関する法律	第1種特定建築物	延べ面積300㎡以上の建築物
騒音規制法		大阪府生活環境の保全等に関する条例第4条
振動規制法		蚤音・振動に係る規制基準(条例規則第54条)
埋蔵文化財		300㎡以上

法令等

- ・ 学校教育法
- ・ 学校給食法
- ・ 食育基本法
- ・ 学校保健安全法
- ・ 食品衛生法
- ・ 大阪府食品衛生法施行条例
- ・ 食品循環資源の再生利用等の促進に関する法律
- ・ 建築物における衛生的環境の確保に関する法律
- ・ 健康増進法

5. 現地調査結果

5-1. 調査概要

(1) 調査目的と経緯

本調査は、羽曳野市立学校給食センター等複合施設整備基本計画策定及び基本設計者等選定支援業務に伴い、貸与資料及び現地状況を確認し、基本計画に反映させるものである。

(2) 建物概要

建物名称	構造	住所
青少年児童センター	R C 造	羽曳野市向野3丁目1番33号

(3) 調査項目

種別	調査項目	備考
建築	<ul style="list-style-type: none">・環境状況（地形・構造物）の確認・既存設備の確認（付帯設備・建具等）・設計時、施工時の注意事項の把握（建物位置等）・既存図面と現地調査結果の整合性等	

(4) 調査実施日

調査場所	調査日	調査項目
青少年児童センター敷地 及び青少年運動広場敷地	令和4年6月22日、9月2日	建築

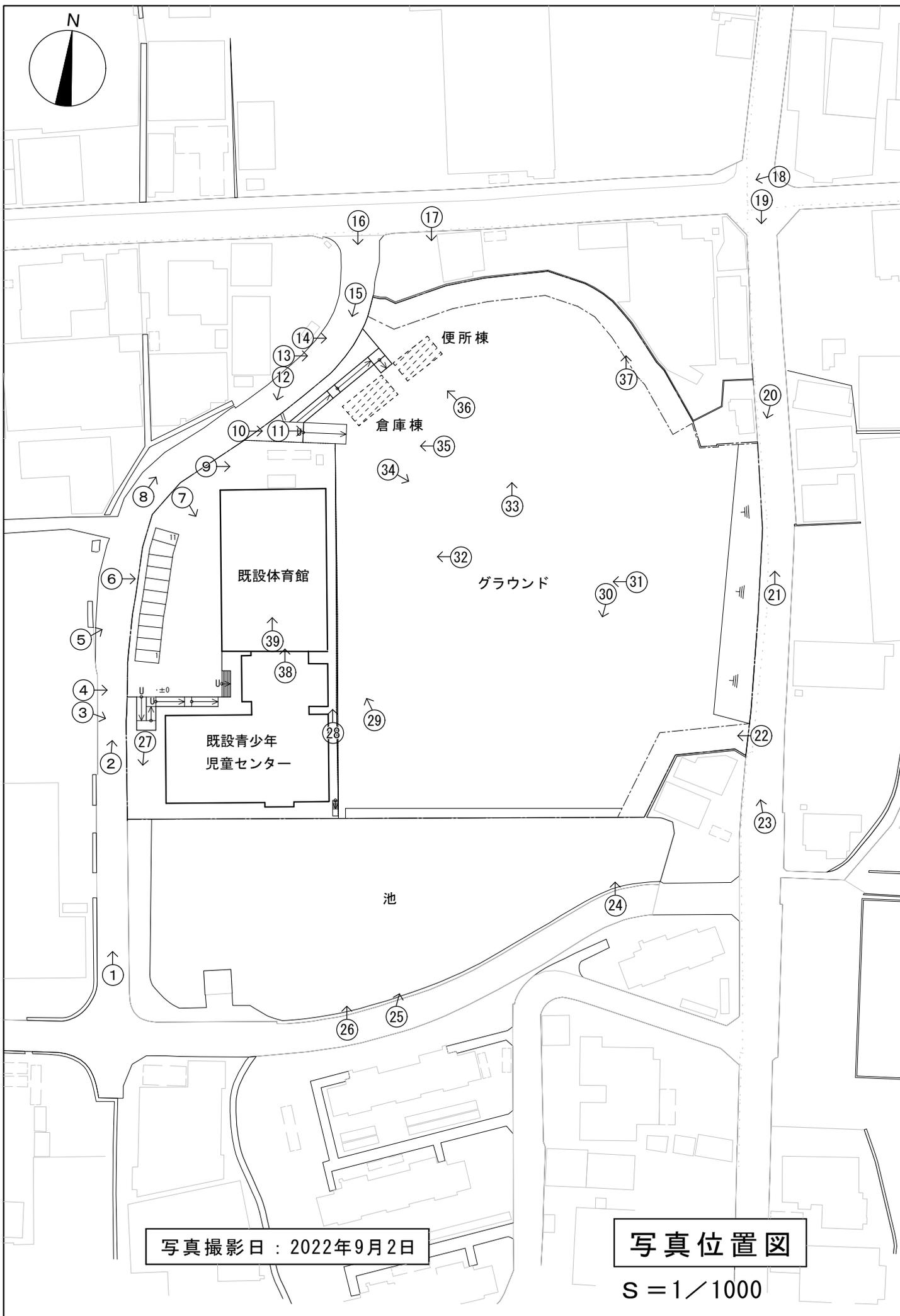
(5) 調査結果一覧

各種調査結果を下記の表に示す。

詳細については現地調査状況写真にて示す。

種別	箇所	調査結果	備考
建築	外構・敷地	設計図書との整合性を確認	
	建物外観	設計図書との整合性を確認	

5-2. 調査写真





1



2



3



4



5



6



7



8



9



10



11



12



13



14



15



16



17



18



19



20



21



22



23



24



25



26



27



28



29



30



31



32



33



34



35



36



37



38



39

6. 整備計画の検討

6-1. 配置計画比較検討

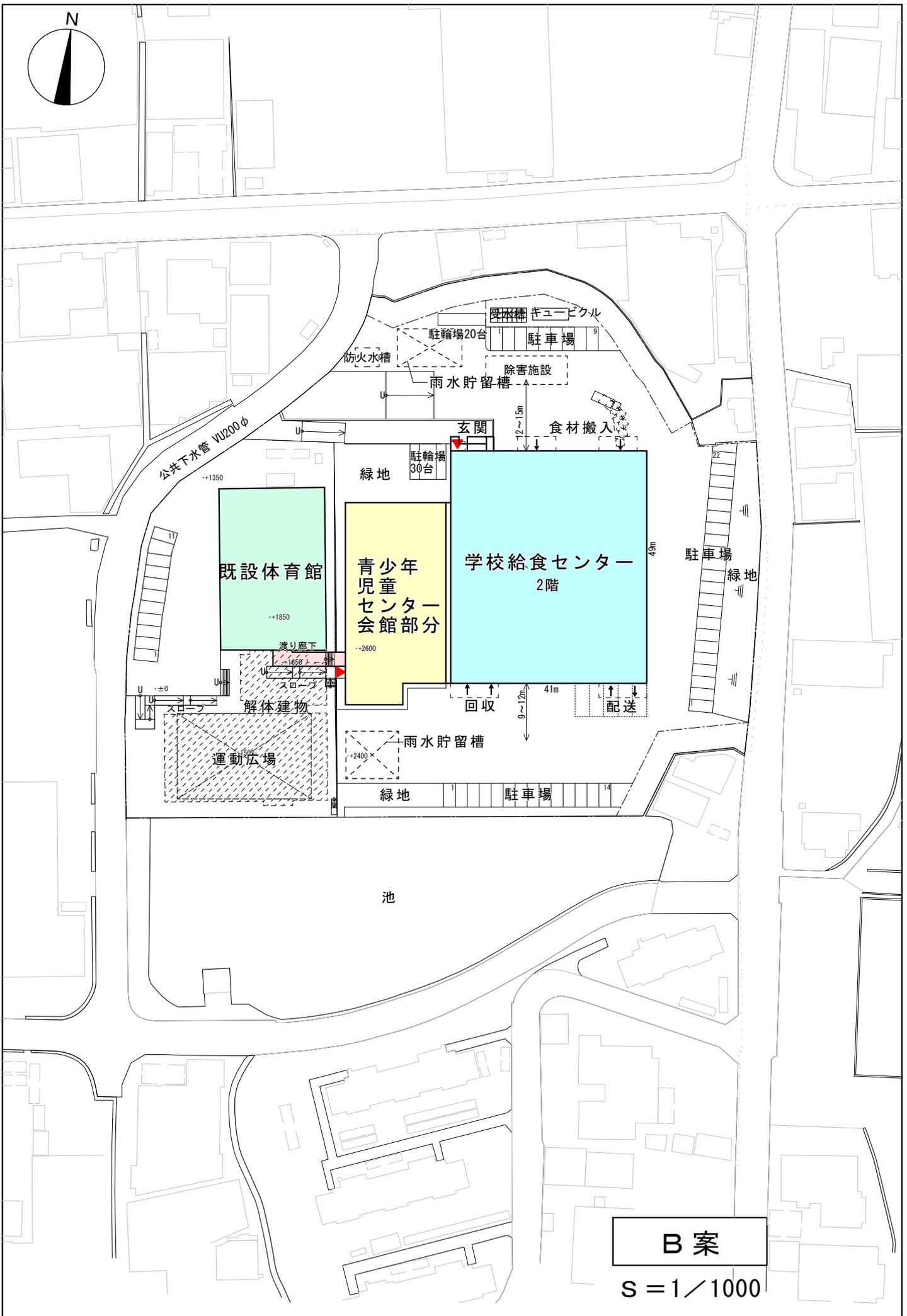
別紙の通り P36 ~ P39

6-2. 平面計画

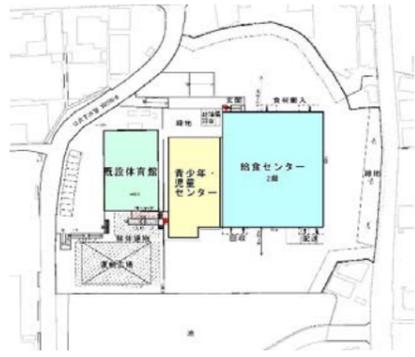
別紙の通り P40 ~ P44

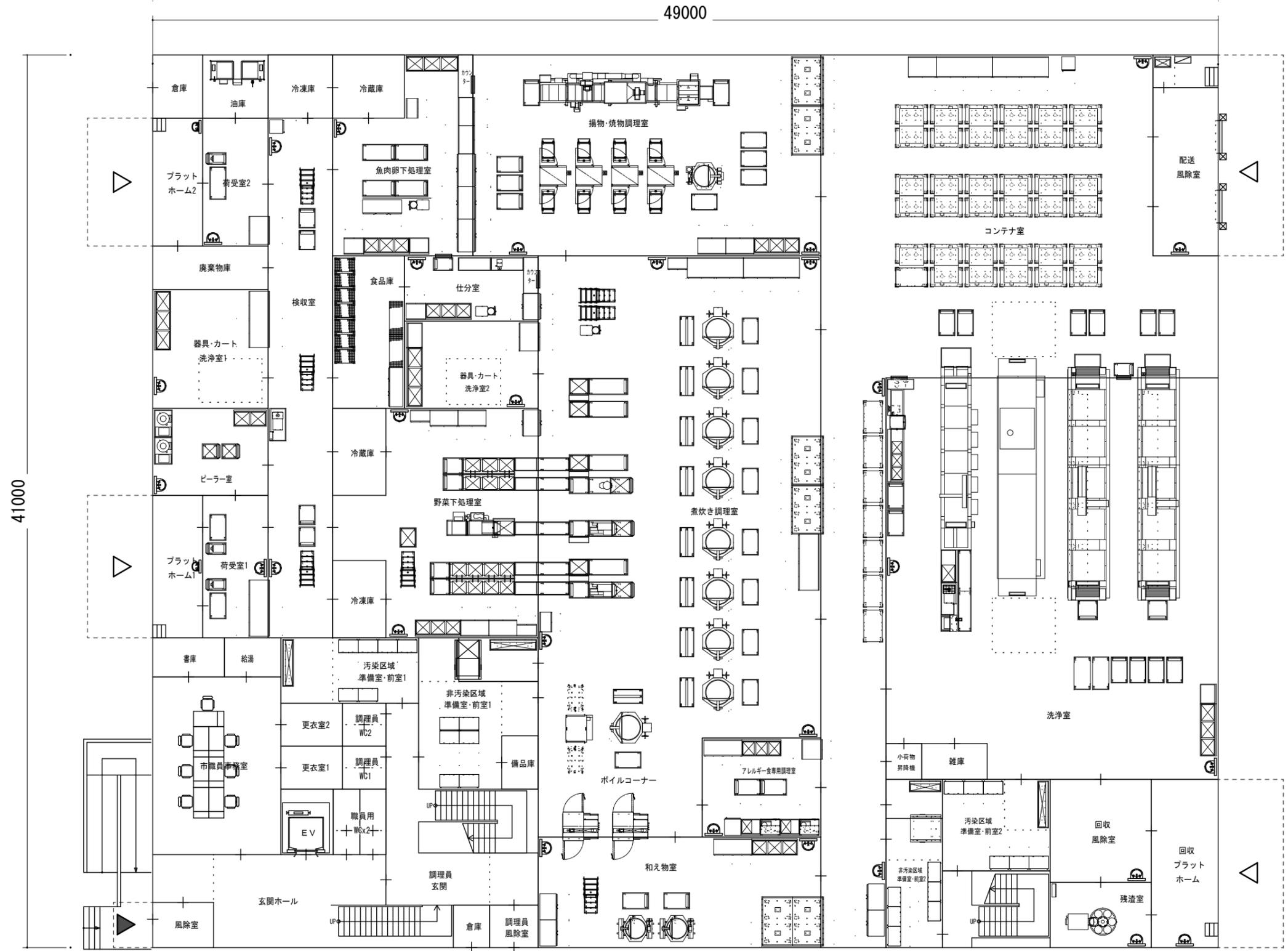
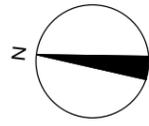
6-3. 立面・断面計画

