

事業費の内訳

1. 必要延床面積の算定

(1) 全体的な傾向

学校給食センターにおける食数と延床面積の関係を、基本構想・基本計画等 26 事例から整理すると、全体的な傾向は図 1 のとおりとなる。

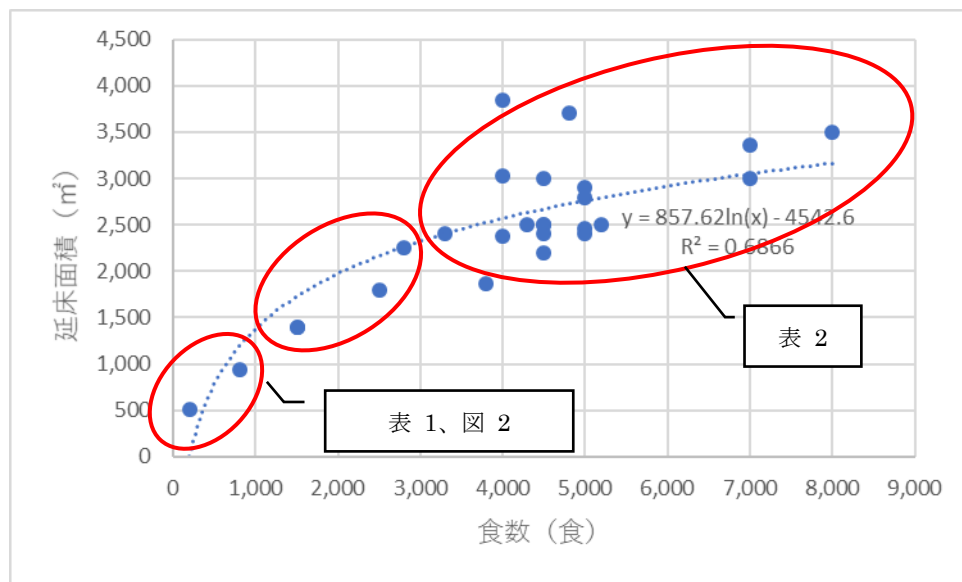


図 1 学校給食センターにおける食数と延床面積の関係

(2) 自校方式

図 1 のとおり、食数の少ない公表事例が少ないことから、想定する自校方式の必要延床面積は、単独調理場※の一般的なモデルプラン（給食調理機メーカーヒアリング）における食数と延床面積より算定する。

単独調理場のモデルプラン 300～600 食の延床面積は以下のとおりである。なお、延床面積には事務室及び会議室等の諸室も含まれている。

※ここでは、ドライ方式及びアレルギー食調理等に対応した、学校給食センターとほぼ同等の安全衛生管理基準及び機能を持つ施設を想定する。

表 1 単独調理場のモデルプランの食数別延床面積

食数	延床面積
300 食	299 m ²
400 食	336 m ²
500 食	350 m ²
600 食	398 m ²

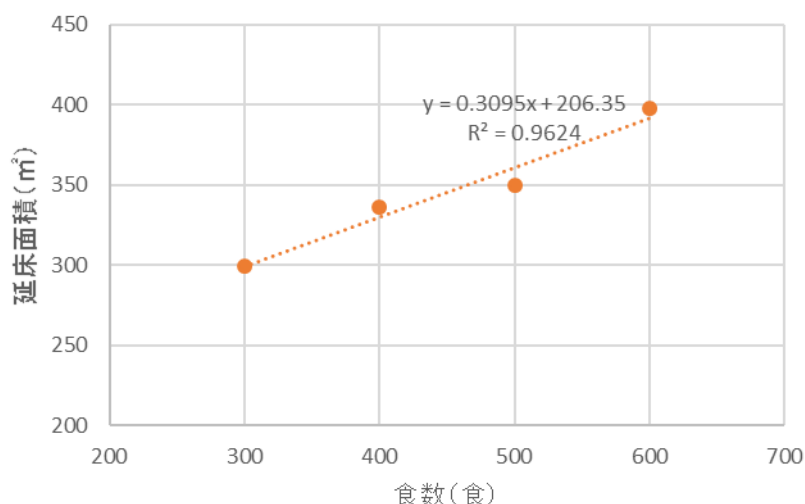


図 2 単独調理場における食数と延床面積の関係

※図中の R^2 は決定係数であり、0 から 1 の間の値をとり、1 に近いほど相関が高い。

図 2 の食数と延床面積の関係式 ($y = 0.3095x + 206.35$) の x に、今回想定する自校方式及び親子方式の施設の食数を代入して必要延床面積 (y) を算出した。

(3) 親子方式

親子方式の必要延床面積は、センター方式に準じて、子への配送・回収機能、会議室、食育スペース等が必要となることから、図 1 の食数と延床面積の関係式 ($y = 857.62\ln(x) - 4542.6$) の x に、今回想定する親子方式の施設の食数を代入して必要延床面積 (y) を算出した。※ $\ln$ は対数近似曲線

(4) センター方式

一方、センター方式については、同等の食数の事例が一定数公表されていることから、表 2 のとおり、平成 20 年 4 月以降に整備された同規模の調理能力を有する全国の学校給食センターの事例から推計する。現時点で想定される食数 4,400 食に対して必要となる敷地面積は 4,000 m^2 程度以上、延床面積は 2,600 m^2 程度が目安になると想定される。

