

関西センター 消防計画

2024年1月26日

独立行政法人国際協力機構
関西センター

目 次

第 1 章	目的及びその適用範囲等	3
第 2 章	管理権原者及び防火管理者の業務と権限	3
第 3 章	消防機関との連絡等	4
第 4 章	火災予防上の点検・検査	6
第 5 章	遵守事項	7
第 6 章	自衛消防隊等	8
第 7 章	休日、夜間の防火管理体制	10
第 8 章	地震対策	10
第 9 章	ガス漏れ事故対策	13
第 10 章	訓練	14
【付属書類】（省略）		
別表	1 防火管理業務の委託状況表	
別表	2 防火管理組織表	
別表	3 法定点検検査表	
別表	4 自主点検・検査班	
別表	5 自主点検検査表	
別表	6 自衛消防隊編成表	

【1】目的及びその適応範囲等について

第1章 目的及びその適用範囲等

1. 目的

この計画は、消防法第8条第1項の規定に基づき、国際協力機構関西センター（以下「JICA 関西」という。）防火管理についての必要事項を定め、火災、地震その他の災害の予防と人命の安全、被害の軽減を図ることを目的とする。

2. 適用範囲

- (1) この計画に定めた事項については、次の者に適用する。
 - ア. JICA 関西に勤務するスタッフ、JICA 関西が受入れた海外研修員その他出入りするすべての者
 - イ. 防火管理業務の一部を受託する建物等総合管理会社員
- (2) 危険物貯蔵所等については、別に定める予防規定等によるものとする。

3. 防火管理業務の一部委託

- (1) 防火管理業務の委託
建物等総合管理業務請負契約による防火管理業務の一部委託は、別紙1『防火管理業務委託状況表』に定める業務実施範囲及び方法等によるものとする。
- (2) 委託者からの指揮命令
委託を受けて防火管理業務に従事する建物等総合管理会社社員（以下「防火管理業務受託者」という。）は、この計画に定めるところにより、JICA 関西所長、JICA 関西総務課長（以下「防火管理者」という。）、自衛消防隊長等の指示、指揮命令の下に適正に業務を実施するものとする。
- (3) 防火管理業務受託者は、受託した防火管理業務について、定期的に防火管理者に報告しなければならない。

【2】管理権原者及び防火管理者の業務と権限

第2章 管理権原者及び防火管理者の業務と権限

1. 管理権原者

消防法第8条の規定に基づき、JICA 理事長を管理権原者とする。

管理権原者は、

- (1) JICA 関西の防火管理業務について、すべての責任を持つものとする。
- (2) 管理的又は監督的な立場にあり、かつ、防火管理業務を適正に遂行できる権限を持つ者を防火管理者として選任して、防火管理業務を行わせなければならない。
- (3) 防火管理者が消防計画を作成（変更）する場合、必要な指示を与えなければならない。
- (4) 防火上の建物構造の不備や消防用設備等の不備欠陥が発見された場合は、速や

かに改修しなければならない。

2. 防火管理者

防火管理者は、次の業務を行うものとする。

- (1) 消防計画の作成、検討及び変更
- (2) 避難通路、非常口の適正な管理
- (3) 喫煙禁止場所・喫煙所の指定、喫煙管理
- (4) 消火、通報、避難及び避難誘導の訓練の実施
- (5) 建築物、危険物施設、避難誘導用設備等の点検検査の実施及び監督
- (6) 消防用設備等の点検整備の実施及び監督
- (7) 火気の使用または取り扱いに関する指導及び監督
- (8) 収容人員の適正管理
- (9) 管理権原者 に対する助言及び報告並びにその他防火管理上必要な業務

防火管理者は、防火管理業務の適正をはかるため、必要に応じ消防機関と連絡をとりながら、次の業務を行うものとする。

- (1) 消防計画の提出（改正の場合はその都度）
- (2) 建築物及び消防設備の設置又は変更の事前連絡並びに法令に基づく諸手続
- (3) 消防用設備等の点検結果の報告
- (4) 消防用設備等の点検及び火災予防上必要な検査の指導要請
- (5) 教育訓練の指導要請
- (6) その他法令に基づく報告及び防火管理について必要な書類の作成

【3】消防機関との連絡等

第3章 消防機関との連絡等

1. 消防機関へ報告、連絡する事項

種 別	届 出 等 の 時 期	届 出 者 等
(1)防火管理者選任 (解任)届出	防火管理者を定めたとき、又はこれを解任したとき（消防法第8条第2項）	管理権原者
(2)消防計画作成 (変更)届出	消防計画を作成したとき、又は次の事項を変更したとき（消防法施行令第4条） ア. 管理権原者又は防火管理者の変更	防火管理者

種 別	届 出 等 の 時 期	届出者等
	イ. 自衛消防隊の大幅な変更 ウ. 用途変更、増築、改築、模様替えによる消防用設備等点検・整備、避難施設の維持管理及び防火上の構造維持に関する事項の変更 エ. 防火管理業務の一部委託に関する事項で次に掲げる内容の変更 ・ 防火管理業務受託者の氏名及び住所 ・ 受託方式 ・ 防火管理業務の範囲 ・ 防火管理業務の方法	
(3) 訓練実施の通報	自衛消防訓練を実施するとき (消防法施行規則第3条第7項目)	防火管理者
(4) 禁止行為の解除承認申請	喫煙、裸火の使用又は危険物の持込み禁止されている場所において、これらの行為を行おうとするとき (火災予防条例第3条第7項目)	防火管理者が確認したのち報告
(5) 消防用設備等の点検結果報告	JICA 関西は防火対象物であり総合点検終了後の消防施設等点検結果報告書を報告する。 (消防法施行規則第31条の4)	防火管理者が確認したのち報告
(6) 消防用設備等の設置(変更)届	次に掲げる場合には、事前に届出するなど法令に基づく諸手続きを行う。 ア. 消防用設備等の設置又は変更 (消防法第17条の3の2) イ. 少量危険物・指定可燃物の貯蔵又は取扱い (火災予防条例第58条) ウ. 火を使用する設備の設置届 (火災予防条例第57条) エ. 火災と紛らわしい煙又は火災を発生する恐れのある行為 (火災予防条例第60条)	