別紙の通り P45 ~ P46



配置計画比較検討表

	A案（青少年児童センター西側案）		B案（青少年児童センター西側案）		C案（青少年児童センター南側案）	
						
建物仕様 (学校給食センター)	S造 2階建て		S造 2階建て		S造 2階建て	
	建物高さ H=約9.5m		建物高さ H=約9.5m		建物高さ H=約9.5m	
建物仕様 (青少年児童センター)	S造 平屋建て		S造 平屋建て		S造 平屋建て	
	建物高さ 約H=4.5m		建物高さ 約H=4.5m		建物高さ 約H=4.5m	
敷地配置	○		△		○	
青少年児童センター配置	○		△		△	
青少年児童センター建物形状	○		△		△	
厨房関係 (パスルー)	-		-		-	
施工性	-		-		-	
法的要件 設計上の課題	○		△		△	
近隣への影響	-		-		-	
イニシャルコスト (建設費)	¥3,961,738,000		¥3,961,738,000		¥3,961,738,000	
ランニング コスト(15年) (管理運営費)	¥5,365,311,000		¥5,365,311,000		¥5,365,311,000	
総合評価	8点		4点		5点	
特記事項	-		-		-	
備考	※敷地東側道路については、道路と敷地の間に高低差（1m強）があること、交通量が多いことから車両出入口の新設を行うことは適当ではないと判断される。					

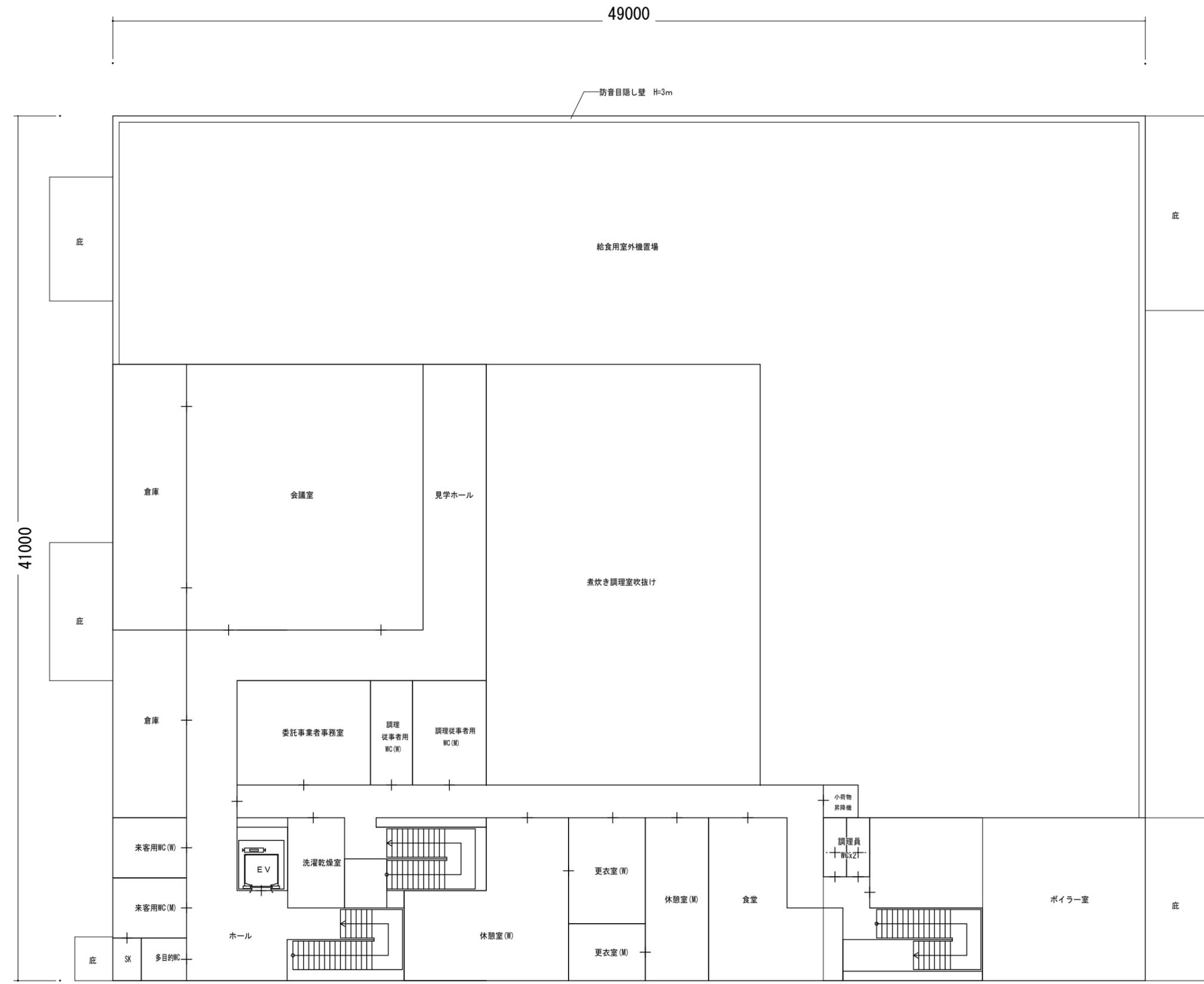
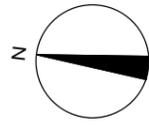


※調理員出入口は必ずしも設置の必要はない。

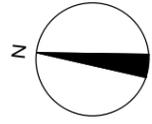
食数	5000食
1F床面積	2108㎡
2F床面積	798㎡
延べ床面積	2906㎡

内、プラットホーム底下の床面積 99㎡

設計名称 羽曳野市立学校給食センター等複合施設整備基本計画
 図面名称 A、B案1階平面図
 縮尺 A3:1/200 年月 設計番号 図面番号
SOWA 相和技術研究所



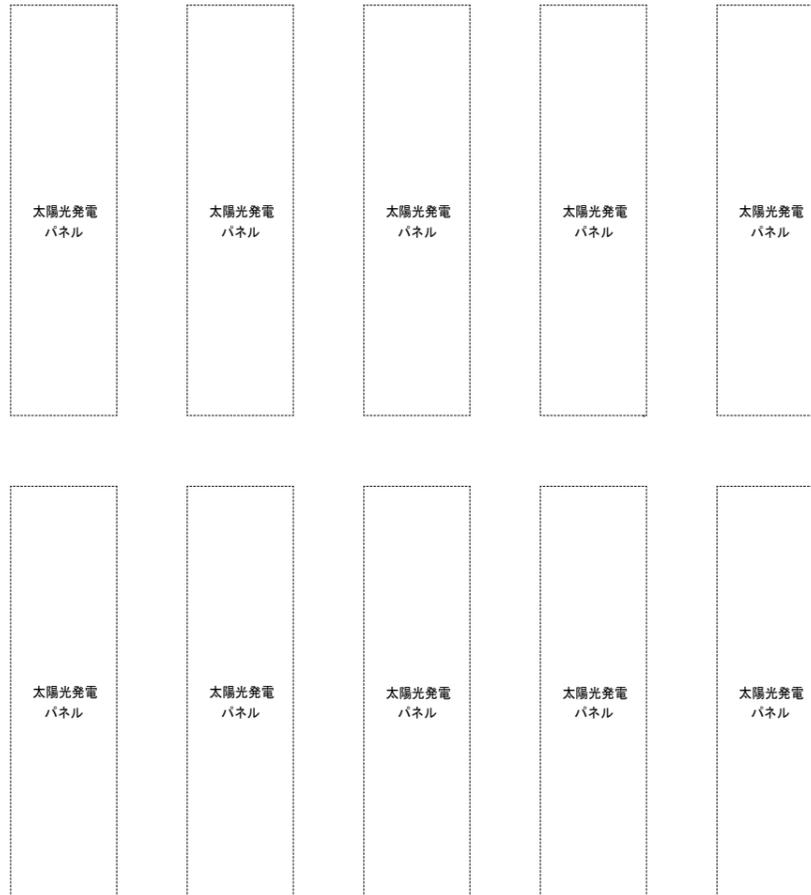
設計名称	羽曳野市立学校給食センター等複合施設整備基本計画		
図面名称	A. B案2階平面図		
縮尺	A3 : 1/200	年月	設計番号
			図面番号
SOWA 相和技術研究所			



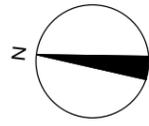
49000

41000

1階屋上

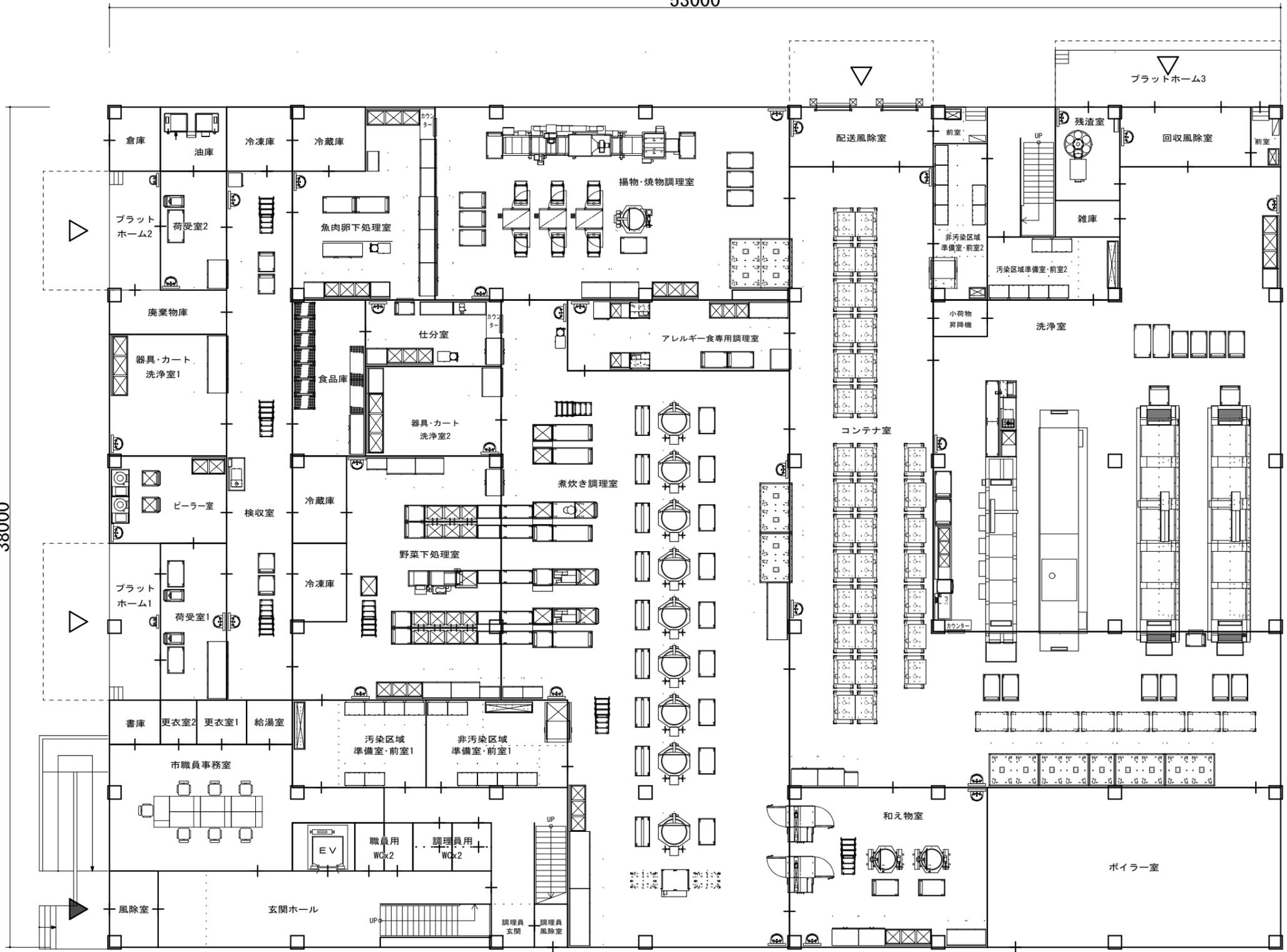


設計名称	羽曳野市立学校給食センター等複合施設整備基本計画			
図面名称	屋根伏図			
縮尺	A3 : 1/200	年月	設計番号	図面番号
 相和技術研究所				