表 2 センター方式の敷地面積及び延床面積

自治体	敷地面積 (㎡)	延床面積 (㎡)	食数 (食)
A 市	3,800	2,200	4,500
B 市	4,100	2,500	5,200
C 市	5,000	2,500	4,300
D 市	7,500	2,900	5,000
E 市	5,500	2,500	4,500
F 市	6,500	3,000	4,500
G 市	7,400	2,400	5,000
H 市	7,700	2,400	4,500
最小	3,800	2,200	—
最大	7,700	3,000	—
平均	5,938	2,550	—

※同程度の延べ床面積に対して敷地面積が 4,000 m^2 ～7,000 m^2 まで違いがあるが、敷地形状や駐車場の確保台数の違い、地域性による用地の確保に伴う様々な要因があると考えられる。

なお、現時点で想定される基本性能を加味した学校給食センターの一般的な諸室は表 3、一般的な平面図のイメージは図 3 のとおりである。

表 3 想定される諸室一覧

汚染区域	野菜類下処理室	非汚染区域	炊飯室	一般開放区域	エントランスホール
	野菜類検収室		揚物・焼物・煮物調理室		自治体事務室
	野菜類荷受室		煮炊調理室		書庫
	泥落とし室		和え物調理室		ロッカー
	器具洗浄室		和え物加熱コーナー		倉庫
	食品庫		アレルギー対策室		来客用トイレ
	計量室		器具洗浄室		多目的トイレ
	魚肉類下処理室		コンテナプール		見学通路
	魚肉類検収室		配送前室		調理実習室
	魚肉類荷受室		前室		ランチルーム兼研修室
	割卵室	職員区域	事業者用事務室	その他	機械室
	備蓄倉庫		職員用トイレ		防災備蓄倉庫
	米庫		調理員用トイレ		配送員控室
	洗米室		更衣室		ゴミ庫
	米荷受室		シャワー室		屋根(室外機置場)
	油庫		男女休憩室		
	冷蔵室		洗濯室		
	冷凍室		乾燥室		
	洗浄室		倉庫		
	残滓処理室				
	洗剤室				
	回収前室				

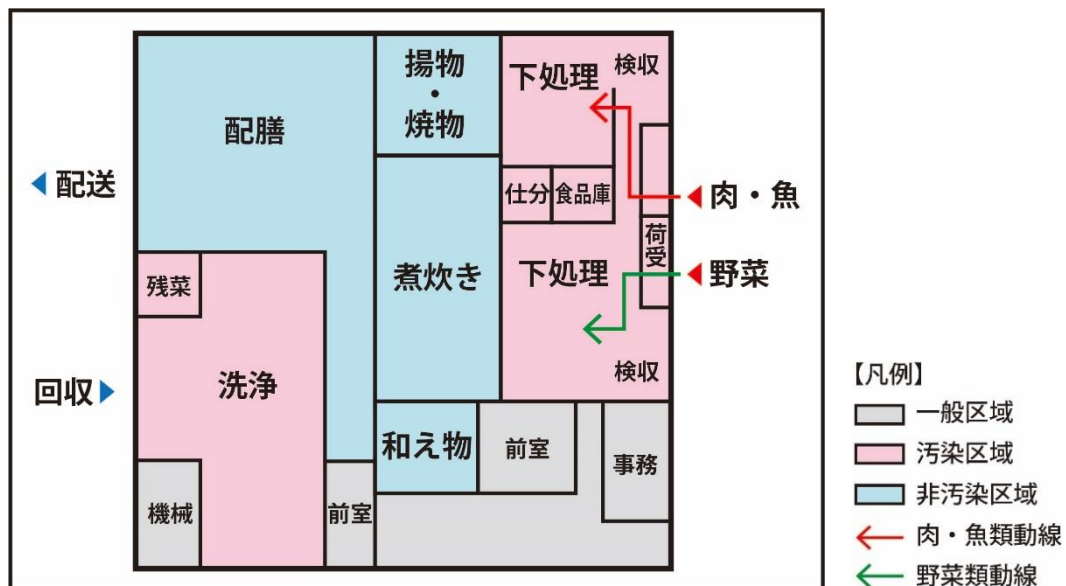


図 3 平面図イメージ

2. 初期投資費

(1) 用地購入費

1) 自校直営方式及び親子方式

自校直営方式及び親子方式については、各学校敷地内に建てることを想定するため、計上しない。

2) センター方式

センター方式については、学校給食センターの建設に適している工業系用途の土地 4,000 m²を想定して算出する。

センターの必要敷地面積として、延床 2,600 m²のうち、更衣室・休憩室等（概ね 20%）の配置を 2 階と想定として算出。1 階部分の面積：延べ床面積 $2,600 \times 0.8 = 2,080$ m²となり、寒川町における工業系用との建蔽率である 60%に収まる敷地であることと、表 2 の事例からの最低敷地面積も勘案し、必要最低敷地面積を 4,000 m²と想定した。