2. 防火管理業務資料等の整備

防火管理者は、消防機関へ報告又は届出した書類及び防火管理業務に必要な書類等を整備し保管しておくものとする。

保管書類

1. 消防計画	7. 自衛消防訓練実施結果表
2. 管理権原者選任（解任）届出書	8. 避難経路図
3. 防火管理者選任（解任）届出書	9. 防火管理業務の一部委託に関する書類
4. 消防用設備等点検結果報告書	10. 禁止行為解除承認申請書
5. 防火対象物使用届出書	11. その他法令に基づく諸手続き書類
6. 消防用設備等設置届出書	

第4章 火災予防上の点検・検査

1. 日常の火災予防

日常の火災予防及び地震時の出火防止をはかるため、防火管理者のもとに次の責任者を置く。

- (1) 防火担当責任者
- (2) 火元責任者

防火管理組織は別表2のとおりとする。

2. 検査・点検

消防用設備、避難施設その他火気使用施設等については、適正な管理と機能保持のため定期的に、法定の点検検査を別紙3のとおり実施するものとし、各点検検査班を別表4のとおり定める。自主検査点検検査については別表5とする。特に消防用設備等の点検については民間の点検有資格者と委託契約を締結し、実施することとする。

・防火担当責任者は、次の業務を行うものとする。

- (1) 担当区域内の火元責任者に対する業務の指導及び監督
- (2) 防火管理者の補佐

・火元責任者は、次の業務を行うものとする。

- (1) 担当区域内の火気管理
- (2) 担当区域内の建物、火気使用設備器具、電気設備、危険物施設及び消防用設備等の日常の維持管理
- (3) 地震時における火気使用設備器具の安全確認
- (4) 防火担当責任者の補佐

3. 報告等

- (1) 自主検査、自主点検及び法定点検、法定調査の実施者は、定期的に防火管理者に報告しなければならない。不備・欠陥部分がある場合は、速やかに防火管理者に報告するものとする。
- (2) 防火管理者は、報告された内容で不備・欠陥部分がある場合は、管理権原者に報告し改修しなければならない。
- (3) 防火管理者は、不備・欠陥部分の改修及び予算措置に時間のかかるものについては、管理権原者の指示を受け、改修計画を作成し計画的に改修するものとする。

【5】火災予防措置

第5章 遵守事項

1. 火気等の使用制限等

防火管理者は、次の事項について指定又は制限することができる。

- (1) 喫煙禁止場所及び喫煙場所の指定
- (2) 火気使用設備器具等の使用禁止場所及び使用場所の指定
- (3) 工事中の火気使用の制限及び立合い
- (4) 火災警報発令時等の火気使用禁止又は制限
- (5) その他防火管理上必要な事項

2. 防火管理者への報告

次の事項を行おうとする者は防火管理者へ事前に連絡し、承認を得なければならない。

- (1) 館内の改造、改修工事を行う時
- (2) 指定場所以外で臨時に火気を使用する時
- (3) 各種火気使用設備器具を設置又は変更する時
- (4) 催物の開催及びその会場で火気を使用する時
- (5) 危険物の貯蔵及び数量、種類を変更する時

3. 火気使用時の遵守事項

火気等を使用する者は、次の事項を遵守しなければならない。

- (1) 電熱器等の火気使用設備器具は、指定された場所以外で使用しないこと。
- (2) 火気使用設備器具は、使用前に必ず点検すること。
- (3) 火気使用設備器具を使用する場合は、周囲に可燃物があるか否かを確認し、安全な場所以外では使用しないこと。
- (4) 火気使用設備器具は使用後の点検を励行し、安全を確認すること。
- (5) 喫煙は、指定された場所以外ではしないこと。

4. 施設に対する遵守事項

避難施設及び防火施設の機能を有効に保持するため、次の事項を遵守しなければならない。

- (1) 避難口、廊下、階段、避難通路その他避難のために使用する施設においては、避難の妨害となる設備を設けたり又は物品を置かないこと。
- (2) 床面は避難に際し、すべり等を生じないように維持すること。
- (3) 避難口等に設ける扉、シャッター等は、容易に開錠でき、かつ開放できるものとし、開放した場合に廊下、階段等の幅員を有効に保持できること。
- (4) 防火扉は、常時閉鎖できるよう機能を有効に保持するとともに、閉鎖の際に障害となるような物品を置かないこと。
- (5) 防火扉に近接して延焼の媒介となる物品等を置かないこと。

5. 工事中における遵守事項

館内外における建築物（仮設を含む）の新築、増築又は改造等の工事に従事する者、若しくは危険物関係施設等の新設、移転、改修等の工事に従事する者は、次の事項を遵守しなければならない。

- (1) 溶接、溶断その他の火気等を使用する工事を行う場合は、防火管理者の承認を得ること。
- (2) 前号の工事にあつては、消火器を配置すること。
- (3) 指定された場所以外では、喫煙をしないこと。
- (4) 危険物類を使用する場合は、そのつど防火管理者の承認を得ること。
- (5) 作業現場ごとに火気管理責任者を指定すること。