53000

38000

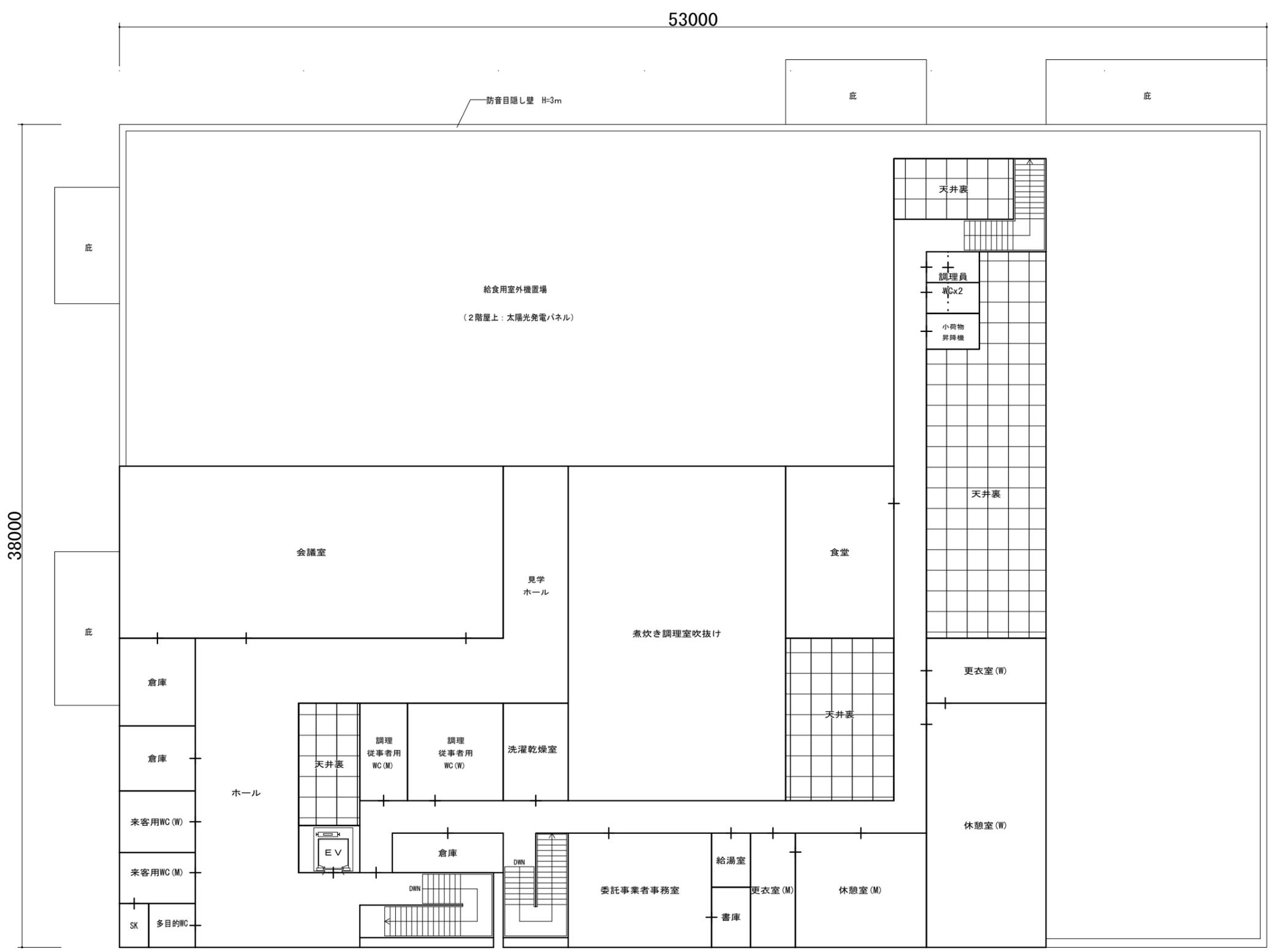
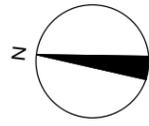


※調理員出入口は必ずしも設置の必要はない。

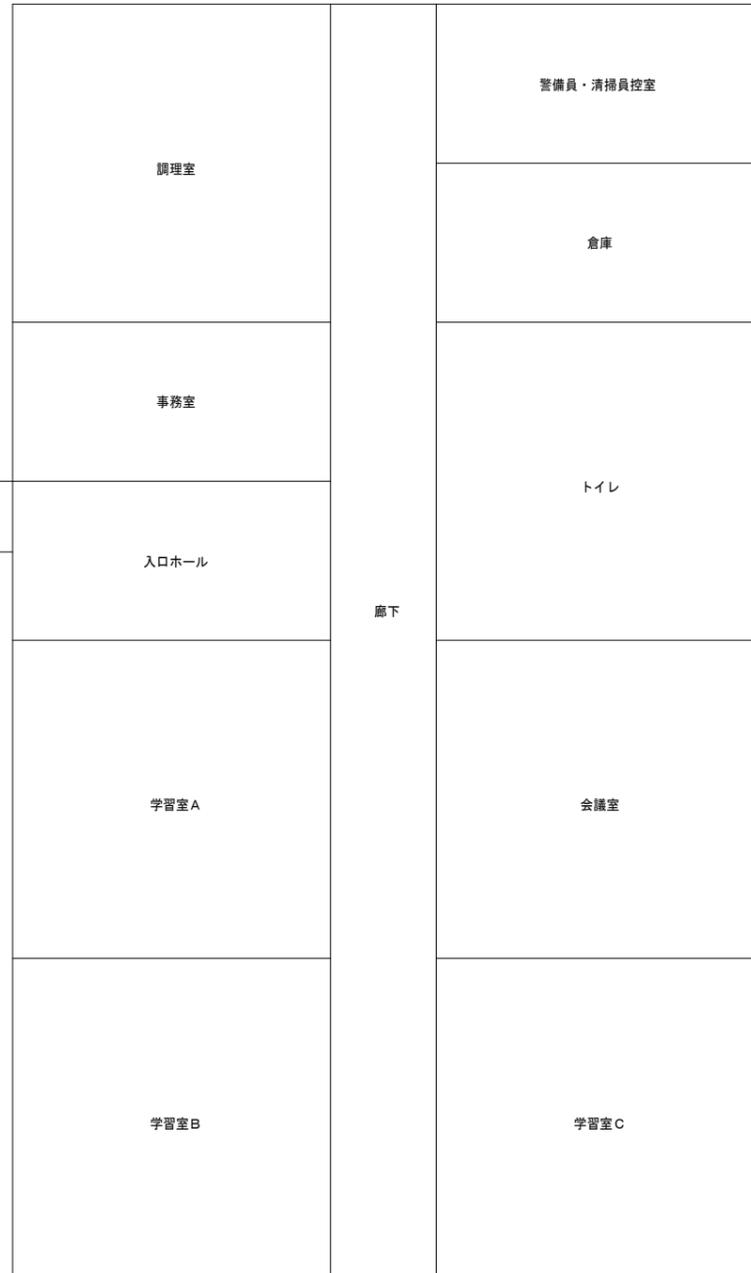
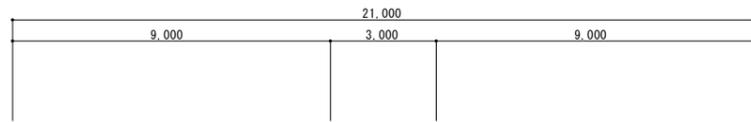
食数	5000食
1F床面積	2102㎡
2F床面積	898㎡
延べ床面積	3000㎡

内、プラットフォーム底下の床面積 88㎡

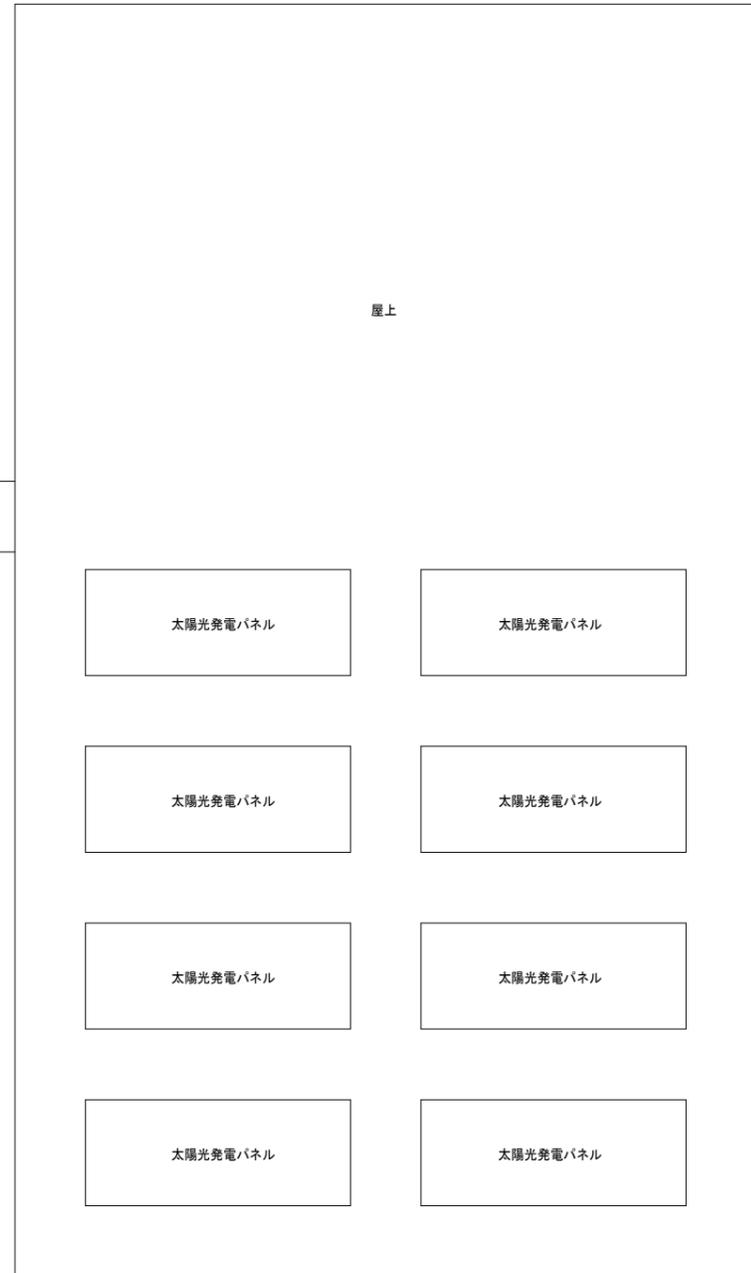
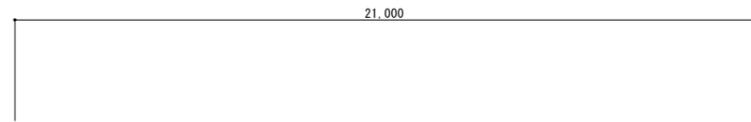
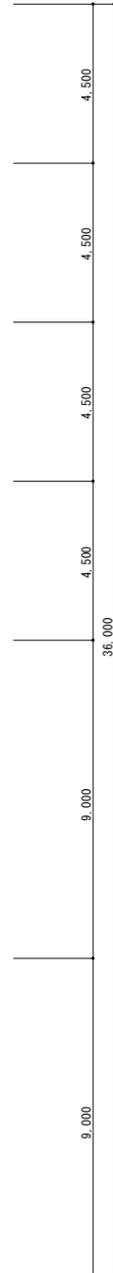
設計名称 羽曳野市立学校給食センター等複合施設整備基本計画
 図面名称 C案 1階平面図
 縮尺 A3: 1/200 年月 設計番号 図面番号
SOWA 相和技術研究所



設計名称	羽曳野市立学校給食センター等複合施設整備基本計画		
図面名称	C案2階平面図		
縮尺	A3: 1/200	年月	設計番号
			図面番号
SOWA 相和技術研究所			

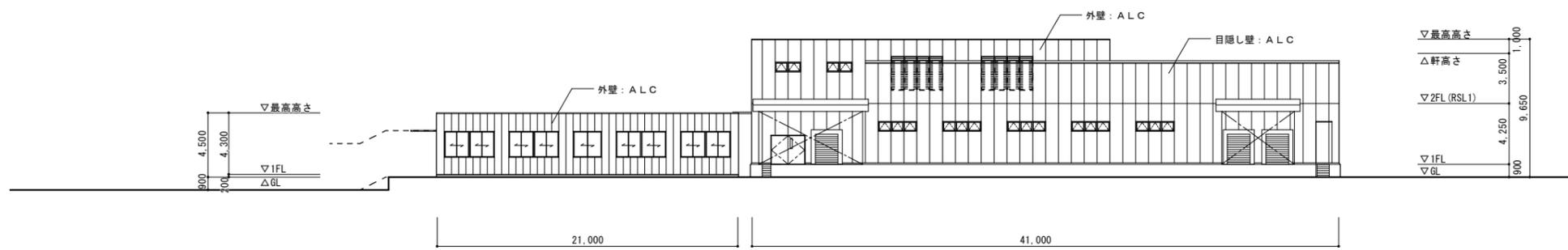


平面図

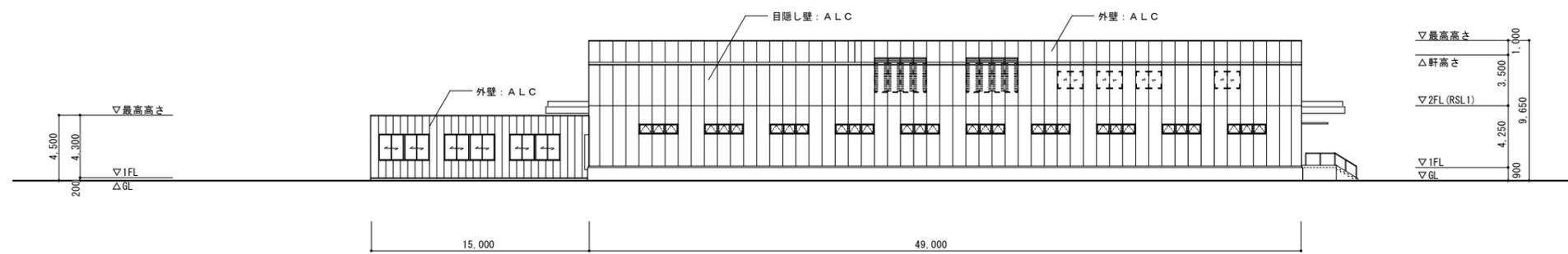


屋根伏図

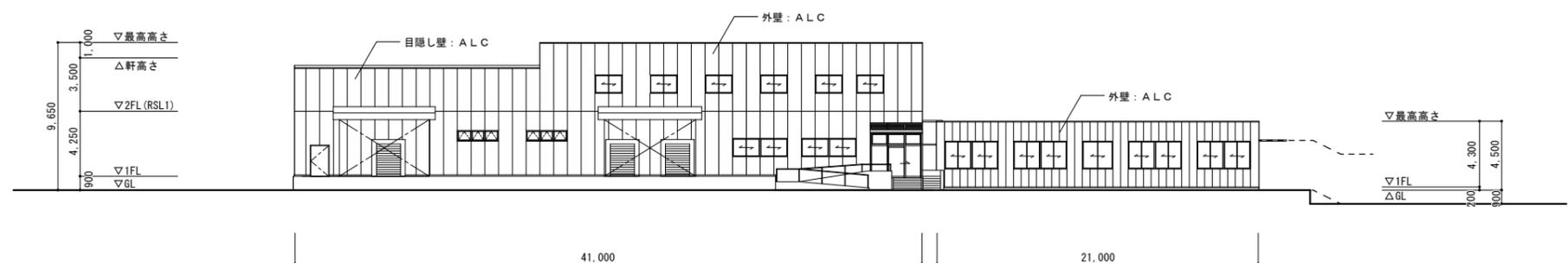
設計名称	羽曳野市立学校給食センター等複合施設整備基本計画		
図面名称	青少年児童センター平面・屋根伏図		
縮尺	A3 : 1/200	年月	設計番号
SOWA 相和技術研究所			