(2) 設計・建設費

1) 全体的な傾向

学校給食センターにおける延床面積と面積あたり設計・建設費の関係を基本構想・基本計画等 18 事例から整理すると、全体的な傾向は図 4 のとおりとなる。

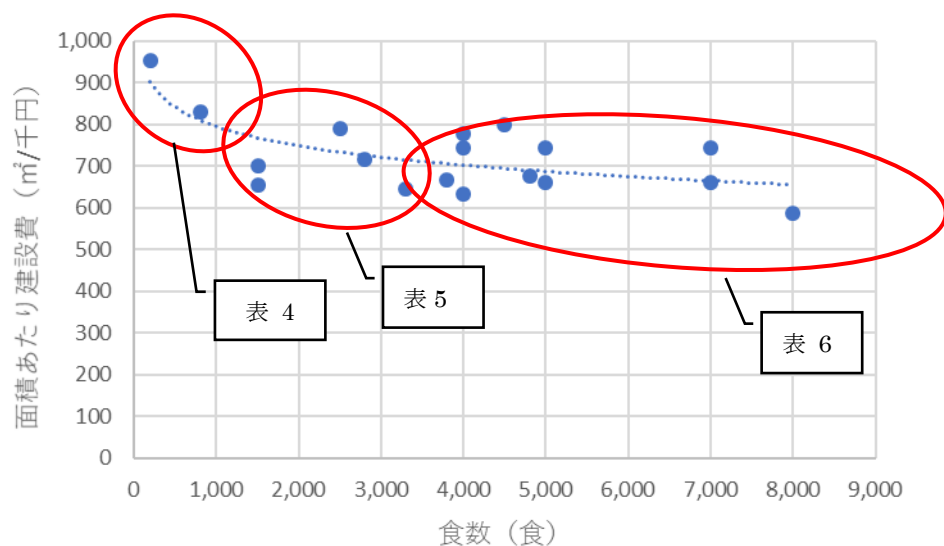


図 4 延床面積と面積あたり設計・建設費の関係

2) 施設規模別の単価

先進事例の学校給食基本計画に掲載されている設計・建設費の事例より、面積あたりの単価を算出した。なお、建設費には厨房機器・食器食缶等備品費を含む。食数のスケールメリットを考慮し、想定する各給食等調理方式の食数に鑑み、食数 1,000 食、3,000 食を境に施設規模別の単価を算出する。

その結果、食数 1,000 食未満の面積あたり設計・建設費は 890 千円/㎡、食数 1,000 食以上 3,000 食未満の面積あたり設計・建設費は 716 千円/㎡、食数 3,000 食以上の面積あたり設計・建設費は 695 千円/㎡となった（表 4～表 6）。

表 4 先進事例の設計・建設費（食数 1,000 食未満）

自治体No.	食数 (食)	延床面積 (㎡)	設計・建設費 (千円)	面積あたり設計・建設費 (千円/㎡)
1	200	516	491,000	952
2	800	933	773,000	829
			平均	890

表 5 先進事例の設計・建設費（食数 1,000 以上 3000 食未満）

自治体No.	食数 (食)	延床面積 (㎡)	設計・建設費 (千円)	面積あたり設計・建設費 (千円/㎡)
3	1,500	1,400	918,000	656
4	1,500	1,400	983,000	702
5	2,500	1,800	1,424,000	791
12	2,800	2,250	1,609,736	715
			平均	716

表 6 先進事例の設計・建設費（食数 3,000 食以上）

自治体No.	食数 (食)	延床面積 (㎡)	設計・建設費 (千円)	面積あたり設計・建設費 (千円/㎡)
6	3,800	1,868	1,247,000	668
7	5,000	2,800	2,078,500	742
8	4,000	3,035	2,253,000	742
9	4,500	2,500	2,000,000	800
10	4,000	2,380	1,850,000	777
11	4,800	3,700	2,500,000	676
13	7,000	3,356	2,500,000	745
14	4,000	3,850	2,440,000	634
15	3,300	2,400	1,546,593	644
16	8,000	3,500	2,050,000	586
17	7,000	3,000	1,980,570	660
18	5,000	2,465	1,627,000	660
			平均	695

上記をまとめると給食調理方式別の必要延床面積と設計・建設費単価は以下のとおりとなる。

表 7 給食調理方式別の必要延床面積と建設単価

	自校方式	親子方式	センター方式
必要延床面積 (㎡)	3,012.7	4,934.7 自校方式 (843) 親子方式 (4091.7)	2,600.0
設計・建設費単価 (円/㎡)	890	自校方式 890 親子方式 (親) 716	695
合計	2,681,950	3,680,538 (自校方式 750,270) (親子方式 2,930,268)	1,805,782

表 8 自校方式の各・中小学校の必要面延床積と設計・建設費

小・中学校	必要延床面積 (㎡)	設計・建設費 (千円)
①寒川小学校	389.0	346,294
②一之宮小学校	333.2	296,620
③旭小学校	454.0	404,158
④小谷小学校	379.7	338,015
⑤南小学校	382.8	340,774
⑥寒川中学校	302.3	269,112
⑦旭が丘中学校	410.6	365,522
⑧寒川東中学校	361.1	321,457
合計	3,012.7	2,681,950

表 9 親子方式の各小学校の必要延床面積と設計・建設費

	必要延床面積 (㎡)	設計・建設費 (千円)
①寒川小学校	389.0	346,294
②一之宮小学校	1,099.9	787,638
⑥寒川中学校 (子)	—	—
③旭小学校	454.0	404,158
④小谷小学校	1,552.2	1,111,510
⑦旭が丘中学校 (子)	—	—
⑤南小学校	1,439.7	1,030,939
⑧寒川東中学校 (子)	—	—
合計	4,934.7	3,680,538

(3) 配膳室整備費

親子方式及びセンター方式の場合、中学校 3 校に配膳室が必要となることから、必要な面積及び整備単価を、他事例を参考に算出した。その結果、1 校あたりの整備費は 36,103 千円となった。

なお、センター方式の場合の小学校については、現在の調理場の厨房機器等を撤去して、トラックのリフトで下ろして搬入することを想定する。

表 10 配膳室の整備費 (1 校あたり)

事例	面積 (㎡)	整備単価 (千円/㎡)	整備費 (千円)
A 小学校	82	456	37,474
B 小学校	76	456	34,732
平均			36,103