【6】自衛消防組織等について

第6章 自衛消防隊等

1. 組織の編成

自衛消防組織の編成は、別表6「自衛消防隊組織表」のとおりとする。自衛消防隊長は管理権原者とし、副隊長は防火管理者とする。

2. 自衛消防活動

自衛消防隊の本部、通報連絡班、初期消火班、避難誘導班の各担当者は、下記に示す基準により行動しなければならない。

(1) 本部の任務

ア. 本部は、本部指揮所の設置、避難、消火状況の把握、隊長の指示命令の伝達、情報を収集する。

イ. 消防隊が到着したときは、火災の延焼状況、燃焼物件、危険物品の有無、逃げ遅れの有無等の情報を提供するとともに、出火場所への誘導を行う。

(2) 通報連絡班の任務

- ア. 火災の発見者は、通報連絡班係員（フロント係員）に場所、状況等を速報するとともに、周囲に火災を知らせるものとする。
- イ. 火災の発見者から火災の知らせを受けたとき、又は自動火災報知設備の受信機に火災表示を認めたときは、直ちに消火班係員に現場に急行するよう指示するとともに非常電話等で状況を報告する。
- ウ. 火災を確認後、直ちに消防機関（119番）へ通報するとともに、放送設備により館内に出火場所や消火・避難誘導などを指示し周知する。
- エ. 自衛消防隊長への被害状況報告、火災の状況の変化に伴う非常放送等を行う。
- オ. 自衛消防隊長の指示命令の伝達を行う。
- カ. 外部との連絡を行う。
- キ. 自衛消防隊長、防火管理者が不在のときは、緊急連絡一覧表により、それぞれに連絡する。

(3) 初期消火班の任務

- ア. 出火場所に急行し、出火の状況を非常電話機で通報連絡班に詳しく報告する。
- イ. 近くにある消火器、屋内消火栓設備を用いて消火活動を行う。
- ウ. 防火戸、防火シャッター、防火ダンパーを閉鎖し、火災の拡大防止にあたる。
- エ. 排煙設備の運転、空調設備の停止、非常電源の確保、ボイラー等危険物施設の供給運転停止を行う。
- オ. 消防隊との連携及び補佐をする。

(4) 避難誘導班の任務

- ア. 火災が発生した場合、避難誘导图に基づいて出火階及びその上階の者を優先して避難誘導にあたるものとする。
- イ. 携帯用拡声器、懐中電灯、警笛等を使用して落ち着いて行動するよう誘導する。
- ウ. 屋外非常階段からの避難を原則とし、屋上への避難は原則として行わないものとする。
- エ. 避難方向がわかりにくいときは、曲がり角などに、誘導員が立って誘導する。
- オ. 負傷者及び逃げ遅れた者を確認したときは、救出係員に通報するとともに、直ちに自衛消防隊長に報告する。
- カ. 避難終了後、速やかに人員点呼を行い、逃げ遅れた者の有無を確認し、自衛消防隊長に報告する。
- キ. 救出の優先順位は、人命への危険が切迫している人から救出し、多数の要救助者がいる場合は、救出作業が容易な人を優先する。
- ク. 救出作業のために必要な資機材を準備するとともに保管場所を定め、いつでも使用できるようにしておく。

(5) 応急物資班の任務

- ア. 火災、地震等の災害時に施設への水、食料の供給が絶たれた場合、防火管理

者は管理権原者の指示の下で応急物資班を組織する。

イ. 応急物資班は、水、食料の供給が復活するまでの間、備蓄されている水、食料等応急物資を館内宿泊者等に配布する。

3. 自衛消防隊の装備

次のものを装備し、フロントその他の場所に保管するものとする。

(1) 避難誘導用

- ・携帯用拡声器（必要数）
- ・警笛（必要数）
- ・懐中電灯（必要数）
- ・ヘルメット（必要数）
- ・担架（必要数）
- ・救急薬
- ・包帯、ガーゼ、タオル

【7】休日・夜間の防火管理体制

第7章 休日、夜間の防火管理体制

1. 休日・夜間の防火管理

夜間、休日等の営業時間外に火災が発生した場合は、宿直者等スタッフ全員で次の初動措置を行うとともに、管理権原者及び防火管理者に連絡しなければならない。

(1) 通報連絡

火災が発生したときは、直ちに消防機関に通報するとともに、他の勤務者、入館者、宿泊者に火災の発生を知らせる。

(2) 初期消火

全員が協力して、消火器、屋内消火栓設備を有効に活用し適切な初期消火を行うとともに、防火戸などの閉鎖を行う。

(3) 避難誘導

勤務者、宿泊者、入館者に対し、非常放送設備、携帯用拡声器等を使用して火災を知らせ、避難方向を指示する。

(4) 消防隊への情報提供等

消防隊に対し、火災発見の状況、延焼状況等の情報及び資料等を速やかに提供するとともに、出火場所への誘導を行うこと。

【8】地震対策について

第8章 地震対策

1. 日常の地震対策

地震時の災害を予防するため、前記 第4章火災予防上の点検・検査 に基づ

く各施設・設備器具の自主点検に合わせて次の措置を行うものとする。

- (1) 建築物に付随する施設物（看板、窓枠、外壁等）の倒壊、転倒、落下を防止する。
- (2) 倉庫、事務室内、避難通路、出入口等の柵、備品、器具、什器、物品等の転倒、落下を防止すること。
- (3) 火気設備器具の上部及び周囲には、転倒落下のおそれのある物品、燃えやすい物品を置かないこと。
- (4) 火気設備器具等の自動消火装置、燃料等の自動停止装置等についての作動状況の検査を行う。
- (5) 危険物施設における危険物等の転倒、落下、浸水等による発火防止及び送油管等の緩動装置の検査を実施すること。

2. 地震時の非常用物品等の確保

地震等の有事に備えるため、次の非常用物品等を確保し、定期的に点検整備を行うものとする。

- (1) 飲料水
- (2) 非常用食品（缶詰等）
- (3) 医薬品
- (4) 懐中電灯
- (5) 携帯ラジオ
- (6) 携帯用拡声器
- (7) 救出用資機材（ジャッキ、鉄パイプ等）