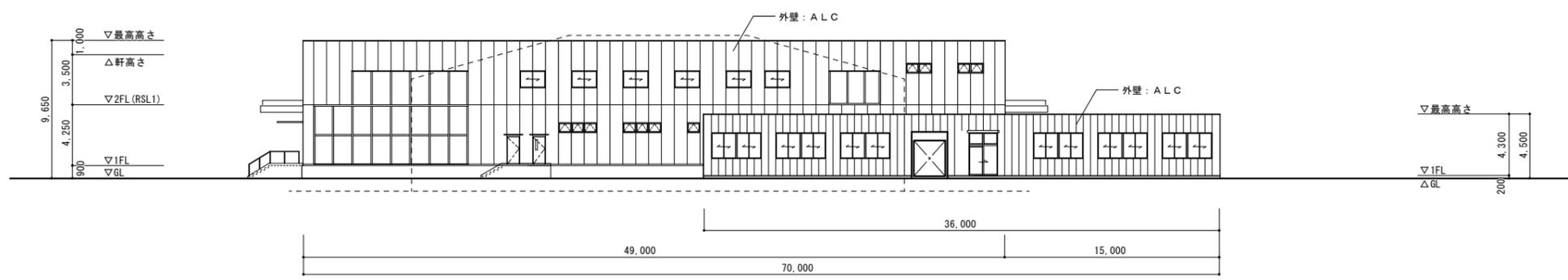
南立面图 A3:1/400



東立面图 A3:1/400

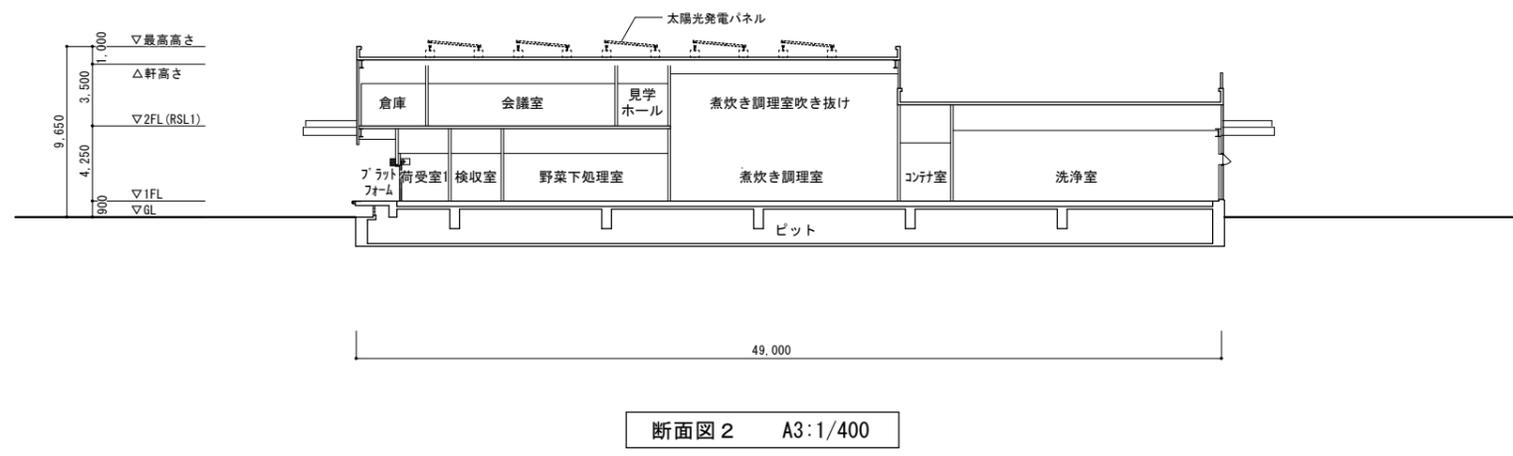
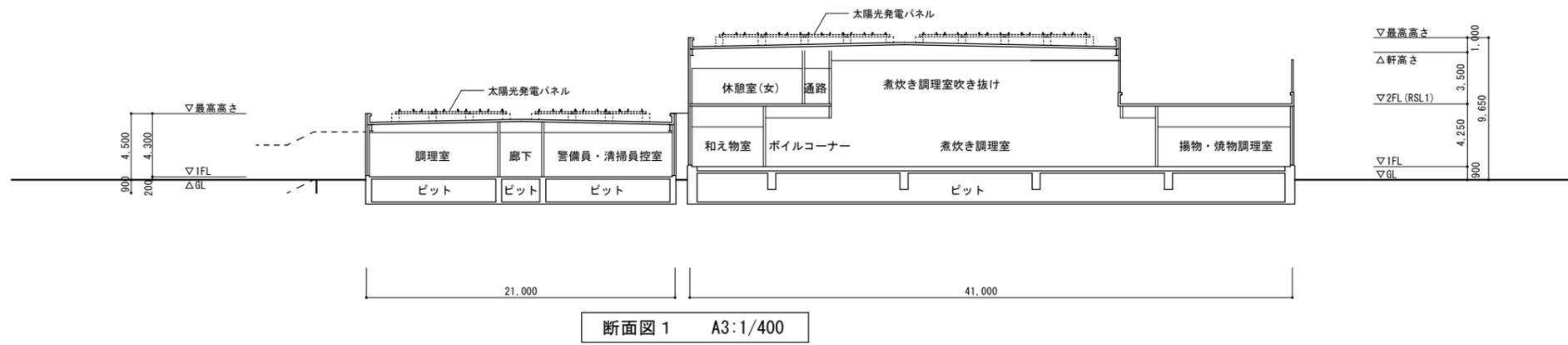


北立面图 A3:1/400



西立面图 A3:1/400

设计名称	羽曳野市立学校給食センター等複合施設整備基本計画		
図面名称	立面图		
縮尺	A3:1/400	年月	设计番号
			図面番号
SOWA 相和技術研究所			



設計名称	羽曳野市立学校給食センター等複合施設整備基本計画		
図面名称	断面図		
縮尺	A3:1/400	年月	設計番号
SOWA 相和技術研究所			

6-4. 各種検討

(1) 構造計画（学校給食センター）

1) 構造設計における基本方針

構造設計においては、耐震性、施工性、経済性、耐久性を総合的に考慮して、バランスのとれた計画とする。建物の用途、規模を把握し、建設地の地質状況を十分考慮した上で、使用材料の構造特性を配慮した柱、大梁、小梁、耐震壁の配置を行い、基本的条件を最も満足する構造形式を選定する。

選定された構造形式については、建物全体をさらに細かく検討し、建物全体の構造解析を明確にし、耐震性に対して十分留意した構造計画とする。

また、計画建物は公共性の高い建築物であり、極めて希に起こり得る大地震に対しても、人命の安全性はもとより、施設を崩壊させないよう重要度係数を考慮して、余力のある建物として計画する。

2) 基本的構造フレームについて

本計画建物は、地上2階建てである。

両方向とも大スパンのため、鉄骨造のラーメン構造とする。

3) 構造解析

本計画建物は2階部分で吹き抜けとなっており、剛床仮定が成立しない架構についてはゾーニング毎での解析を行う。

4) 地下ピット

地下ピット内地中梁のせいを一定高さ以下として基礎スラブとの間に空間を確保し、ピット内に制約なく配管を通せるようにメンテナンス性に配慮した計画とする。

(2) 設備計画（学校給食センター）

空調熱源について、電気、ガス方式の比較検討を行い、下記の通り、ガス方式の優位性を示す。

■ 空調経済性比較検討 まとめ

▼▼ ランニングコスト試算

		ガスヒートポンプ（GHP）方式	電気ヒートポンプ（EHP）方式
空調容量		560 HP	560 HP
イニシャルコスト(室外機費用のみ) ※		77,563 千円	70,770 千円
イニシャルコスト 差 額		6,794 千円	基準
電 気	空調 室外機 電力DM	31 kW	463 kW
	適用料金	高圧電力BS (市場価格連動)	高圧電力BS (市場価格連動)
	空調 電力量	32,219 kWh/年 ▲ 288,701 kWh/年	320,920 kWh/年 基準
	電気料金	1,556 千円/年	18,486 千円/年
ガ ス	空調 ガス使用量	64,247 m3/年	-
	適用料金	時間帯別 B 契約 2 種	-
	ガス料金	11,117 千円/年	-
空調メンテナンス料金		1,041 千円/年	故障都度 突発支払い対応
ランニングコスト 合計		13,714 千円/年	18,486 千円/年
ランニングコスト 差 額		▲ 4,772 千円/年	基準
ライフサイクル評価(13年)		255,850 千円/13年	311,088 千円/13年
ライフサイクル評価 差 額		▲ 55,238 千円/年	基準
環 境 性	年間CO2排出量	161.50 t-CO2/年	144.41 t-CO2/年
	年間CO2排出量 差 異	17.1 t-CO2/年	基準

※ ランニングコストは推定です。条件により金額は変動します。(2023年1月単価適用)

※ 室外機の帯り率は右記の通りとする。

GHP 60%

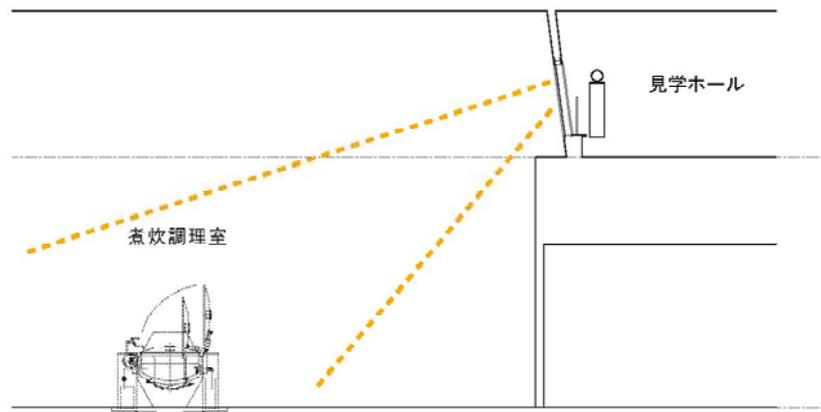
EHP

50%

※実際のエネルギー価格は、その時点でのエネルギー価格、エネルギー使用量、実際の設備の使用状況・効率等により変動しますので、本書記載のエネルギー価格とは異なる場合があります。

(3) 見学施設についての考え方（学校給食センター）

児童・生徒の食育のために、給食調理の見学ができる場を2階に設ける。見学できるエリアと調理エリアとは分断された配置とし、安全面、衛生面、管理面に配慮した計画とする。



見学窓見え方検討

(4) 太陽光発電設備設置の考え方（学校給食センター・青少年児童センター）

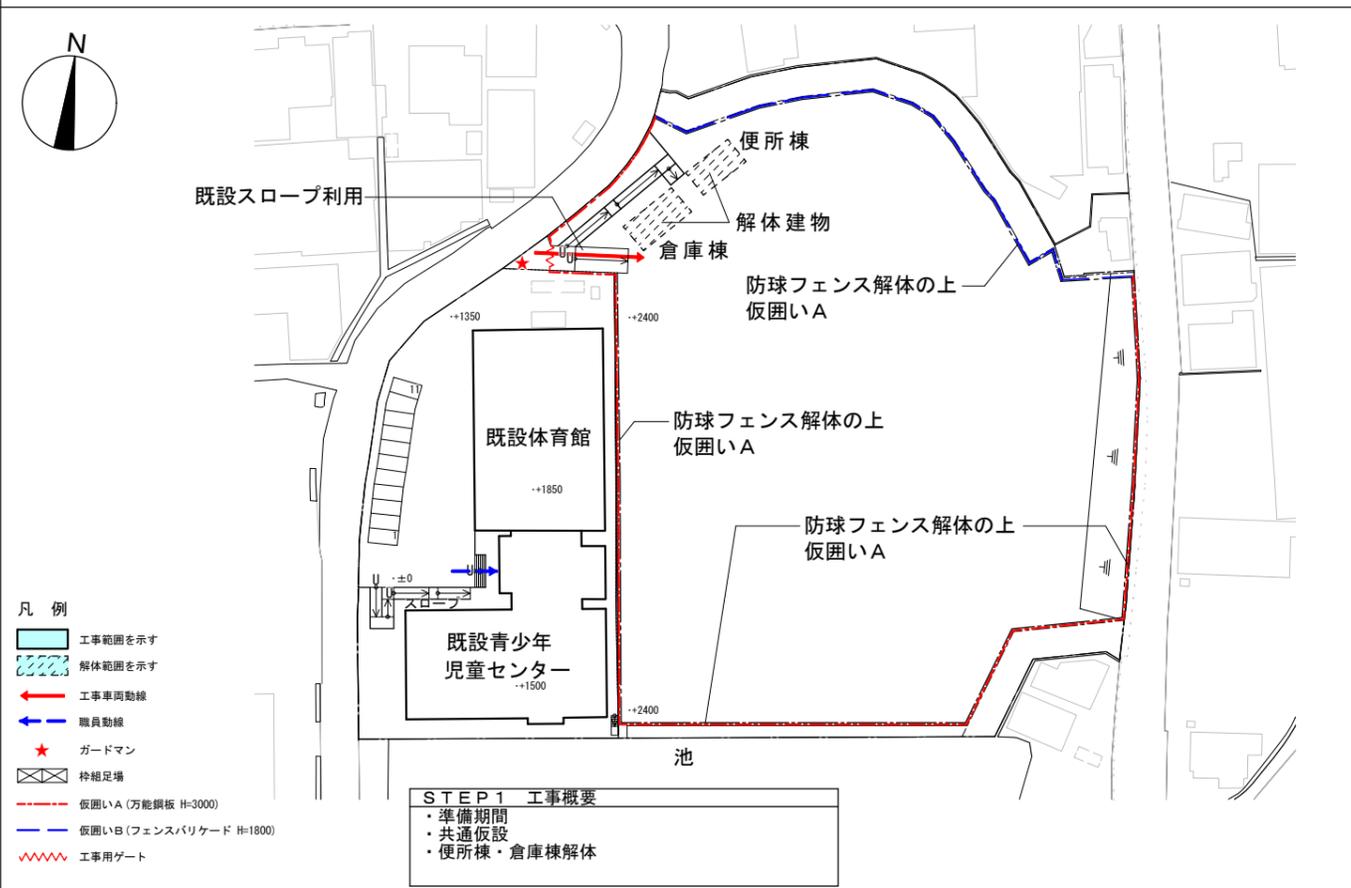
省エネルギー対応及び環境配慮の一環として、新設の学校給食センターの2階屋上及び青少年児童センター会館部分屋上のうち、設備機器設置スペース等を除いた部分には全面的に太陽光発電パネルを設置する考えとし、それぞれ約45kW、25kWの能力のパネルを設置する計画とする。