(4) 初期投資費合計

各給食等調理方式の初期投資費の内訳は以下のとおりとなる。

表 11 概算初期投資費（千円・税別）

費目	自校方式	親子方式	センター方式
用地購入費	0	0	380,000
設計・建設費	2,681,950	3,680,538	1,805,782
（設計・建設費・参考）			(1,264,047)
（厨房機器費・参考）			(451,445)
（食器食缶備品費・参考）			(90,289)
配膳室整備費	0	108,309	108,309
合計	2,681,950	3,788,847	2,294,091

※千円未満は四捨五入。

＜参考＞設計・建設費の概ねの内訳は、以下のとおりとなる。

設計・建設費 ＝ 設計建設費（70％）＋厨房機器費（25％）＋食器食缶備品（5％）

3. 維持管理運営費

本項では、積み上げ式で算出した維持管理運営費を掲載する。

(1) 栄養士・調理員の配置の考え方

1) 栄養士の設定

栄養士（栄養教諭及び学校栄養職員）は、「公立義務教育諸学校の学級編制及び教職員定数の標準に関する法律」に準じて配置することとする。

「公立義務教育諸学校の学級編制及び教職員定数の標準に関する法律」

第八条の二 栄養の指導及び管理をつかさどる主幹教諭、栄養教諭並びに学校栄養職員（以下「栄養教諭等」という。）の数は、次に定めるところにより算定した数を合計した数とする。

一 学校給食（給食内容がミルクのみである給食を除く。第十三条の二において同じ。）を実施する小学校（義務教育学校の前期課程を含む。）若しくは中学校（義務教育学校の後期課程を含む。）又は中等教育学校の前期課程で専ら当該学校又は当該課程の学校給食を実施するために必要な施設を置くもの（以下この号において「単独実施校」という。）のうち児童又は生徒の数が五百五十人以上のもの（次号において「五百五十人以上単独実施校」という。）の数の合計数に一を乗じて得た数と単独実施校のうち児童又は生徒の数が五百四十九人以下のもの（以下この号及び次号において「五百四十九人以下単独実施校」という。）の数の合計数から同号に該当する市町村の設置する五百四十九人以下単独実施校の数の合計数を減じて得た数に四分の一を乗じて得た数との合計数

二 五百五十人以上単独実施校又は共同調理場（学校給食法第六条に規定する施設をいう。以下同じ。）を設置する市町村以外の市町村で当該市町村の設置する五百四十九人以下単独実施校の数の合計数が一以上三以下の市町村の数に一を乗じて得た数

三 次の表の上欄に掲げる共同調理場に係る小学校、中学校及び義務教育学校並びに中等教育学校の前期課程の児童及び生徒（給食内容がミルクのみである給食を受ける者を除く。以下この号において同じ。）の数の区分ごとの共同調理場の数に当該区分に応ずる同表の下欄に掲げる数を乗じて得た数の合計数

共同調理場に係る小学校、中学校及び義務教育学校並びに中等教育学校の前期課程の児童及び生徒の数	乗ずる数
千五百人以下	一
千五百一人から六千人まで	二
六千一人以上	三



栄養教諭及び学校栄養職員定数 計算方法

学校給食単独調理校	550 人以上の学校数	×1
	550 人未満の学校数	×1/4
共同調理場	1,500 人以下	×1
	1,501 人～6,000 人	×2
	6,001 人以上	×3

上記法律の基準に合わせて給食方式別に、栄養士の必要人数を算出する。なお、小数点以下の値が出る場合は、小数点第一位を切り下げて算出する。

① 自校方式

自校方式の場合の各小・中学校における栄養士の必要人数の合計は以下のとおりである。なお、必要となる児童・生徒想定食数を基に算出した。

表 12 自校方式の場合に必要な各校の栄養士数

小・中学校	想定食数 (食) (A)	教職員想定食数 (食) (B)	児童・生徒想定食数 (食) (A－B)
①寒川小学校	590	30	560
②一之宮小学校	410	23	387
③旭小学校	800	34	766
④小谷小学校	560	32	528
⑤南小学校	570	27	543
⑥寒川中学校	310	22	288
⑦旭が丘中学校	660	33	627
⑧寒川東中学校	500	31	469

※教職員想定食数は、平成 30 年 5 月 1 日現在の各校の教職員数と想定した。

よって、自校方式の場合の栄養士の必要人数の合計は以下のとおりである。

表 13 栄養士の必要人数（自校方式）

調理場の種類	基準	校数	係数	必要人数
学校給食単独調理校	550 人以上の学校数	3 校	×1	3 人
	550 人未満の学校数	5 校	×1/4	5/4 人→1 人
合 計				=4 人

② 親子方式

親子方式の場合の栄養士の必要人数の合計は以下のとおりである。

表 14 栄養士の必要人数（親子方式）

調理場の種類	基準	校数	係数	必要人数
共同調理場	1,500 人以下	5 校	×1	5 人
合 計				=5 人

③ センター方式

センター方式の場合の栄養士の必要人数の合計は以下のとおりである。

表 15 栄養士の必要人数（センター方式）

調理場の種類	基準	校数	係数	必要人数
共同調理場	1,501 人～6,000 人	1 校	×2	2 人
合 計				=2 人

④ 栄養士の必要数

表 16 栄養士の人数

自校方式	親子方式	センター方式
4	5	2

2) 調理員の設定

① 全体的な傾向

文部科学省による平成 28 年度「学校給食実施状況等調査」における単独・共同調理場規模別学校給食調理員配置状況（公立）によると、児童生徒数（食数）と調理員の配置人数の全体的な傾向は図 6 のとおりである。