3. 地震直後の安全措置

地震が発生した場合は、次の安全措置を行うものとする。

- (1) 地震発生直後は、身の安全を守ることを第一とする。
- (2) 火気設備器具の直近にいる者は、元栓、器具栓を閉じ、電源遮断を行い、各火元責任者はその状況を確認する。
- (3) ボイラー担当者は、ボイラーの使用停止及び燃料バルブ等の操作と確認を行う。
- (4) 出火状況の確認、けが人の発生状況を確認する。
- (5) 地震動終了後、すぐに、二次災害の発生を防止するため、建物、火気設備器具及び危険物施設等について点検・検査を実施し、異常が認められた場合は応急措置を行う。
- (6) 各設備器具は、安全を確認してから使用する。
- (7) 防火管理者は、被害の状況を防火担当責任者等に報告させ把握する。

4. 地震時の活動

地震時の活動は、前記「自衛消防活動」によるほか、次の事項について行う。

- (1) 情報収集等

通報連絡班係員は、次のことを行う。

- ア. テレビ、ラジオなどにより、情報の収集を行う。
- イ. 混乱防止を図るため、必要な情報は館内に放送設備で知らせる。

(2) 救出、救護

- ア. 救出、救護活動にあたっては、避難誘導班を中心とし、他の自衛消防隊員も活用して実施する。
- イ. 負傷者が発生した場合は、応急手当を行うとともに、地震時の被害状況により緊急を要するときは、救護所、医療機関に搬送する。
- ウ. 地震時の災害規模によって、消防隊等による救出が困難であると予想される場合は救出資機材を活用して救助作業を行う。

(3) 避難誘導等

避難誘導班の各係員は、在館者等の混乱防止に努め、次のことを行う。

- ア. 在館者を落ち着かせ、自衛消防隊長から避難命令があるまで、照明器具などの転倒落下に注意しながら、柱の回りや、壁ぎわなど安全な場所で待機させる。
- イ. 在館者を広域避難場所に誘導するときは、広域避難場所までの順路について説明する。
- ウ. 避難は、防災関係機関（消防署、市役所）の避難命令又は自衛消防隊長の命令により行う。
- エ. 初期消火班は、避難する際には、電源の遮断、ガスの元栓の閉鎖等を行うとともに自衛消防隊長にその旨を報告する。

5. 復旧時の措置等

自衛消防隊長は、復旧又は建物を使用再開しようとするときは、次に掲げる措置を講じるものとする。

- (1) 建物や設備の損壊状況を的確に把握し、作業を行う場合の安全確認を行う。
- (2) 復旧作業に係わる工事人に対する教育を徹底するものとする。
- (3) 復旧作業に係る立入禁止区域を指定するとともに在館者等に周知徹底するものとする。

6. 警戒宣言が発せられた場合の対応措置

(1) 警戒本部の設置

本部長（JICA 関西所長）は、警戒宣言が発せられた場合、警戒本部を設置し、自衛消防隊員に対して警戒宣言が発せられた場合の措置、任務分担等必要事項を伝達指示する。

(2) 在館者に対する伝達

研修員等在館者に対する警戒宣言が発せられた場合の伝達は、避難誘導班の配置完了後、非常放送を行うものとする。

(3) 誘導案内

避難誘導班は携帯用拡声器等を携行し、所定の位置につき、混乱防止を主眼に

適切な誘導、案内を行うものとする。

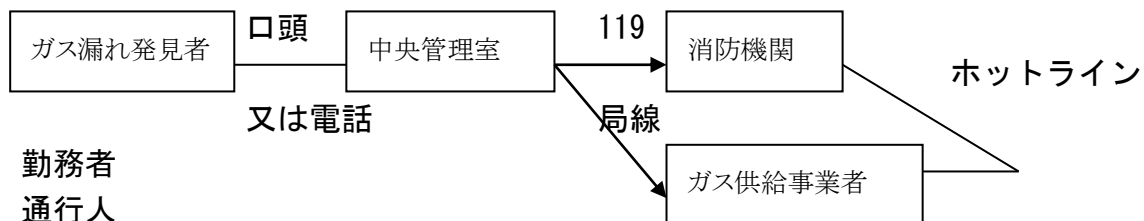
(4) 火気使用の中止等

警戒宣言が発せられた場合は、火気設備器具等の使用を原則として中止し、やむを得ず火気を使用する場合は、防火管理者の承認を得て、直ちに消火できる体制を講じておくものとする。危険物の取扱いについて直ちに中止し、やむを得ず取り扱う場合は、防火管理者の承認を得て出火防止等の安全対策を講じたうえで行う。

【9】ガス漏れ事故対策について

第9章 ガス漏れ事故対策

1. ガス漏れ事故対策は、ガス防災管理者（防火管理者）の指示の下に行う。
2. 平素から、ガス器具、ホース、各コックの老朽、破損等の点検整備をし、不適當使用は厳に禁止する。
3. ガス機器使用後は必ず閉栓することを義務付け、夜間、休日は保安員等が点検する。
4. ガス漏れ時は付近のガスコックを閉鎖し、火気厳禁とするとともに、次により遅滞なく 119 等にガス漏れ状況、爆発状況を詳細に通報する。



5. 通報内容は「国際協力機構関西センターでガス漏れがしています（ガス爆発がありました）。所在は脇浜海岸通 1-5-2 です。ガス漏れ（爆発）部分は〇階の〇〇です。ガス漏れ範囲は〇〇〇〇〇〇です。」等とする。
6. 館内への避難通報は混乱を引き起こさせぬよう十分考慮するとともに、ガス漏れの規模、範囲等に応じて最小限の応急措置要員を残し、避難誘導を行う。
7. 緊急時には二次災害に十分考慮を払い、必要に応じ時機を失せずガス供給遮断弁を閉鎖する。
8. 館内通報の内容はおおむね次のこととする。
 - ア. ガス漏れ事故発生場所とその概要
 - イ. 火気使用禁止の指示とその概要
 - ウ. 避難誘導およびその指示等
9. 消防隊及びガス供給事業者の到着時、実施措置内容、事故概要等の情報を報告するとともに、必要な指示を受け協力する。