(5) 地域防災の考え方（体育館）

体育館も指定避難所となっており、災害発生時に支障なく使用できるようにするため老朽化した施設の改修を行う。

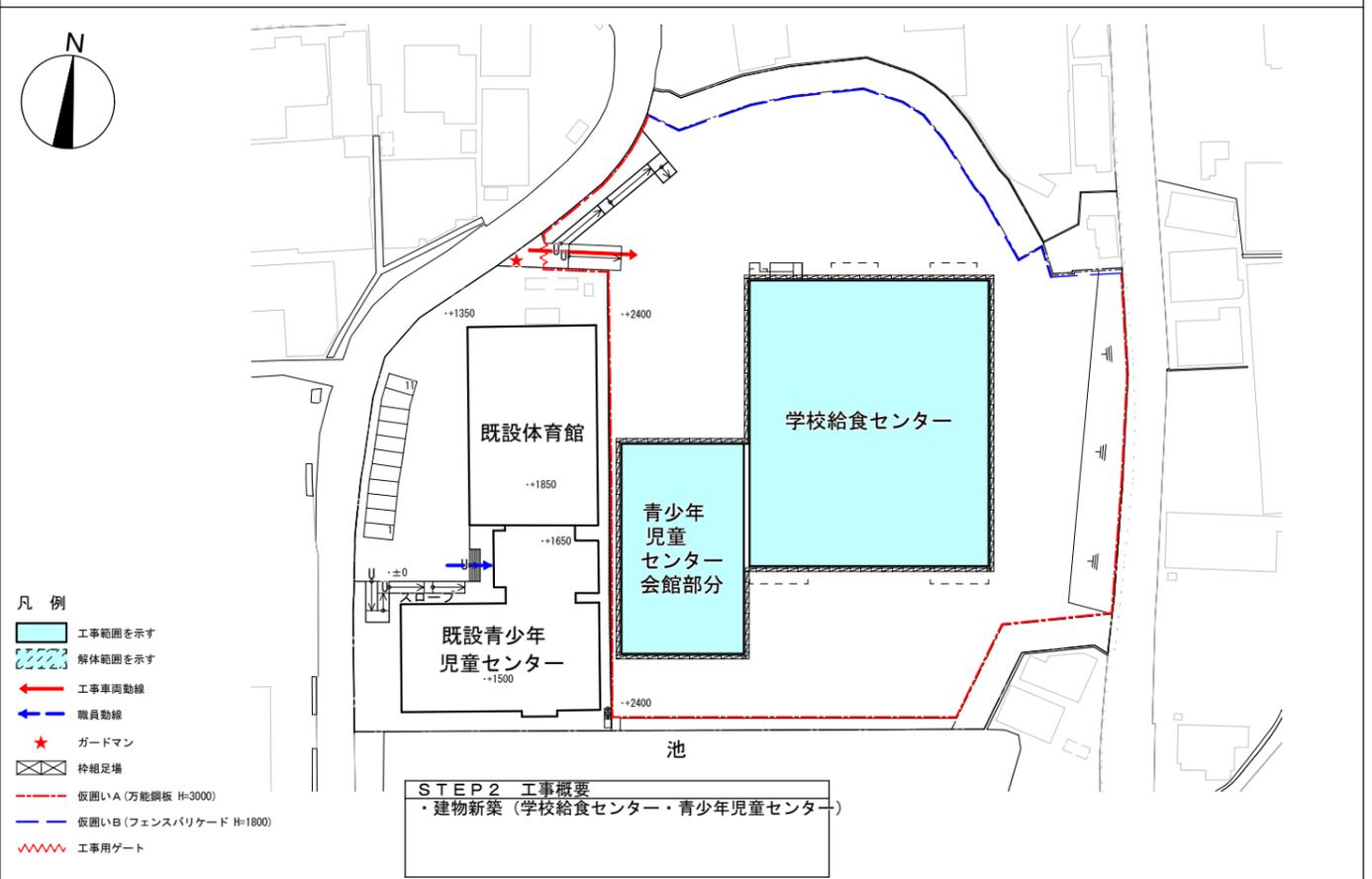
仮設計画図 STEP 1 [1~2ヶ月目]

S=1/600



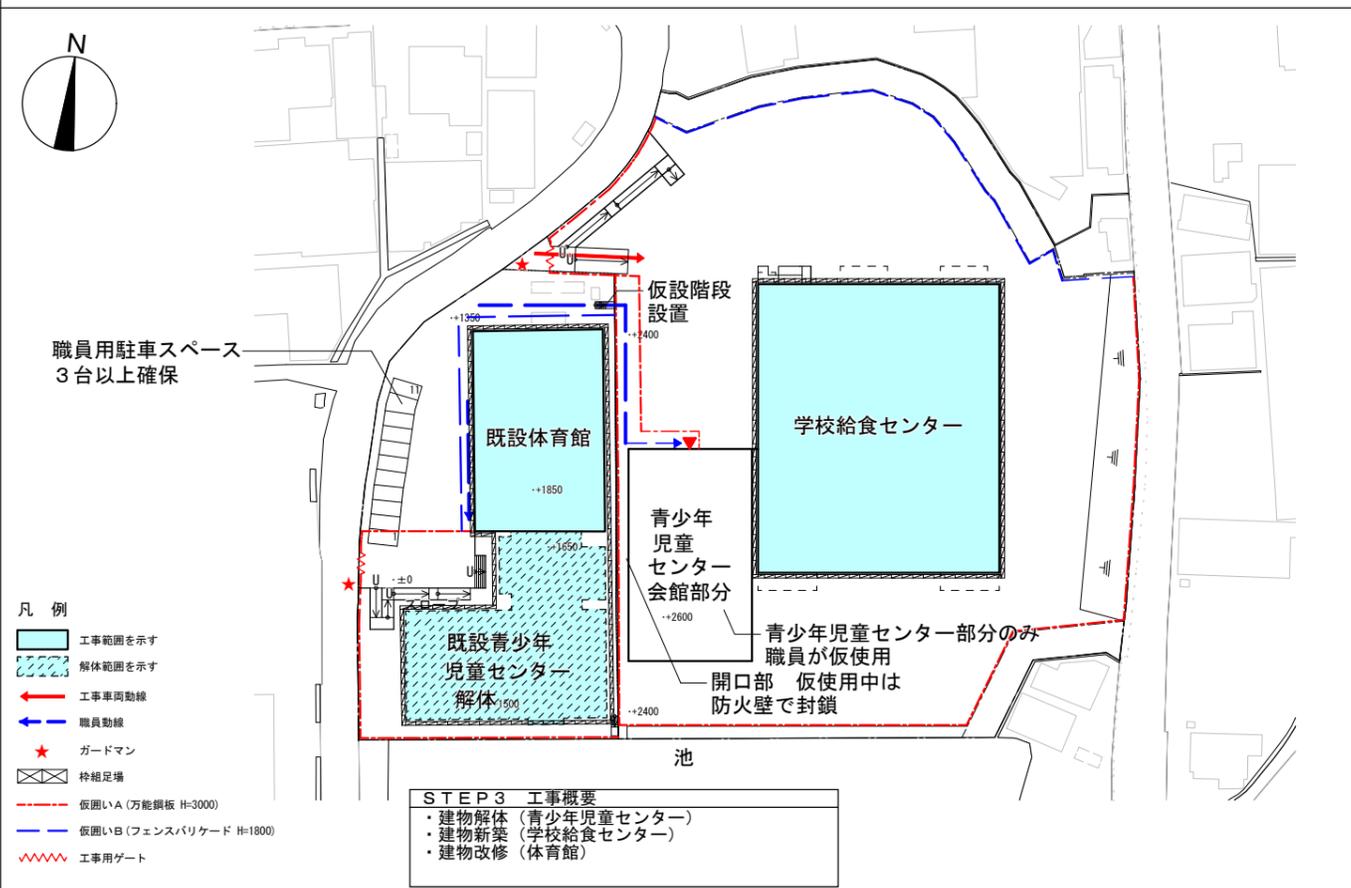
仮設計画図 STEP 2 [3~7ヶ月目]

S=1/600



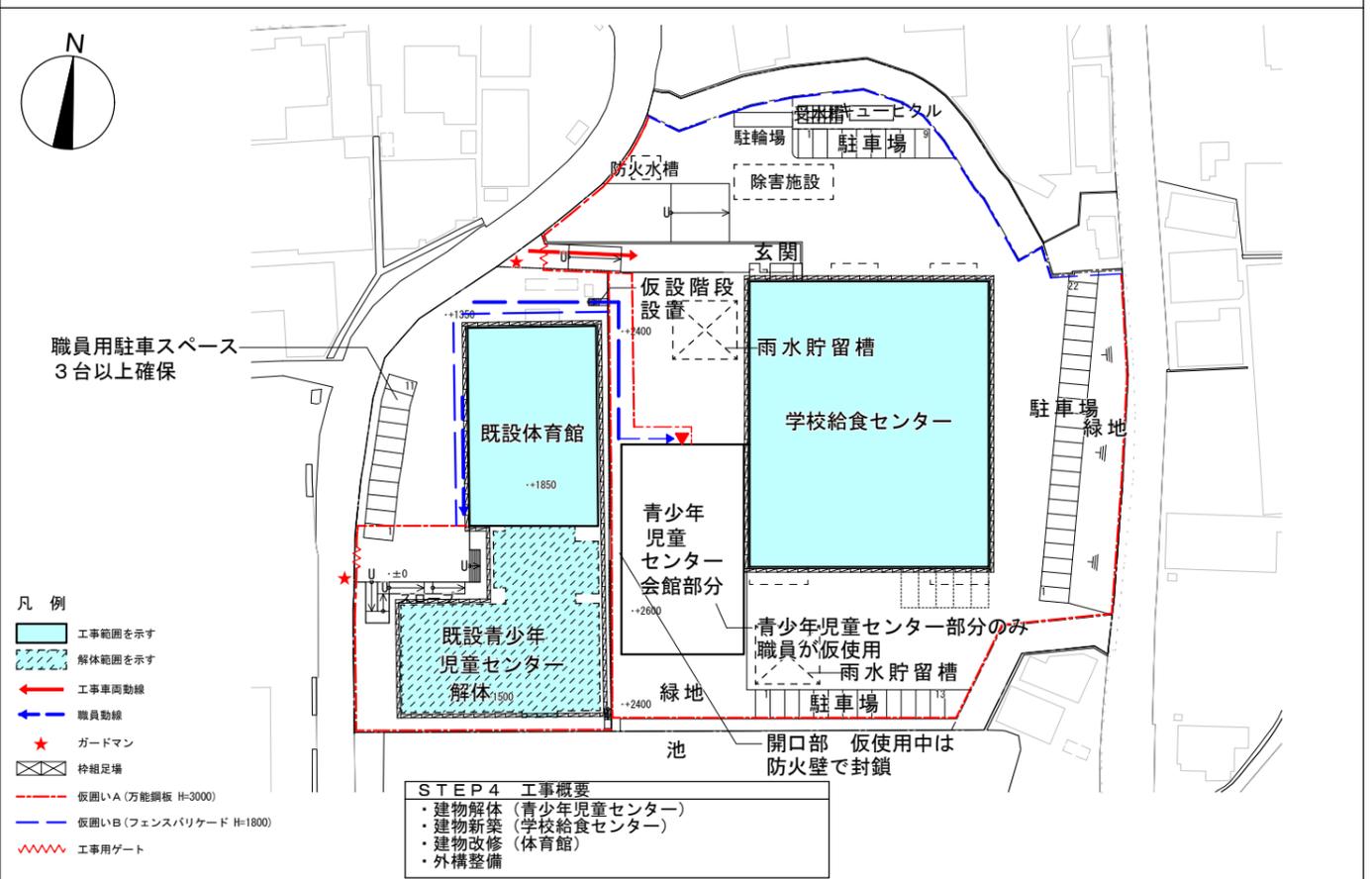
仮設計画図 STEP 3 [8~9ヶ月目]