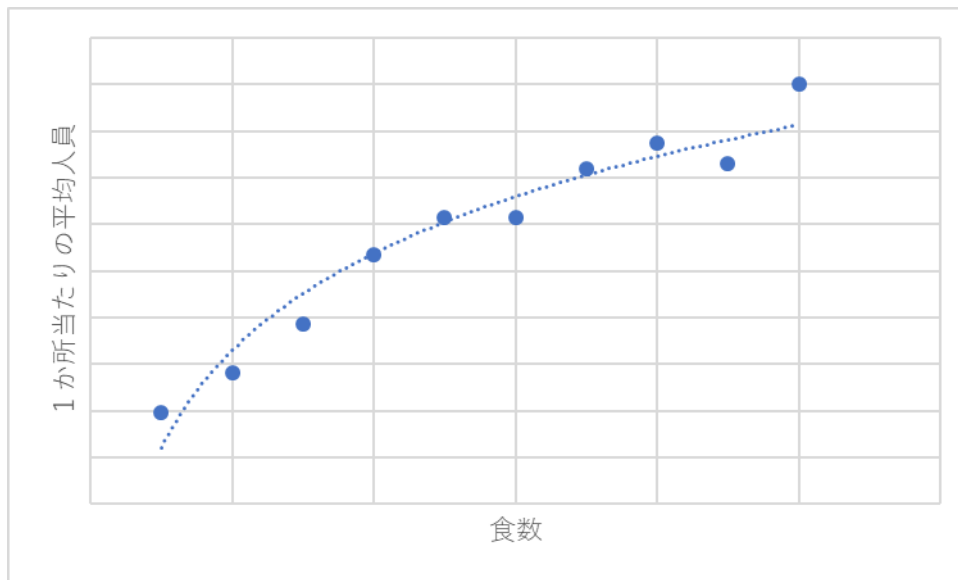


図 5 児童生徒数（食数）と調理員の配置人数の関係

② 自校方式及び親子方式

自校方式及び親子方式の調理員数は、運営会社へのヒアリング結果より以下の基準を設定する。ここでは、想定食数が 800 食以下の場合は A パターン、想定食数が 800 食より大きい場合は B パターンを使って食数按分により算出する（表 17）。

なお、食数の規模により一人あたりの調理員の処理能力が異なる（表 18）。

表 17 運営会社による調理員人員配置の実績

パターン	食数	常勤	臨時	合計
A	500 食	3.0 人	4.8 人	7.8 人
B	1,000 食	4.0 人	7.5 人	11.5 人

【参考：参考事例の実績】

事例	事例 No.	食数	常勤	臨時	合計
パターン A: 500 食の事例	1	540 食	3 人	7 人	10 人
	2	540 食	3 人	4 人	7 人
	3	500 食	3 人	4 人	7 人
	4	500 食	3 人	6 人	9 人
	5	530 食	3 人	3 人	6 人
パターン B: 1,000 食の事例	6	950 食	4 人	7 人	11 人
	7	1,000 食	4 人	8 人	12 人

表 18 運営会社実績による一人あたりの処理能力

パターン	常勤（食/人）	臨時（食/人）	合計（食/人）
A	166.7	104.2	64.1
B	250.0	133.3	87.0

③ センター方式

センター方式の調理員数は、運営会社へのヒアリングによると、炊飯ありの調理場における目安として 100～120 食あたり 1 人の調理員の計算で算出をしている。その場合、4,400 食のセンターで必要な調理員の数は表 19 のとおりとなる。