【10】防災教育及び訓練について

第10章 訓練

1. 訓練の実施時期等

(1) 防火管理者は防火教育および消火・通報・避難誘導・救護等の訓練を少なくとも年合計2回実施するものとする。但し、防火管理者が必要と認める場合は、必要とされる際にその都度行うこととする。

(2) 防災教育の内容は、次によるものとする。

- ・火災予防上の遵守事項
- ・消防設備等の説明
- ・その他防災上必要な事項

2. 訓練時の安全対策

訓練指導者は自衛消防隊副隊長とし、訓練時における自衛消防隊員の事故防止等を図るため、次の安全管理を行う。

(1) 訓練実施前

訓練に使用する施設、資機材及び設備等は、必ず事前に点検する。

(2) 訓練実施時

訓練実施時に、使用資機材及び訓練施設等に異常を認めた場合は、直ちに訓練を中止するとともに必要な措置等を講じる。

以 上

【付属書類】

- 別表 1 防火管理業務の委託状況表
- 別表 2 防火管理組織表
- 別表 3 法定点検検査表
- 別表 4 自主点検・検査班
- 別表 5 自主点検検査表
- 別表 6 自衛消防隊編成表

南海トラフ地震防災規程

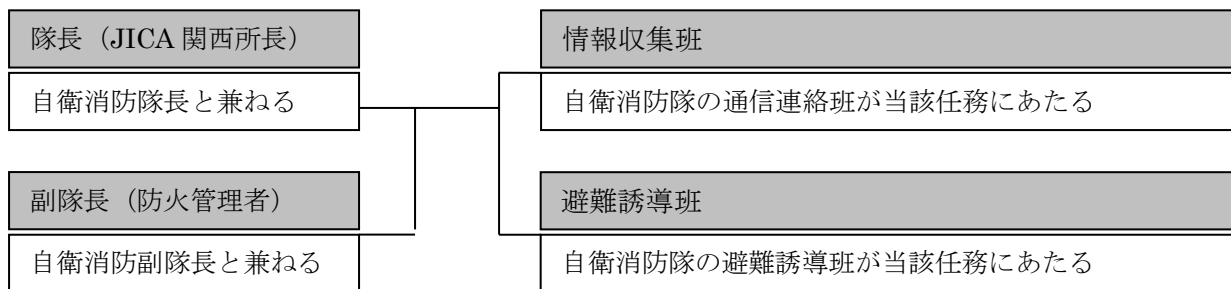
1 目的

南海トラフ地震に係る地震防災対策の推進に関する特別措置法に基づき、「津波からの円滑な避難の確保に関する事項、その他地震防災対策上必要な事項」（以下「地震防災対策等」という。）について、人命の安全及び被害の軽減を図ること。

2 避難場所を次のように指定する（①、②のうち両方又はいずれかを選択）。

- ① 津波浸水想定区域外にある下記の場所を避難先とする。
（なぎさ小学校・渚中学校。津波規模が大きい時には科学技術高校）
- ② 建物内の安全性が確認できる場合は、建物（原則として、耐震安全性【1981年施行：新耐震設計基準】が確認されているRC・SRC構造）の3階以上に留まる。
- ※ 津波浸水想定区域外への避難に相当な時間を要する場合又は避難者集中に伴う雑踏事故等の二次被害が予想される場合等に選択可。

3 地震防災対策等に係る組織（以下「地震防災隊」という。）を次のように定める。



※必要に応じて班を追加する

4 隊長等の権限を次のとおり定める。

- ① 隊長は、地震防災隊の活動に関する一切の権限をもち、南海トラフ地震が発生したことを覚知した場合は、次の措置を講ずるものとする。
- ・ 情報収集班に地震及び津波に関する情報の収集にあたらせること。
 - ・ 南海トラフ地震が発生したことを各班長に伝達するとともに、当該施設内にその旨及び必要な措置について周知すること。
 - ・ 避難誘導班に在館者等の避難誘導にあたらせること。
 - ・ 従業員を1階ロビーまたは2階講堂付近に集合させ避難させること。
 - ・ 前号に掲げるほか、津波からの避難に支障がない範囲で、地震による被害の発生防止又は軽減を図るために必要な措置を行わせること。
- ② 隊長は、南海トラフ地震に係る教育及び訓練を定期に実施する。
- ③ 副隊長は、隊長を補佐し、隊長に事故あるとき又は不在のときは、その職務を代理する。

- 5 不測の事態が発生した場合は次による。
 - ① 隊長は、南海トラフ地震が発生した以後の状況等から、本規程に基づく活動が困難又は適当でない判断した時は、これによらないことができる。この場合、隊長は直ちに隊員に必要な指示を与えるものとする。
 - ② 各班長は、本規程に基づく活動が困難又は適当でない判断した時は、隊長に状況を報告し、必要な指示を受けるものとする。

- 6 情報収集班による情報収集及びその伝達方法は次のとおりとする。
 - ① テレビ、ラジオ、防災行政無線等を通じて情報収集を実施し、随時、隊長に報告する。
 - ② あらかじめ幾つかの状況を想定し、それぞれの場合に応じた研修員等に対する情報伝達のための例文、手段等を定める。なお、通常の伝達手段が地震等の影響により寸断されることを考慮した、伝達手段確保に配慮する。
 - ③ 従業員及び在館者等に対する地震防災対策等に関する指示又は情報伝達は、次のように行う。
 - ・ 館内一斉放送又は拡声器を使用し全館に伝達する。この際津波到達までの時間を明確に伝達する等、パニック防止に配慮する。
 - ④ 従業員又は在館者等に伝えるべき内容は、おおむね次のとおりとする。
 - ・ 避難場所及び避難方法
 - ・ 地震の規模等
 - ・ 津波に関する情報
 - ・ 自衛消防隊への指示
 - ・ パニック防止
 - ⑤ 強い揺れ又は弱い揺れであってもゆっくりとした揺れを感じたときは、直ちに情報収集にあたる。