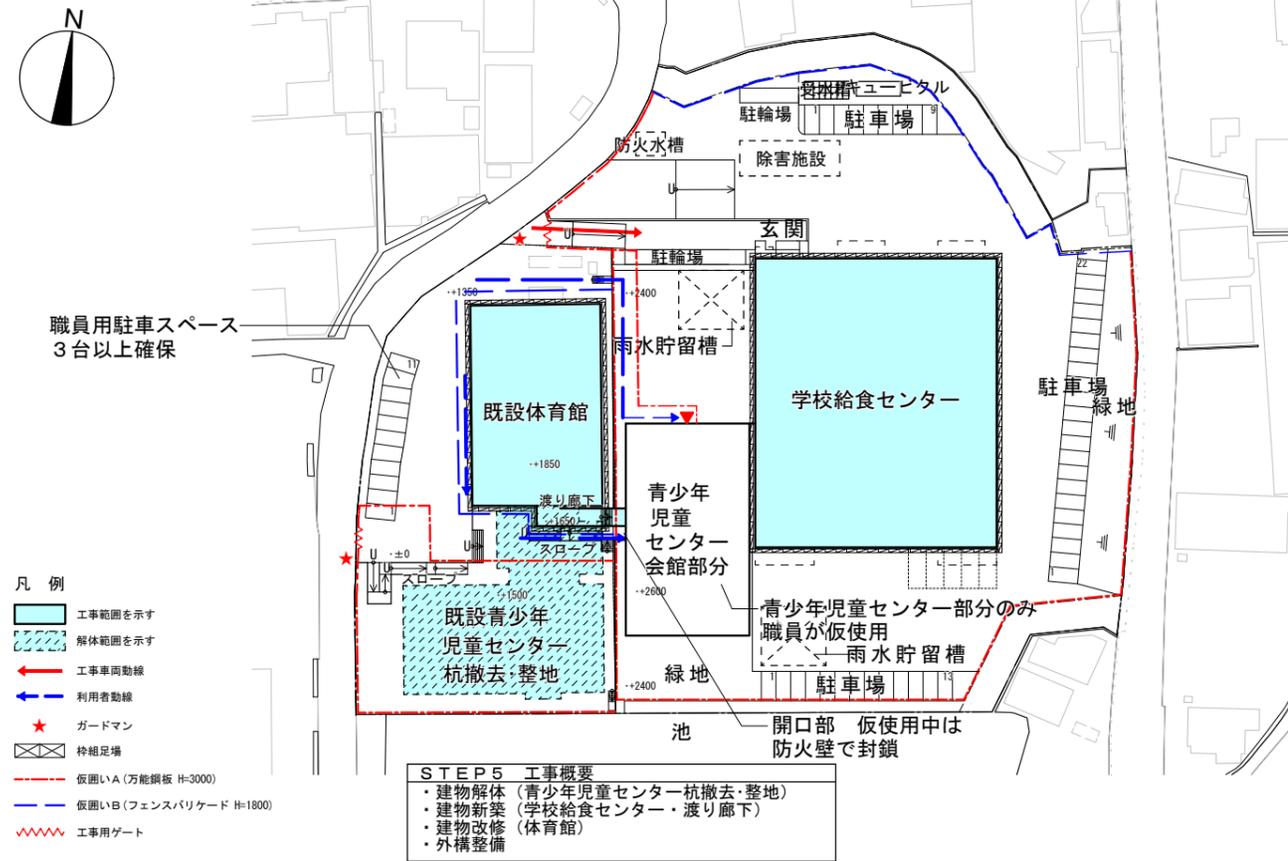
S=1/600



仮設計画図 STEP 4 [10~11ヶ月目]

S=1/600





6-7. 実現化に向けた課題整理

(1) 各種調査

基本設計段階において、敷地測量、地盤調査等の各種基礎調査が必要となる。

(2) 厨房設備

厨房施設の想定使用状況をより詳細に想定した上での厨房機器台数、配置設定の検討が必要となる。

(3) 青少年児童センター

地方債の起債条件(新築学校給食センターと新築青少年児童センターの合計延床面積を既存のそれよりも小さくすること)に適合させるため、新築青少年児童センターの延床面積を現状よりも小さい約 800 m²以下として計画するが、そのためには①所用室数を減らす②所用室の規模を小さくする等の考え方があり、配置計画と合わせて引き続いての検討の必要がある。

(4) 要確認事項

1) 道路後退

本計画では現況の青少年児童センター敷地と青少年運動広場敷地の2敷地を1敷地として区画の変更を行うため開発協議の対象となる。その際に西側道路境界線付近において道路後退が必要となる可能性があり、確認が必要となる。

また、西側道路境界線付近には財産区が含まれている可能性があるが境界位置等詳細は不明のため確認が必要である。

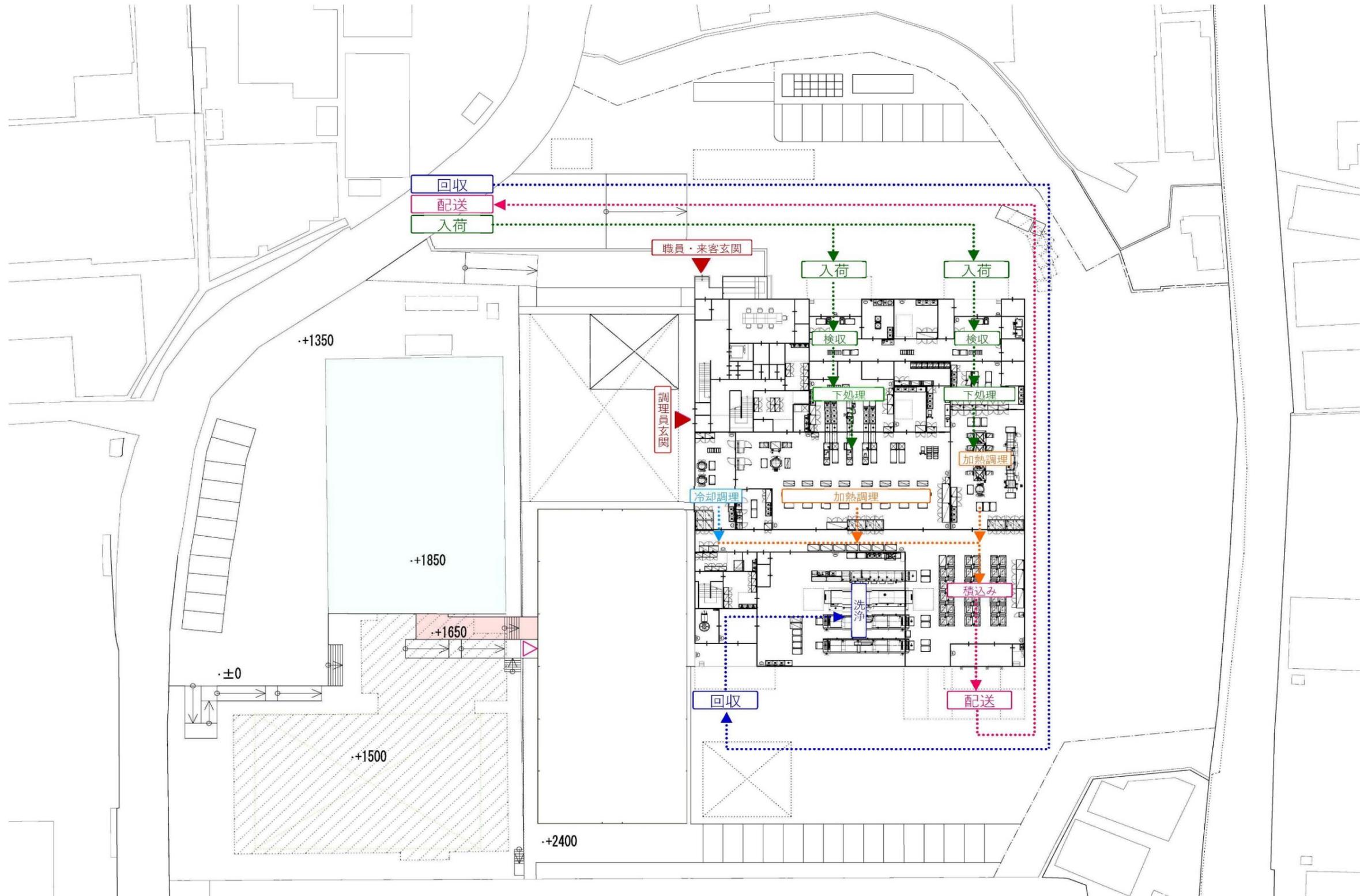
2) 離隔距離

都市計画法施行規則第23条の3により、開発区域面積が1ha以上1.5ha未満の場合、4mの幅員の緑地帯その他の緩衝帯を境界線の内側に設置する必要があるが、同施行令第28条の3には「公園、緑地、河川等に隣接する部分には配置しないことができる」とあり、今回の計画で、池に対して適用されるかについて引き続き確認が必要である。