表 19 センター方式での調理員数

パターン	必要調理員の数（人）
100 食／人の場合	44.0
120 食／人の場合	36.7
平均	40.3

また、センター方式の調理員の実績は表 20 のとおりである。調理員数はモデルプランによる積み上げにより算定している。

表 20 センター方式の調理員数事例（炊飯設備ありの場合）

	A市	B市	C市	D市
食数（食）	4,400	4,700	7,000	9,000
調理員数（人）	38	45	60	80

上記の事例より食数と調理員の相関を算出すると以下のとおりとなる。

$$y（調理員）= 0.0086 \times x（食数）+ 2.043$$

4,400 食のセンターの場合は、必要な調理員は 40 人と推計される。

$$0.0086 \times 4,400 + 2.043 = 39.9 \div 40 \text{ 人}$$

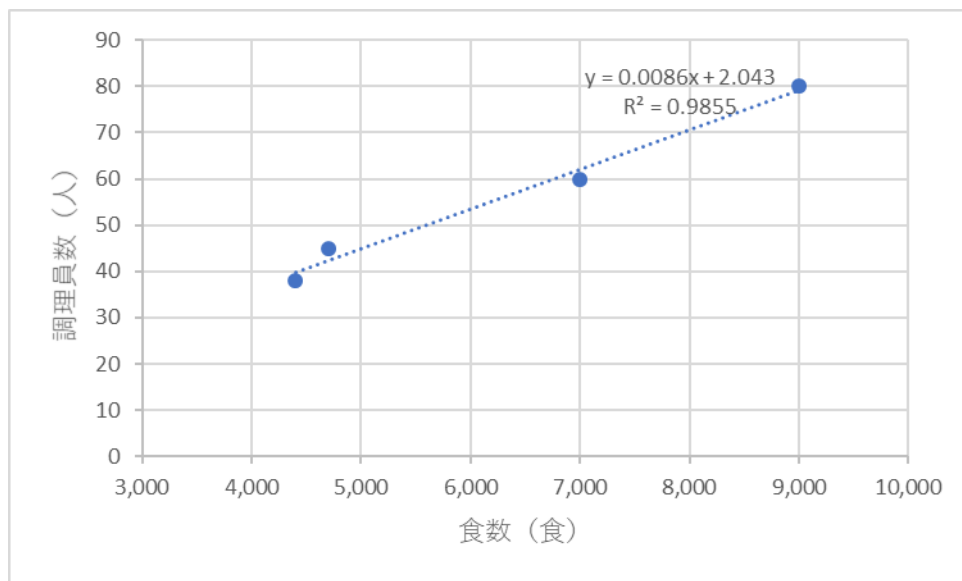


図 6 センター方式による食数と調理員数の関係（事例）

以上より、双方の値に大きな相違がないため、4,400 食のセンター方式に必要な調理員数を 40 人とする。

3) 調理員の構成

センター方式の常勤及び臨時の職員の構成数は、他事例の実績より想定する。

図 7 に、センター方式での常勤及び臨時職員の人員配置例を示す。統括責任者、食品衛生責任者それぞれ 1 名ずつの他に、ラインごとに常勤を 1 名配置し、それ以外は臨時職員で構成している。

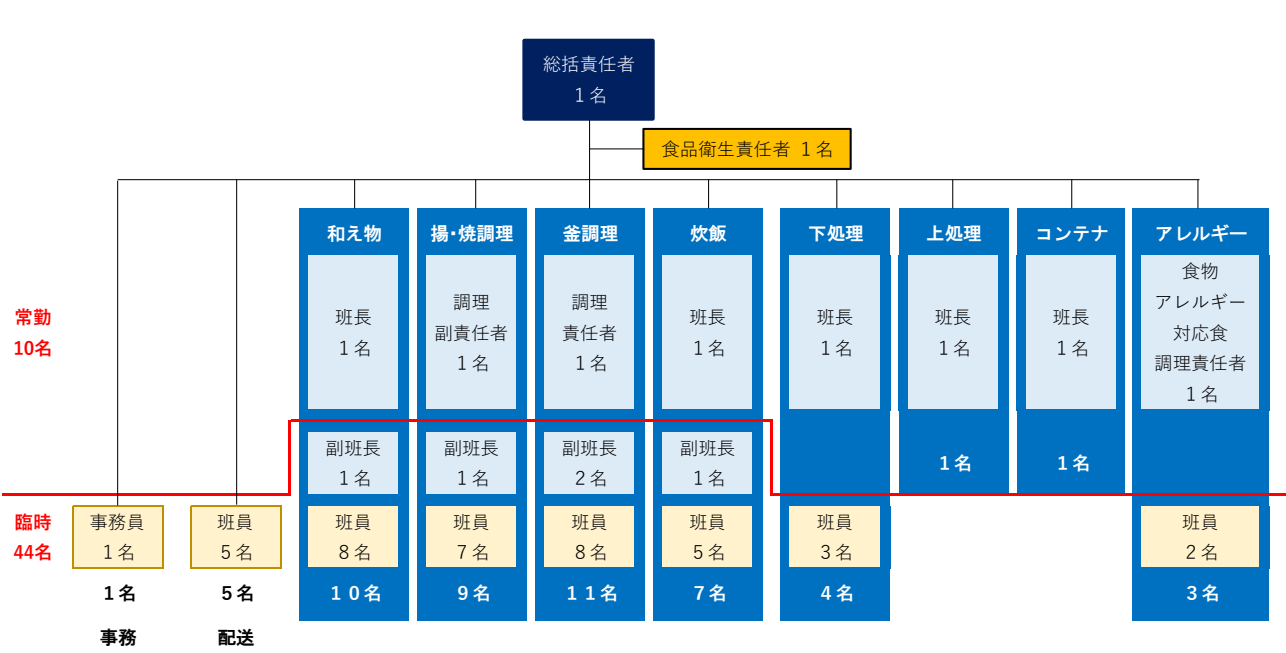


図 7 センター方式の人員配置（E 市事例）

他の事例（F 市、G 市）においても、E 市と同様の配置思想に基づき配置されている。表 21 に調理員の常勤・臨時職員の内訳事例を示す。調理員の全体の数にかかわらず、常勤職員 10 名前後で構成する傾向が見られる。

寒川町でセンター方式を想定する場合も、調理工程は図 7 と同様の構成が考えられるため、常勤の人数は事例を参考に 10 人と仮定する。

表 21 調理員の常勤及び臨時職員の構成数（事例）（人）

	E市	F市	G市
調理員合計	54	45	36
常勤職員数	10	8	11
臨時職員数	44	37	25

4) 人件費の設定

上記で想定した各給食等調理方式の人員数を整理すると表 22 のとおりとなる。

表 22 各給食等調理方式の職員構成（人）

	自校方式	親子方式	センター方式
栄養士	4	5	2
調理員合計	74	64	40
（常勤職員）	(29)	(24)	(10)
（臨時職員）	(45)	(40)	(30)

常勤及び臨時職員の一人あたり一年間にかかる人件費は、寒川町における平成 29 年度の実績から設定した。

常勤調理員人件費 7,962 千円／年・人

臨時調理員人件費 1,579 千円／年・人（※）

※臨時調理員の人件費は、給与に雇用主が負担する法定福利費（16％）を上乗せして算出している表 23

表 23 雇用主が負担する法定福利費

内訳	割合
健康保険料	4.985%
介護保険料	0.86%
厚生年金保険料	8.56%
雇用保険料	0.85%
労災保険料	0.3%
児童手当拠出金	0.15%
合計	15.7%≒16%