- 7 避難誘導班による避難誘導等は次のように行う。
 - ① 当該地域の避難場所までの経路を示した地図の掲出を行う。
 - ② 建物内の避難経路の確保及び安全確認を行う。
 - ③ 避難の開始は、隊長の指示に基づき行う。なお、避難誘導に際しては、自身の安全にも配慮する。
 - ④ 建物内の避難は階段を使用し、エレベーターは使用しない。
 - ⑤ 避難誘導の際は、拡声器、懐中電灯等を用いて避難の方法や方向を指示し、パニック防止に努める。
 - ⑥ 在館者等への避難誘導が完了したときは、直ちに隊長に報告する。
 - ⑦ 避難誘導に必要な資機材は次のとおりとし、フロント事務室、セミナールーム33および35に保管する。
 - ・ 避難経路図
 - ・ 拡声器
 - ・ 懐中電灯
 - ・ 非常用食料
 - ・ ヘルメット
 - ・ 救急措置用品

- 8 地震防災対策等に関する教育・広報を次のように行う。
 - ① 防災規程の内容は、従業員に対する研修等で徹底する。特に新入社員、派遣社員、パートタイマー等については採用時等に研修を実施する。
 - ② 教育の内容は、次のとおりとする。
 - ・ 南海トラフ地震に伴い発生すると予想される地震動及び津波に関する知識
 - ・ 地震及び津波に関する一般的な知識

- ・ 地震が発生した場合に具体的に取るべき行動に関する知識
 - ・ 地震が発生した場合に従業員等が果たすべき役割
 - ・ 地震防災対策として現在講じられている対策に関する知識
 - ・ 地震対策として今後取り組む必要のある課題
- ③ 地域の避難場所及び避難経路等については、事前に顧客などに対して広報するよう努める。

9 地震防災対策等に関する訓練を次のように行う。

- ① 下記訓練を年1回以上行うものとする。
- ・ 情報収集、伝達に関する訓練
 - ・ 津波からの避難に関する訓練
 - ・ その他前各号を統合した総合防災訓練
- ② 地方公共団体、関係機関が行う訓練には積極的に参加する。
- ③ 訓練実施予定日は、消防訓練実施日とする。

什器備品一覧 2024年度

階数	室名	品名	数量	単位	メーカー	品番	備考	
1F	更衣室	ロッカー(W900、4人用)	6	台	ライオン事務機	S80-95NO.74-L ×3 MM17-12-02(LE4N) ×3		
	フロント (事務所・更衣室)	ロッカー(W900、3人用)	2	台	ライオン事務機	S80-95NO.73-L	組み立て式 F/B	
		ロッカー(W900、4人用)	2	台	ライオン事務機	S80-95NO.74-L・LE-4N886-68		
		傘立て	1	台	ライオン事務機他	TUS-48・組立て式(1台)		
		回転椅子	3	脚				
		事務机	3	台	ライオン事務機	SDN-147EF		
		ワゴン(脇机)	4	台	ライオン事務機	ED-043AS		
		金庫	1	台	ライオン事務機	JOIFA620		
		打ち合わせ椅子	4	脚				
		打ち合わせテーブル	1	台	ライオン事務機	KM-1590		
		ソファベッド	1	台	ニッセン	175×80×73cm 商品番号: 6400-13042(ブラウン)		
		工具セット	1	式	サンケイ	SHS-4500		
		無線機	4	台	アイコム	IC-DU65B		
		中央管理室	事務机	6	台	ライオン事務機		SDN-147EF
		守衛室	打ち合わせ椅子	3	脚	プラス	Tryシリーズ	
			打ち合わせテーブル	1	台	ライオン事務機	KM-1590	
			回転椅子	6	脚	プラス	Tryシリーズ	
			ロッカー(W900、3人用)	2	台	ライオン事務機	S80-95NO.74-L	
			無線機	6	台	アイコム	IC-DU65B	
			ワゴン(脇机)	7	台	ライオン事務機他	ED-043AS	
		スツール	1	脚	ウィルクハーン	スティツツ201/2(座面皮革)		
		傘立て	2	台	ライオン事務機	TUS-48		
	宿直室	ソファベッド	1	台	ニッセン	185×80×73cm 商品番号: 6400-13042(ブラウン)		
		ロッカー(W900、2人用)	2	台	ライオン事務機	S80-93NO.72-L		
	休憩室	座布団	2	枚				
		座卓	1	台				
		ロッカー(W900、4人用)	2	台				
		ロッカー(W900、2人用)	1	台				
	脱衣室	脱衣カゴ	1	個				
4F	和室	座布団	22	枚				
		座卓	5	台		JOIFA405		
6F	リネン庫	ロッカー(W900、3人用)	2	台	ライオン事務機	S80-95NO.73-L		
8F	リネン庫	スチール棚	1	台	ライオン事務機	NO.7365(特寸) 000289		
12F	リネン庫	スチール棚	1	台	ライオン事務機	NO.7365(特寸) 000290		

拾得物実績(2024年度)

	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	合計
拾得物件数	16	14	32	41	22	21	23	36	34	26	33	11	309

宿泊料及び施設使用料にかかる
領収書・請求書発行実績(2024年度)

	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	合計
宿泊料	8	16	19	16	19	24	28	22	33	4	30	35	254
施設使用料、設営料	0	0	0	0	0	1	1	1	0	0	1	0	4

ミールカードの運用について

2020年9月4日
国内事業部




本資料における説明内容

1. ミールカードとは？
2. ミールカード発行等の流れ（概要）
3. ミールカード業務運用のための関連機材
4. ミールカード業務詳細
 - (1) フロント
 - (2) 食堂
5. ミールカードのその他ルール