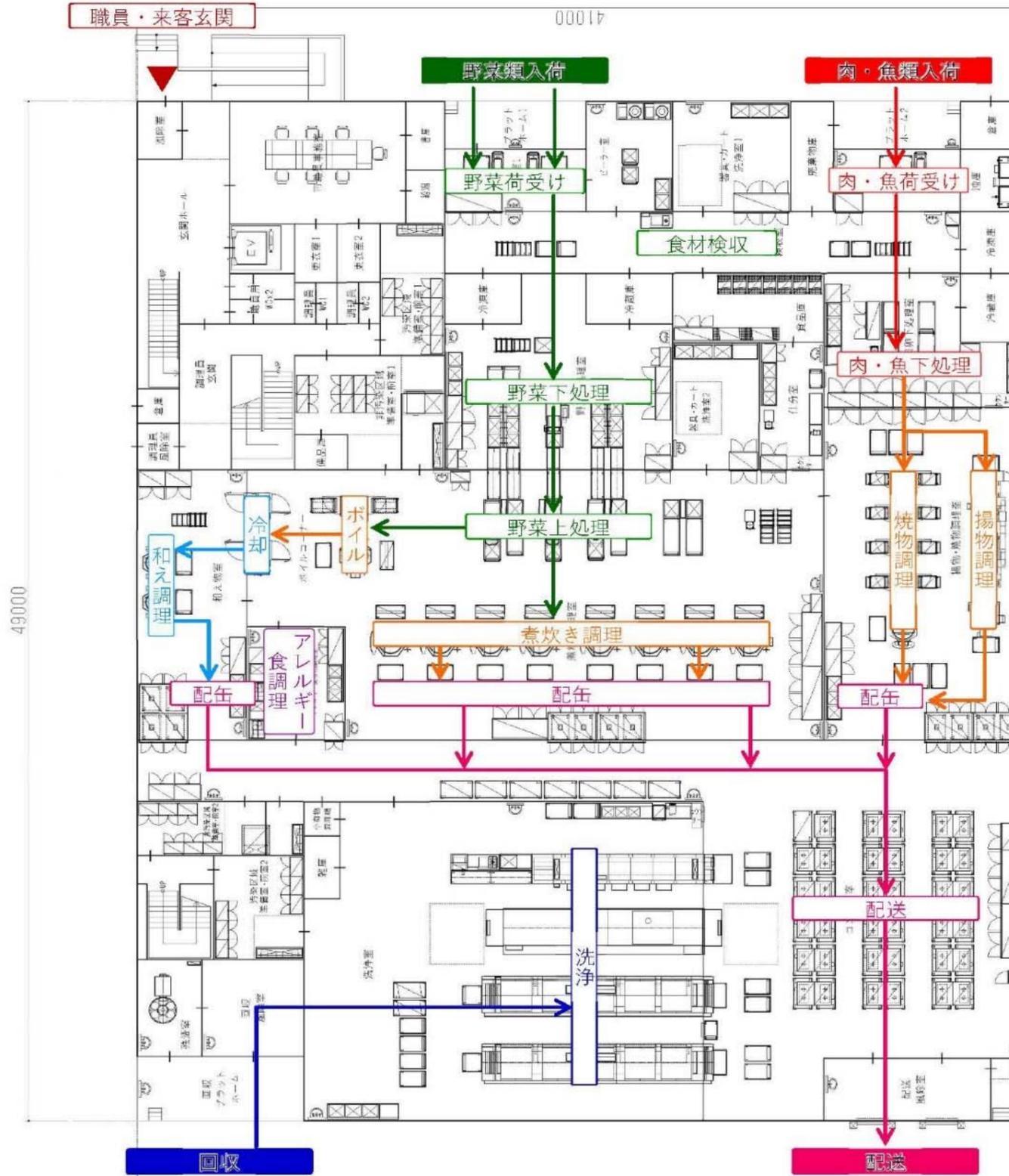
3) 擁壁設置

1m超えのがけを生じさせる場合は、擁壁設置の指導の可能性があり、確認が必要である(建築指導課)。

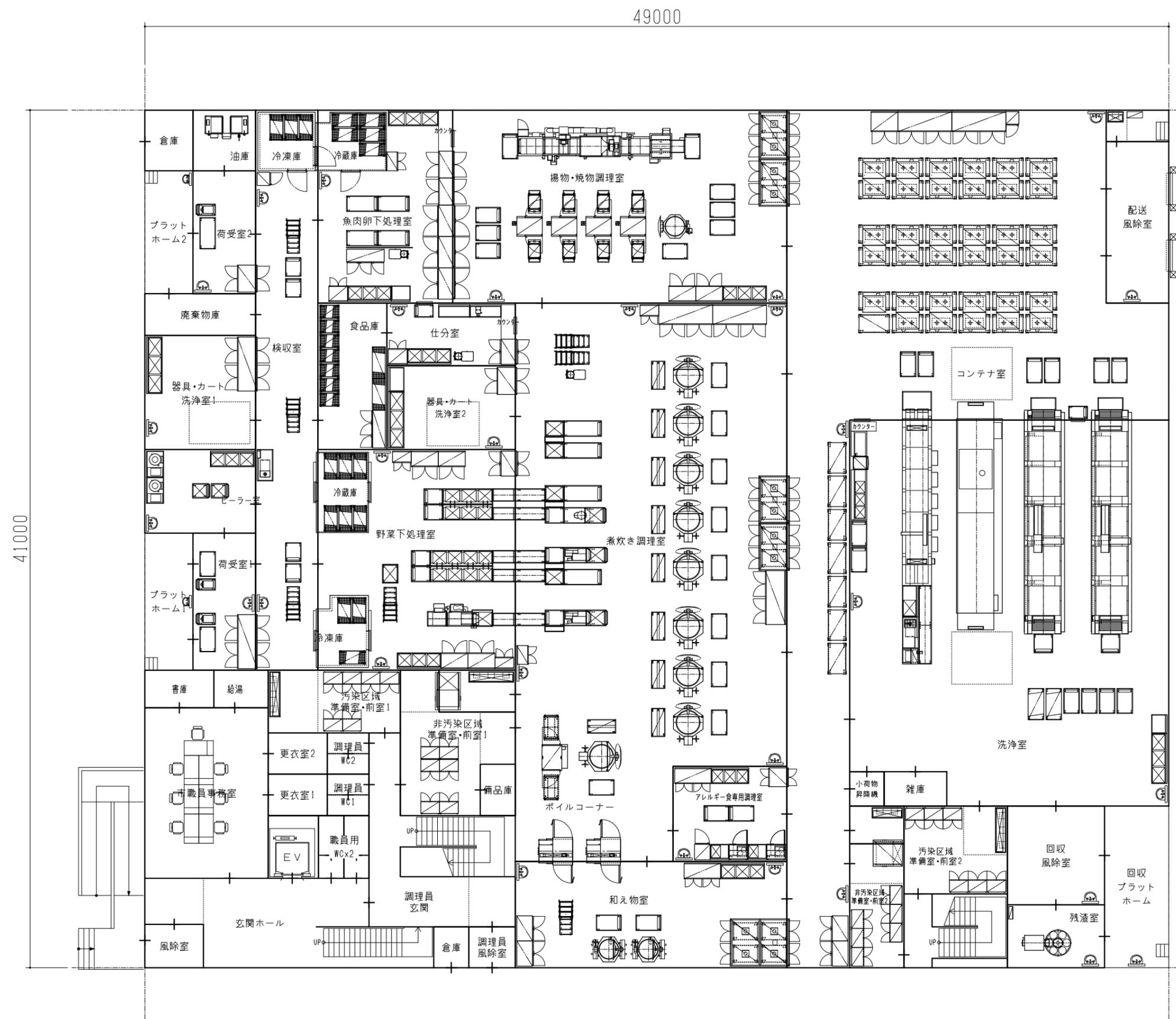
7. 厨房設備計画
7-1. 厨房設備検討
(1) 敷地動線図



(2) 厨房動線図



7-2. 厨房機器一覧表



記事	食数	5000食	工事名称	5000食給食センター	縮尺【A1】	1/100	作成日	2023-02-13	
	1F床面積	2009.00m ²		図面名称		厨房機器平面配置図(1F)		図番	23B-CA-002AA-A3B3
	2F床面積	635.74m ²							
	延べ床面積	2644.74m ²							

No.	品名	寸法			数量	型式	給水	給湯	排水	蒸気			ガス(13A)			電気(60Hz) kW			フード	備考
		間口	奥行	高さ						給気	排気	消費量	接続	消費量	IP100V	IP200V	3P200V			
																		kg/H		
A	荷受室・検収室・ピーラー室 器具カート洗浄室・油庫																			
A1	検収移動台	1200	750	650	2	TK-127MSDVB-S														
A2	検収移動台	1500	750	650	1	TK-157MSDVB-S														
A3	防水型デジタル台はかり	350	605	795	3	DP-6701K														
	デジタル台はかり用 移動量台	850	550	900	3	L1-85SD8														
A4	移動台	900	750	850	4	TK-97MSDVB														
A5	スタックカート	695	900	810	12	STC-20														
A6	球根皮剥機	1250	820	1043	2	P-84D	15A×2		床								0,75			処理能力:25~30kg/回
A7	球根受台車	750	700	900	2	L1-77PDB														
A8	3槽シンク	2100	750	850	1	S3-217BDB	15A×3	15A×3	40A×3											
A9	3槽シンク	2700	750	850	1	S3-277BDB	15A×3	15A×3	40A×3											
A10	粉砕流し台	1500	750	850	1	SQSPF-1500-22T	20A		40A								3,7			スラリー管:VP40A 信号線要
A11	器具消毒保管機	2580	950	1860	2	EWK-3004N											19,0			棚数:3段 両面式
A12	器具消毒保管機	1290	950	1860	1	EWK-1504N											9,5			棚数:3段 両面式
A13	検査保存用冷凍庫	625	650	1910	1	HF-63CAT-KS			40A							0,365				棚:7段 容器:14個付
A14	新油・鹿油タンク	2260	1100	2115	1	ST-600-N+ ST-600-0	15A	15A	床								0,75			有効容量:各600L
B	魚・肉・卵下処理室																			
B1	ブレハブ冷凍庫	2750	2800	2500	1	カートイン式			40A 床							()				室外機設置場所打合せ要す 冷媒管・信号線経路打合せ要す
B2	ブレハブ冷凍庫	3400	2800	2500	1	カートイン式			40A 床							()				室外機設置場所打合せ要す 冷媒管・信号線経路打合せ要す
B3	ステンレスシェルフ	1252	663	1770	8	SLS1220, PS1590														棚数:4段 ドーリー:DLS1220
B4	移動台	1500	750	850	4	TK-157MDVB														
B5	冷蔵庫	1800	650	1910	1	HR-180AT-1-ML			40A							0,307				有効内容積:1276L
B6	3槽シンク	2100	750	850	1	S3-217BDB	15A×3	15A×3	40A×3											
B7	作業台	900	750	850	1	TK-97BDB			40A											
B8	高速度ミキサー	945	465	1130	1	MX-46D			床							0,4				容量:22L
B9	バススルー冷蔵庫	1500	850	1910	3	HR-150CA3- ML-464G			40A×2								0,774			有効内容積:1427L
B10	器具消毒保管機	1290	750	1860	2	EWK-1504N											9,5			棚数:3段 両面式
B11	3槽シンク	2400	750	850	1	S3-247BDB	15A×3	15A×3	40A×3											
B12	包丁・まな板消毒保管機	900	550	1920	1	ESK-504N											4,4			収容能力:包丁40本 まな板20枚 アジャスト脚仕様
B13	器具消毒保管機	900	750	1920	1	EWK-1004N											6,75			棚数:3段 アジャスト脚仕様
C	食品庫・仕分室																			
C1	ステンレスシェルフ	943	653	1723	7	SLS910, PS1590														棚数:4段 ドーリー:DLS910
C2	ステンレスシェルフ	1518	613	1587	2	SLS1520, PS1590														棚数:4段
C3	冷蔵庫	1800	650	1910	1	HR-180AT-1-ML			40A							0,307				有効内容積:1276L
C4	移動台	900	600	850	1	TK-96MSDVB														
C5	作業台	1500	600	850	1	TK-156BSD8			40A											
C6	作業台	1500	600	850	1	TK-156BSD8			40A											
C7	電動缶切機	230	450	388	1	1000型										0,1				
C8	高速度ミキサー	945	465	1130	1	MX-46D	15A		床							0,4				容量:22L
C9	バススルー冷蔵庫	1200	850	1910	1	HR-120CA- ML-464G			40A							0,754				有効内容積:1126L
C10	3槽シンク	2100	750	850	1	S3-217BDB	15A×3	15A×3	40A×3											
C11	器具消毒保管機	900	750	1920	1	EWK-1004N											6,75			棚数:3段 片面式 アジャスト脚仕様
D	野菜下処理室																			
D1	ブレハブ冷凍庫	3450	2500	2500	1	カートイン式			40A 床							()				室外機設置場所打合せ要す 冷媒管・信号線経路打合せ要す
D2	ブレハブ冷凍庫	3850	2500	2500	1	カートイン式			40A 床							()				室外機設置場所打合せ要す 冷媒管・信号線経路打合せ要す
D3	ステンレスシェルフ	1252	663	1770	9	SLS1220, PS1590														棚数:4段 ドーリー:DLS1220
D4	スタックカート	695	900	810	4	STC-20														
D5	移動シンク	900	750	850	1	S1-97WDB特			床											

* 機器表内の配管、接続、及び消費量は、製品一台当たりの表示とする。

* ガス消費量 1kWh=860kcal/h

No.	品名	寸法			数量	型式	給水	給湯	排水	蒸気			ガス(13A)			電気(60Hz) kW			フード	備考
		間口	奥行	高さ						給気	排気	消費量	接続	消費量	IP100V	IP200V	3P200V			
																		kg/H		
D6	移動台	900	750	850	4	TK-97MDVB														
D7	下処理用3槽シンク	2400	750	850	1	S3-247DVB-R	32A	32A	40A×3											
D8	下処理用3槽シンク	2400	750	850	1	S3-247DVB-L	32A	32A	40A×3											
D9	下処理用4槽シンク	3000	750	850	1	S4-307DVB-R	32A	32A	40A×4											
D10	下処理用4槽シンク	3000	750	850	1	S4-307DVB-L	32A	32A	40A×4											
D11	野菜洗浄機	2347	1159	1674	1	KWM-888AH	20A		床									2,943		
D12	受シンク	1000	800	700	1	S1-108DB特	15A	15A	40A											槽深:300mm
D13	ドライ式ローラーコンベヤ	1000	600	600	5	ODF-60S特			40A											排水トラップ付 連結仕様
D14	バススルー冷蔵庫	1200	850	1910	1	HR-120CA- ML-464G			40A							0,754				有効内容積:1126L
D15	器具消毒保管機	1290	750	1920	4	EMK-1504N												9,5		棚数:3段 アジャスト脚仕様
D16	包丁・まな板消毒保管機	900	550	1920	2	ESK-504N												4,4		収容能力:包丁40本 まな板20枚 アジャスト脚仕様
D17	3槽シンク	2100	750	850	1	S3-217BDB	15A×3	15A×3	40A×3											
E	蒸吹き調理室 器具カート洗浄室																			
E1	移動ドライ式 ローラーコンベヤ	1500	600	600	3	ODF-60S特														移動式 連結仕様 終端ストッパー付
E2	移動ドライ式 ローラーコンベヤ	1500	600	600	2	ODF-60S特														移動式 連結仕様 終端ストッパー付
E3	移動台	900	750	850	3	TK-97MDVB														
E4	フードスライサー	555	1203	775	2	FS-130												0,95		切さい能力:400~3000kg/h
E5	移動式スライサー置台	1300	750	600	2	TK-137FS13WDB			床											
E6	受けシンク	950	750	900	2	L1-97CDB			床											
E7	サイの目切り機	390	565	820	1	DC-81												0,75		切さい能力:1200kg/h
E8	移動式サイノ目切り機置台	1250	750	600	1	TK-127DCWDB			床											
E9	受けシンク	950	750	900	1	L1-97CDB			床											
E10	移動シンク	900	750	850	4	S1-97WDB特	15A	15A	床											
E11	移動台	1800	750	850	4	TK-187MDVB														
E12	スタックカート	695	900	810	8	STC-20														
E13	高速度ミキサー	945	465	1130	1	MX-46D			床							0,4				容量:22L
E14	食料運搬車	1350	650	1000	9	FW-13602MDB														
E15	ステンレス製回転釜	2020	1480	870	9	AS2-61A	20A	20A	床	25A	20A	80							要	蒸気式 両面式 湯水量:350L 低騒音仕様 ベダル式
E16	配缶台	1200	750	650	9	TK-127MDVB-S														
E17	トラックイン蒸し庫	1225	1330	1730	1	SSHK-14特	15A		40A	25A		100			0,04			要	両面式 ラック・カート付 特) ラックカート台数打合せ要す	
E18	3槽シンク	2700	750	850	1	S3-277BDB	15A×3	15A×3	40A×3											
E19	作業台	1150	750	850	1	TK-127BDB			40A											
E20	器具消毒保管機	1290	950	1860	1	EWK-1504N												9,5		棚数:3段 両面式
E21	器具消毒保管機	2580	950	1920	3	EWK-3004N												19,0		棚数:3段 アジャスト脚仕様
E22</																				