(2) 配送費

配送費は他事例の金額を食数按分して算出した。

表 24 配送費の他事例

内容	給食調理方式	配送費 (千円/年)	備考
9,000 食の場合	—	26,915	配送員人件費、配送車リース代、配送車燃料費
4,400 食の場合	センター方式	13,159	$=26,915$ （千円/年） $\times$ 4,400/9,000
1,470 食の場合	親子方式	4,396	$=26,915$ （千円/年） $\times$ 1,470/9,000

※千円未満は四捨五入。

(3) 光熱水費

光熱水費は、想定する厨房機器を運用した場合の水道、ガス、電気、蒸気の量についてメーカーヒアリングによる金額を食数按分して算出する（図 8）。

センター方式では、同じ厨房機器でも大容量仕様となるため、設備の構造が自校方式及び親子方式の場合と異なる。水、ガス、電気の他に蒸気の使用料が増加し、以下の相関とは異なる。4,400 食のセンター方式の厨房機器の場合の光熱水費は、別途メーカーヒアリングより 31,033 千円/年となる。

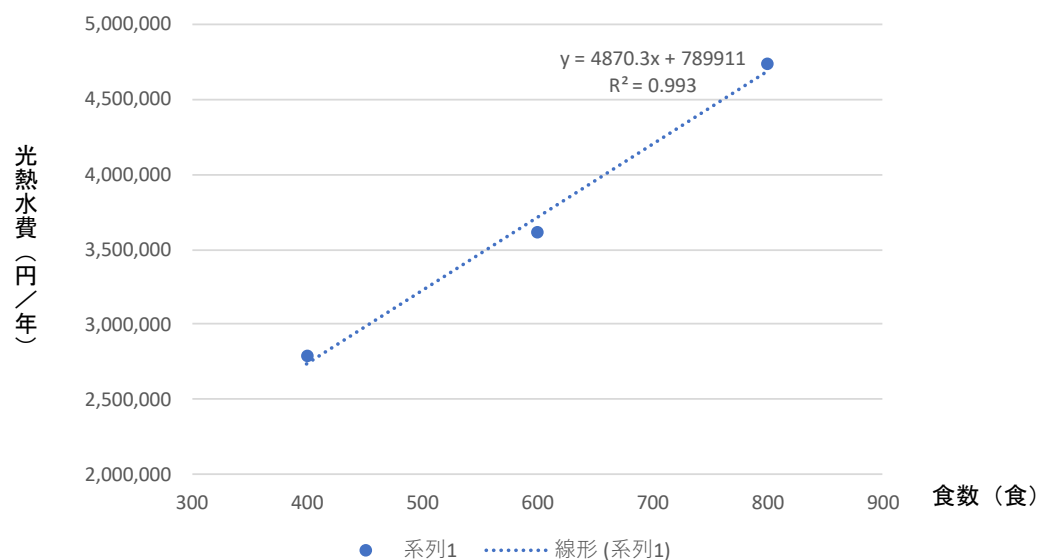


図 8 自校方式及び親子方式の光熱水費の相関

表 25 各小・中学校の光熱水費（千円／年：税別）

費目	食数	自校方式	親子方式	センター方式
①寒川小学校	590 食	3,663	3,663	-
②一之宮小学校	410 食	2,787	4,297	
③旭小学校	800 食	4,686	4,686	
④小谷小学校	560 食	3,517	6,732	
⑤南小学校	570 食	3,566	6,001	
⑥寒川中学校	310 食	2,300	-	
⑦旭が丘中学校	660 食	4,004	-	
⑧寒川東中学校	500 食	3,225	-	
合計		27,749	25,379	31,033

※千円未満は四捨五入。

(4) 建物修繕費

建物修繕費については、国土交通省大臣官房官庁営繕部監修「建築物のライフサイクルコスト」を基に算出した。調理場の用途として近い学校の用途で 15 年間及び 30 年間での建物修繕費を算出し、単年度の建物修繕費は、その額をそれぞれ 15 及び 30 で割った金額とした。

表 26 給食等調理方式別の建物修繕費

	自校方式	親子方式	センター方式
建物修繕費（1～15 年・千円）	145,605	238,503	125,663
建物修繕費（16～30 年・千円）	563,200	684,031	486,066
建物修繕費（単年度(1～15 年)・千円/年）	9,707	15,900	8,378
建物修繕費（単年度(16～30 年)・千円/年）	18,773	45,602	16,202

※千円未満は四捨五入。

(5) 厨房機器等修繕費

自校方式・親子方式の厨房機器等修繕費（調理機器・食器食缶）についてはメーカーヒアリングによる金額を食数按分して算出する。

一方、センター方式の場合の厨房機器等修繕費は、自校方式・親子方式とは厨房機器自体が異なるため、センター方式で想定する機器を想定し、メーカーヒアリングより 10,587 千円/年とする。