1. ミールカードとは？

JICAで受け入れる研修員には、日本滞在期間中は滞在費（食費1,100円×3食＋雑費）を支給しています。

JICAセンターに宿泊する際は、研修員の健康維持や食堂の利用促進を目的として、支給する滞在費から1泊につき1食分を控除し、代わりに「ミールカード」を支給します。

ミールカードは、研修員にチェックイン時に泊数分  のカードを発行・配付し、食堂で販売されるものについて現金代わりのプリペイドカードとして利用できるようにしています。

なお、ミールカードの運用は全センターで行っており、かつ同じシステムを利用していますので、Aセンターで発行されたミールカードをBセンターで利用することも可としています。詳細は次ページ以降にて説明します。




発行するミールカードの金額

チェックイン時に発行するミールカードは、基本的に①1,100円×泊数分の金額をチャージして配付します。ただ、紛失時の被害を最小限化するため31泊分以下とし、31泊を超える場合は分割支給します。なお、発行すべき支給額については研修事業総合システムにて計算・表示されます。

2. ミールカード発行等の流れ（概要）

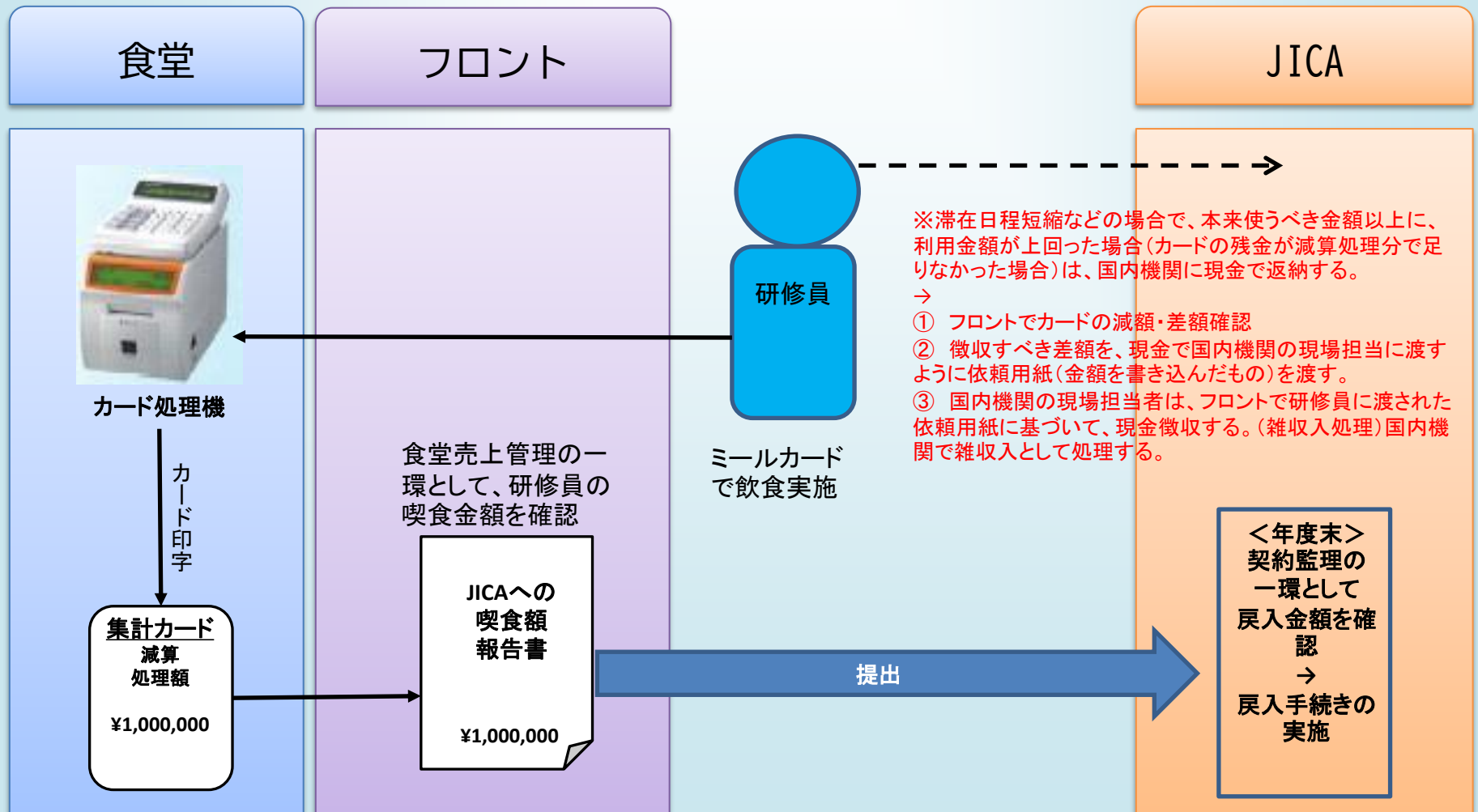
ミールカードに関する流れの概要は以下のとおりです。

- ① フロントがセンターチェックイン時に研修員へ発行・配付
- ② 研修員は食堂でカード額面の範囲で利用（残高不足の場合は現金支払い）
- ③ 建物管理事業者（食堂）はJICAへミールカード発行額を経費請求
- ④ JICAは建物管理事業者（食堂）へ支払い
- ⑤ 建物管理事業者（食堂）はミールカードが利用された金額（喫食額）を日次で集計
- ⑥ 建物管理事業者（食堂）は年1回、半期に1回等  で集計し、③との差額をJICAへ戻入または追加請求




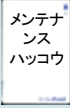
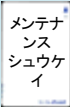
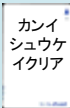
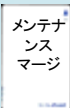