No.	品名	寸法			数量	型式	給水	給湯	排水	蒸気			ガス(13A)			電気(60Hz) kW			フード	備考		
		間口	奥行	高さ						給気	排気	消費量	接続	消費量	IP100V	IP200V	3P200V	IP100V			IP200V	3P200V
6	アレルギー調理室																					
91	冷凍冷蔵庫	750	800	1910	1	HRF-75A-1			40A								0.418			有効内容積:冷凍室288L 冷蔵室279L		
92	水切台付1槽シンク	900	750	850	2	PS1-978DB-L	15A	15A	40A													
93	システム調理台	900	750	1700	2	WKU-90K											1.1	4.0		MK-90K ETK-90S IHコンロ(2口)付		
94	移動台	1200	750	850	2	TK-127MSDVB																
95	3槽シンク	1800	750	850	1	S3-1878DB	15Ax3	15Ax3	40Ax3													
96	器具消毒保管機	1750	750	1920	1	EMK-2004N												9.5		棚数:3段 アジャスト脚仕様		
H	揚げ物・焼き物調理室																					
H1	移動台	1200	750	850	3	TK-127MSDVB																
H2	移動台	1200	750	850	1	TK-127MSDVB																
H3	連続フライヤー	8005	1810	2655	1	DSKC-63A-R-X	20A 15Ax2	20A 15A	床			32A	246.0				4.405	ダクト	ガス式 能力:5230個/h(冷凍コロッケ60g) DMC-3090WA・STC-650-X・OT-17D付			
H4	移動台	1200	750	850	1	TK-127MSDVB																
H5	コンビオープン	1220	945	1720	4	AC0-302E特	15A		40A								24.6 x2	要	電気式 15段x2ラック・カート付 両面式 特)ラックカート台数打合せ要す			
H6	揚げ物回転釜	1625	1130	860	1	ACFD-40EKH	20A	20A	床			20A	42.5	0.044					要	ガス式 湯水量:200L		
H7	配缶台	1200	750	650	4	TK-127MDVB-S																
H8	3槽シンク	2100	750	850	1	S3-2178DB	15Ax3	15Ax3	40Ax3													
H9	器具消毒保管機	1290	750	1920	2	EMK-1504N												9.5		棚数:3段 アジャスト脚仕様		
I	コンテナ室																					
I1	電気式 天吊りコンテナ消毒装置	1100	800	1200	35	ECS-105												12.775				
I2	コンテナ	1450	900	1550	35	SCS-50C特														仕様打合せ要す		
I3	コンテナ	1450	900	1550	8	SKC-50特														仕様打合せ要す		
I4	電気式食器消毒保管機	2580	950	1920	2	EW-3004N												19.0		収容電数:60個 アジャスト脚仕様		
I5	電気式食器消毒保管機	1290	950	1920	1	EW-1504N												9.5		収容電数:30個 アジャスト脚仕様		
I6	トラックインタイプ 蒸気式消毒保管機	2260	1450	2150	4	TSW-64-W			20A	20A	36							3.0		両面式		
I7	食缶用カート	1170	830	1691	4	TSWC-20特														棚数:2段		
I8	AIHOT用カート	1170	830	1691	8	TSWC-20特														棚数:2段		
I9	トラックインタイプ 蒸気式消毒保管機	2260	2820	2150	1	TSW-64W-W	20Ax2	20Ax2	72									6.0		両面式		
I10	電気式食缶消毒保管機	900	950	1860	1	EW-1004N												6.75		両面式		
I11	冷凍庫	1200	800	1910	2	HF-120A3-1			40A										0.65	有効内容積:1042L		
I12	検査保存用冷凍庫	625	650	1910	1	HF-63CAT-(L)-KS			40A									0.365		棚:7段 容器:14個付		
J	洗浄室																					
J1	移動台	1200	750	650	4	TK-127MDVB-S																
J2	移動式パンラック	1500	750	1500	2	PL-15753MDB														棚数:3段		
J3	3槽シンク	2400	750	850	1	S3-2478DB	15Ax3	15Ax3	40Ax3													
J4	作業台	900	750	850	1	TK-978DB			40A													
J5	移動台	900	900	850	2	TK-99MDVB																
J6	食器洗浄機	10700	1930	2300	2	WFB-100W特	40Ax2		50Ax14	40Ax2		195						52.0	ダクト	蒸気式 出口:300mm延長 排水配管直結仕様		
J7	受台	1200	600	850	2	TK-126DB			40A													
J8	コンテナ洗浄機	10900	2190	2710 (700)	1	WAC-91T特	32A		50Ax7	50A		420						23.1	ダクト	蒸気式 能力:27台/h ダクト接続φ260 排水配管直結仕様 脚:50mmUP		
J9	ドライ式ローラーコンベヤ	3750	600	600	1	ODF-60S														移動式 分割式		
J10	残量計量システム	750	750	1200	1	SLW-100							0.1							専用置台付		
J11	粉砕流し台	1500	750	1550 850	1	SDSPF-1500-156WT	20A	20A										3.0		スラリー管:VP40A 信号線要		
J12	水切台付1槽シンク	1500	750	850	1	PS1-1578DB-L	15A	15A	40A													
J13	システム食缶洗浄機	8380	1695	2140	1	WSC-55W特	40A		50Ax15	40A		355						20.6	ダクト	蒸気式 除滴装置付 排水配管直結仕様 脚:50mmUP		
J14	受台	1395	900	850	1	TK-139DB			40A													
J15	移動台	1200	750	850	2	TK-127MDVB																
J16	ソールドテーブル	2400	750	830	1		15Ax3	15Ax3	40Ax3													
J17	ドアタイプ食器洗浄機	640	655	1432	1	JWE-680UB		15A	40Ax2									7.38	要	ラック処理数:68ラック/h 必要給湯温度:60℃以上		

* 機器表内の配管、接続、及び消費量は、製品一台当たりの表示とする。

* ガス消費量 1kWh=860kcal/h

No.	品名	寸法			数量	型式	給水	給湯	排水	蒸気			ガス(13A)			電気(60Hz) kW			フード	備考		
		間口	奥行	高さ						給気	排気	消費量	接続	消費量	IP100V	IP200V	3P200V	IP100V			IP200V	3P200V
J18	クリーンテーブル	1200	750	830	1																	
J19	移動台	1200	750	650	6	TK-127MDVB-S																
J20	移動台	900	600	850	1	TK-96MSDVB																
J21-1	厨芥脱水機	1290	720	1500	1	YS-1600GDR	20A-1	20A-1	床										1.585	スラリー管:VP40A 信号線要		
J21-2	ポリバケツ交換装置	φ1250		463	1	GDR-6			床										0.06			
J21-3	脱水機制御盤	600	200	600	1	SBL-1PL																
K	前室																					
K1	衣類殺菌庫	900	600	1740	16	CKB-90H													0.58	収容能力:衣類12着		
K2	シューズ殺菌庫	900	600	1740	8	SKB-90H													0.595	収容能力:ローシューズ21足		
K3	オートサンテーション	2150	500	1250 (850)	3	HWS-2150	15Ax3	15Ax3	40Ax3										0.027	自動水栓:乾電池式		
K4	オートサンテーション	1450	500	1250 (850)	1	HWS-1450	15Ax2	15Ax2	40Ax2										0.018	自動水栓:乾電池式		
K5	オートサンテーション	750	500	1250 (850)	1	HWS-750	15A	15A	40A										0.009	自動水栓:乾電池式		

工事名称	5000食給食センター	作成日	2023-01-23
図面名称	厨房機器一覧表(2)	図番	23B-CA-002AA-A2B2

8. 事業手法検討

8-1. 事業手法の比較検討

	公設公営方式(従来方式) (入札)		公設民営方式 (入札)		PFI的手法		PFI手法		
					DB方式 (設計・施工一括発注)	DBO方式			
市側財政負担	・一括の支払いによる財政負担が大きい。地方債の活用により一定の平準化を図ることは可能。	△	・同左	△	・同左	△	・割賦支払いにより単年度毎の財政負担が軽減され平準化が図れることによるメリットが大きい。	○	
経済性	・土木、建築、電気、機械のそれぞれに分ける従来の発注方式ではメリットがないが、建設工事の一括発注とした場合、一定のスケールメリットが期待される。	○	・建設等については左記の通りであるが、運営や維持管理業務も委託することで民間ノウハウや競争性の確保により経済性を高めることができる可能性がある。	○	・事業規模によるスケールメリット、設計段階から合理的で創造的な提案がなされることによるコスト削減が期待される。	○	・左に加え、維持管理、運営についても、長期契約によるノウハウの活用等の効果が期待される。	◎	・同左 ・BOT方式は補助金の適用が受けられない可能性がある。 ・BOO方式は補助金が適用されない。 ・BOT方式、BOO方式は、固定資産税、不動産取得税の対象となる。
施工スケジュールの効率化・施工実現確実性の向上	・建設業者の決定が実施設計完了後となり、早期に建設資材を発注・確保する上で工夫の余地に限度がある。	△	・同左	△	・設計と施工体制間の連絡が密であることを活かし、想定事業スケジュールを計画通り実現させるのに必須とも言える、近年の資材価格の高騰、市況の不安定さ等により必要となる建設資材購入安定性の確保の上で優位となる。	◎	・同左	◎	
サービス性	・市の意向通りの計画・仕様で発注可能。 ・運営に当たっては、市の意向通り迅速に対応可能。	◎	・市の意向通りの計画・仕様で発注可能。 ・運営に当たっては、企業ノウハウの導入が可能。	○	・設計・施工一括により企業ノウハウの導入が可能。 ・運営に当たっては、市の意向通り迅速に対応可能。	○	・左に加え、維持管理は長期の包括契約となるため、各種維持管理業務に対し、民間事業者が専門性を発揮できる。 ・運営に当たっては、企業ノウハウの導入が可能。 ・一括発注により複数業務間の効率的実施が図られ、業務の効率化及びサービス水準の一層の向上が期待できる。	◎	
リスク負担	・ほとんど全ての責任及びリスクを市が負担することが原則。	△	・維持管理・運営については当初想定したコストからの超過等リスクの一部を民間に移転可能。	○	・設計にかかるリスクを受注者側にある程度は移転でき、また市の調整統合業務も軽減可能。	○	・設計にかかるリスクを受注者側に移転でき、また市の調整業務も軽減可能。 ・維持管理・運営については当初想定したコストの超過等、一部リスクを民間に移転可能。	○	・同左 ・BOT方式、BOO方式は、運営期間中は施設が事業者の所有となるため、施設・設備面に対し市の関与が難しい可能性がある。
災害時対応性	・市の意向通り迅速に対応可能。本来業務を超えた対応が可能。	◎	・平常時の業務以外の対応については事前に受託者と協定を結ぶ必要あり。	○	・市の意向通り迅速に対応可能。本来業務を超えた対応が可能。	◎	・平常時の業務以外の対応については事前にSPCと金額や条件等を詳細に協議する必要あり。	△	
各発注方式の根拠	・設計施工分離発注の原則に則る。	○	・同左	○	・「公共工事の品質確保の促進に関する法律の一部を改正する法律（品確法）」による。	○	・同左	○	・「民間資金等の活用による公共施設等の整備等の促進に関する法律（PFI法）」による。
手続き期間等	・手続き期間が短い。	○	・同左	○	・一定の手続き期間が必要だが、発注が分割される場合、発注時期のずれを活用したトータル手続き期間の短縮化が可能。	○	・一定の手続き期間が必要。	△	
全体スケジュールへの適合性	×		×		○		×		×
総合評価	×		×		◎		×		×
備考	・引き続き運営審議会等を開催することにより、安全安心、かつ市民等と連携した給食づくりに取り組むことが可能。 ・職員を直接雇用することに伴うデメリットがある。		・同左 ・更に、一部委託等により、給食サービスレベルの向上等が見込まれる。		・同左 ・更に、設計・施工の一括発注により、ライフサイクルコストを削減することが可能。		・同左 ・設計・建設に加え、維持管理運営を含めることにより、ライフサイクルコストを更に削減可能。 ・付帯事業の可能性も考えられる。		・同左

9. 事業費の検討

9-1. 概算事業費の検討

(1) イニシャルコストの算出方法

イニシャルコストについては前提条件及び下表の内容に基づき算定する。

項目	詳細・参照		
A	延べ面積 (構造/階数/面積)	モデルプラン 学校給食センター : S造/2階/3,000 m ² 青少年児童センター会館部分 : S造/1階/800 m ²	
B	敷地面積	青少年児童センター図面資料 : 3,501 m ² 青少年運動広場図面資料 : 10,282 m ² 計 13,783 m ²	
C	設計費	官庁施設設計業務等積算基準	
D	工事監理費	官庁施設設計業務等積算基準	
E	CM業務費	業者見積	
F	建設費 (学校給食センター)	類似案件事業費/床面積 (建築+設備+排水処理施設等)	類似案件資料
G	建設費 (青少年児童センター 会館部分)	新営予算単価	
H	外構整備費	RC-4(3000 m ²)	新営予算単価
I	敷地調査費		新営予算単価
J	アスベスト調査費		刊行物単価
K	造成費	整地費単価 ¥700 を採用	財産評価基準書
		傾斜度 3度超 5度以下を採用	財産評価基準書
L	調理設備	メーカー見積	
M	調理備品	メーカー見積	
N	ボイラー設備	メーカー見積	
O	家具備品等	類似案件事業費より	
P	配送車両調達費	類似案件事業費より	
Q	開業準備費	類似案件事業費より	
R	解体工事費	¥20,030 × 2 (基礎+杭+管理費等) ※超概算	新営予算単価
S	体育館改修費	850 m ²	類似案件資料

新営予算単価(国交省) : 令和5年度

庁舎維持管理費要求単価(国交省) : 令和5年度

官庁施設の設計業務等積算基準・同要領(国交省) : 平成31年

財産評価基準書(国税庁) : 令和4年分

(2) ランニングコストの算出方法

ランニングコストについては前提条件及び下表の内容に基づき算定する。

項目		詳細・参照
A	延べ面積 (構造/階数/面積)	モデルプラン 学校給食センター : S造/2階/3,000 m ² 青少年児童センター会館部分 : S造/1階/ 800 m ²
B	敷地面積	青少年児童センター図面資料 : 3,501 m ² 青少年運動広場図面資料 : 10,282 m ² 計 13,783 m ²
C	維持管理費 (円/年)	庁舎維持管理費要求単価
D	修繕費 (円/年)	<ul style="list-style-type: none"> ・建物修繕費は、先行事例に基づき、建設費に一定の割合を乗じて算定 ・調理設備修繕・更新費は、先行事例に基づき、調理設備費に一定の割合を乗じて算定 ・調理備品等（食器、食缶を含む）更新費は、全ての調理備品等を5年に1回更新するものとし、各事業年度に平準化して算定
	建物修繕費	
	調理設備修繕更新費	
E	配送車両更新費 (円/年)	・全ての配送車を事業期間中に15年間に1回更新するものとして算定
F	調理業務委託費	・調理業務委託費 250,000 千円/年 単価×15年

9-2. 概算事業費算出表

9-1の算出方法に基づき事業費を算出した結果は以下の通り。

(1) イニシャルコスト (税抜：千円)

項目	計
建設費	¥ 3, 109, 080
解体工事費	¥ 128, 400
その他工事費	¥ 176, 940
基本設計費	¥ 38, 312
実施設計費	¥ 71, 643
工事監理費	¥ 23, 867
CM費	¥ 55, 000
合計	¥ 3, 603, 242

(2) ランニングコスト (税抜：千円)

事業期間 (15年)

項目	計
維持管理費	¥ 388, 770
修繕費	¥ 707, 055
配送車両更新費	¥ 42, 500
調理業務委託費	¥ 3, 750, 000
合計	¥ 4, 888, 325

(3) 事業費の算出結果

事業期間 (15年)

イニシャルコスト (税抜：千円)	ランニングコスト (税抜：千円)	総合計 (税込：千円) (100万単位未満切り捨て)
¥ 3, 603, 242	¥ 4, 888, 325	¥ 9, 340, 000