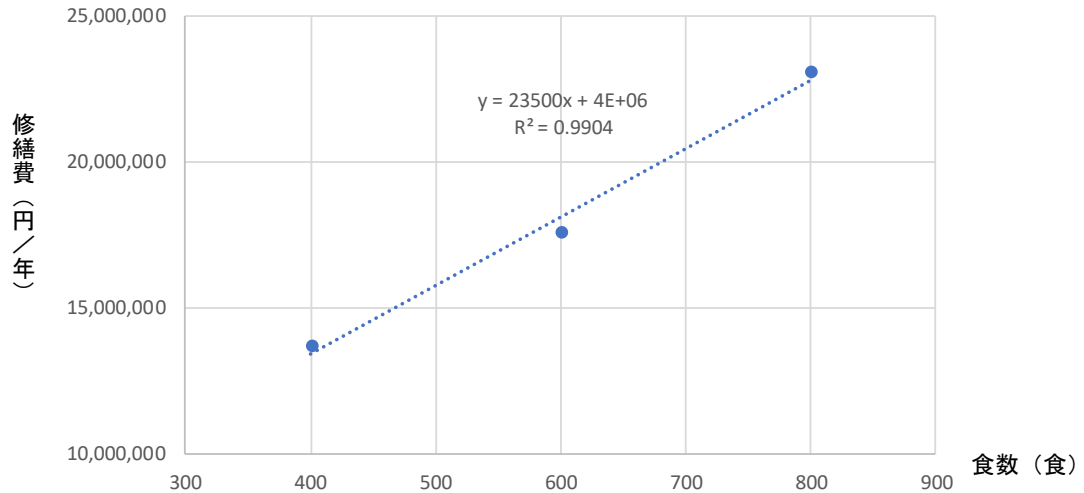


図 9 自校方式・親子方式の厨房機器等修繕費の相関

表 27 各小・中学校における厨房機器等修繕費（千円／年：税別）

費目	食数	自校方式	親子方式	センター方式
①寒川小学校	590 食	1,191	1,191	-
②一之宮小学校	410 食	909	1,395	
③旭小学校	800 食	1,520	1,520	
④小谷小学校	560 食	1,144	2,178	
⑤南小学校	570 食	1,160	1,943	
⑥寒川中学校	310 食	752	-	
⑦旭が丘中学校	660 食	1,301	-	
⑧寒川東中学校	500 食	1,050	-	
合計		9,027	8,227	10,587

(6) 維持管理運営費合計

各給食等調理方式の維持管理運営費の内訳は以下のとおりとなる。

表 28 各給食等調理方式の維持管理運営費（千円／年：税別）

費目	自校方式	親子方式	センター方式
人件費	301,969	254,263	127,001
配送費	0	4,396	13,159
光熱水費	27,749	25,379	31,033
建物修繕費	18,773	30,751	16,202
厨房機器等修繕費	9,027	8,227	10,587
小計	357,519	323,016	197,982

※千円未満は四捨五入。

4. 概算事業費

概算事業費は以下のとおりである。

表 29 概算初期投資費（千円・税別）

費目	自校方式	親子方式	センター方式
用地購入費	0	0	380,000
設計・建設費	2,681,950	3,680,538	1,805,782
配膳室整備費	0	108,309	108,309
小計	2,681,950	3,788,847	2,294,091

※千円未満は四捨五入。

表 30 15 年間の概算事業費（千円・税別）

費目	自校方式	親子方式	センター方式
初期投資費	2,681,950	3,788,847	2,294,091
維持管理運営費（15 年の場合）	5,362,785	4,845,240	2,969,730
合計	8,044,735	8,634,087	5,263,821

※千円未満は四捨五入。

表 31 30 年での概算事業費（千円・税別）

費目	自校方式	親子方式	センター方式
初期投資費	2,681,950	3,788,847	2,294,091
維持管理運営費（30 年の場合）	10,725,560	9,690,484	5,939,466
合計	13,407,510	13,479,331	8,233,557

※千円未満は四捨五入。

※30 年を越える場合、建物を再度建築することとなり、同額の初期投資費（用地購入は除く）が必要となる。

【別紙】建物修繕費の算出内訳

自校方式調理場 建設・修繕費用算出根拠

■算出条件

	延床面積
延床面積	3,012.6 m ²

※単年度あたりの建物修繕費は、30 年間の合計金額を
便宜的に 30 で割ったものである。

■30年間の建設・修繕コスト

30年間の修繕費用を集計

	合計金額(千円)	単年度当り
30年間	563,200	18,773

※税別

【コスト内訳】

	▼供用開始																															
	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		
修繕費	16,988				46,555				82,061				109,515				47,731				260,350											

※修繕コストは、「平成17年版 建築物のライフサイクルコスト」(国土交通大臣官房官庁営繕部監修)の「Case1」(すべき+望ましい+事後保全)として算出しています。

親子方式調理場 建設・修繕費用算出根拠

■算出条件

	延床面積
延床面積	4,934.7 m ²

■30年間の建設・修繕コスト

30年間の修繕費用を集計

	合計金額(千円)	単年度当り
30年間	922,534	30,751

※税別

【コスト内訳】

	▼供用開始																													
	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
修繕費	27,827					76,259					134,417					179,388					78,184					426,458				

※修繕コストは、「平成17年版 建築物のライフサイクルコスト」(国土交通大臣官房官庁営繕部監修)の「Case1」(すべき+望ましい+事後保全)として算出しています。

センター方式調理場 建設・修繕費用算出根拠

■算出条件

	延床面積
延床面積	2,600.0 m ²

■30年間の建設・修繕コスト

30年間の修繕費用を集計

	合計金額(千円)	単年度当り
30年間	486,066	16,202

※税別

【コスト内訳】

	▼供用開始																													
	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
修繕費	14,662				40,179				70,822				94,516				41,194				224,693									

※修繕コストは、「平成17年版 建築物のライフサイクルコスト」(国土交通大臣官房官庁営繕部監修)の「Case1」(すべき+望ましい+事後保全)として算出しています。