差額戻入・追加請求のタイミング・頻度
JICA側契約担当とご相談のうえ決定してください。

2. ミールカード発行等の流れ（概要）



3. ミールカード業務運用のための関連機材

	<p>研修事業総合システム</p>	<p>システム内で入力された研修員の宿泊予約から、チャージすべき金額を算出します。カード処理機でチャージする内容を検索・登録します。</p>
	<p>カード処理機</p>	<p>ミールカードの発行、チャージされた金額の減算、および集計機能があります。</p>
	<p>生カード（ミールカード、集計印字カード）</p>	<p>カード処理機でチャージ額登録を行うためのカード。ミールカードとして研修員に渡す用途の他、集計結果を印字する集計印字カードとしても利用します。</p>
	<p>チャージ用管理カード ※フロント用</p>	<p>金額をチャージする際にカード処理機へ挿入し、ミールカード（生カード）にチャージ額登録を行えるようにするための管理カードです。</p>
	<p>集計用管理カード（カード発行額の集計） ※フロント用</p>	<p>ミールカードを作成（チャージ）を行った金額の全額集計を行う際にカード処理機へ挿入し、集計が行えるようにするための管理カードです。</p>
	<p>集計用管理カード（食堂利用額の集計） ※食堂用</p>	<p>カードから金額を減算した額（食堂利用額）の集計を行う際にカード処理機へ挿入し、集計が行えるようにするための管理カードです。</p>
	<p>マージ用管理カード（複数カード合体用） ※フロント用</p>	<p>2枚のミールカードを1枚のカードに合算することのできる管理カードです。</p>

4. ミールカード業務詳細

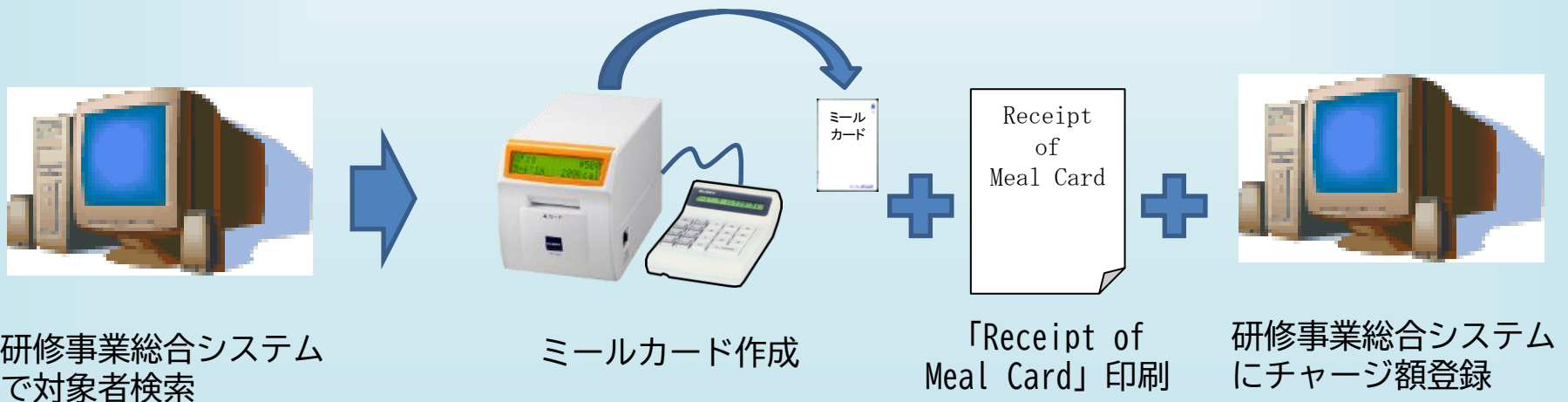
(1) フロント

①発行業務

研修員がチェックインする直前（前日ないしは当日）に、研修事業総合システムを用いて、発行額の確認および「Receipt of Meal Card」の印刷を行います。

そして、システムに表示されている発行額のミールカードを作成します。

なお、この際、紛失・発見時にどの研修員のものであるか分かりやすくするため、部屋番号を裏面にマジックで記載することを推奨します。



4. ミールカード業務詳細

(1) フロント

【分割支給に関するルール】

紛失時の被害を最小限化するため、発行するミールカードは31泊分以下とし、31泊を超える場合は残りを翌月初に「月次追加支給」として分割支給します（発行額の指示は研修事業総合システムに表示されます）。

「月次追加支給」額が31日を超える場合は、入館時と同様に直近の月末までの分を支給し、残りは翌月初に「月次追加支給」として支給します。

入館時に宿泊日数が31日以下の場合は、全額を一括支給します。

※例①：4/15in～5/7out 22泊の場合

4/15の入館時に 4/15～5/7 22泊分 @1,100円×22泊=24,200円 を一括支給

※例②：4/15in～7/2out 78泊の場合

4/15の入館時に 4/15～5/1 16泊分 @1,100円×16泊=17,600円 を支給

5/1に 5/1～6/1 31泊分 @1,100円×31泊=34,100円 を追加支給

6/1に 6/1～7/2 31泊分 @1,100円×31泊=34,100円 を追加支給

4. ミールカード業務詳細

(1) フロント

②チェックイン時の受渡し等

研修員がチェックインしたら、準備していたミールカードを渡します。

その際、「Receipt of Meal Card」に記載の誓約事項を理解させたうえでサインを取り付けます。

Receipt of Meal Card		Date: 2020/09/04
Participant No.	D2000000	
Name	Mr. ***** *****	
Country	INDONESIA	
Course No.	202000000-J000	
Course Name	*****	
Room No.	123	
Duration of Stay	2020/09/04 ~ 2019/09/10	
Amount of Charge	¥1,100 × 6day(s) = ¥6,600	

1. I understand that I will keep the Meal Card appropriately at my own risk, and that even when I lost it, I could not receive the re-issued Meal Card.

2. I understand that the Meal Card cannot be passed on to other parties in any cases.

3. I understand at the time of checkout of JICA Centers, I must return the Meal card to the front desk.

Signature _____

4. ミールカード業務詳細

(1) フロント

③発行額集計（日次）

フロントで発行されたミールカードが適正であるかを確認するため、毎日集計処理をします。カード処理機の集計機能を利用し、集計結果を印字して保管します。

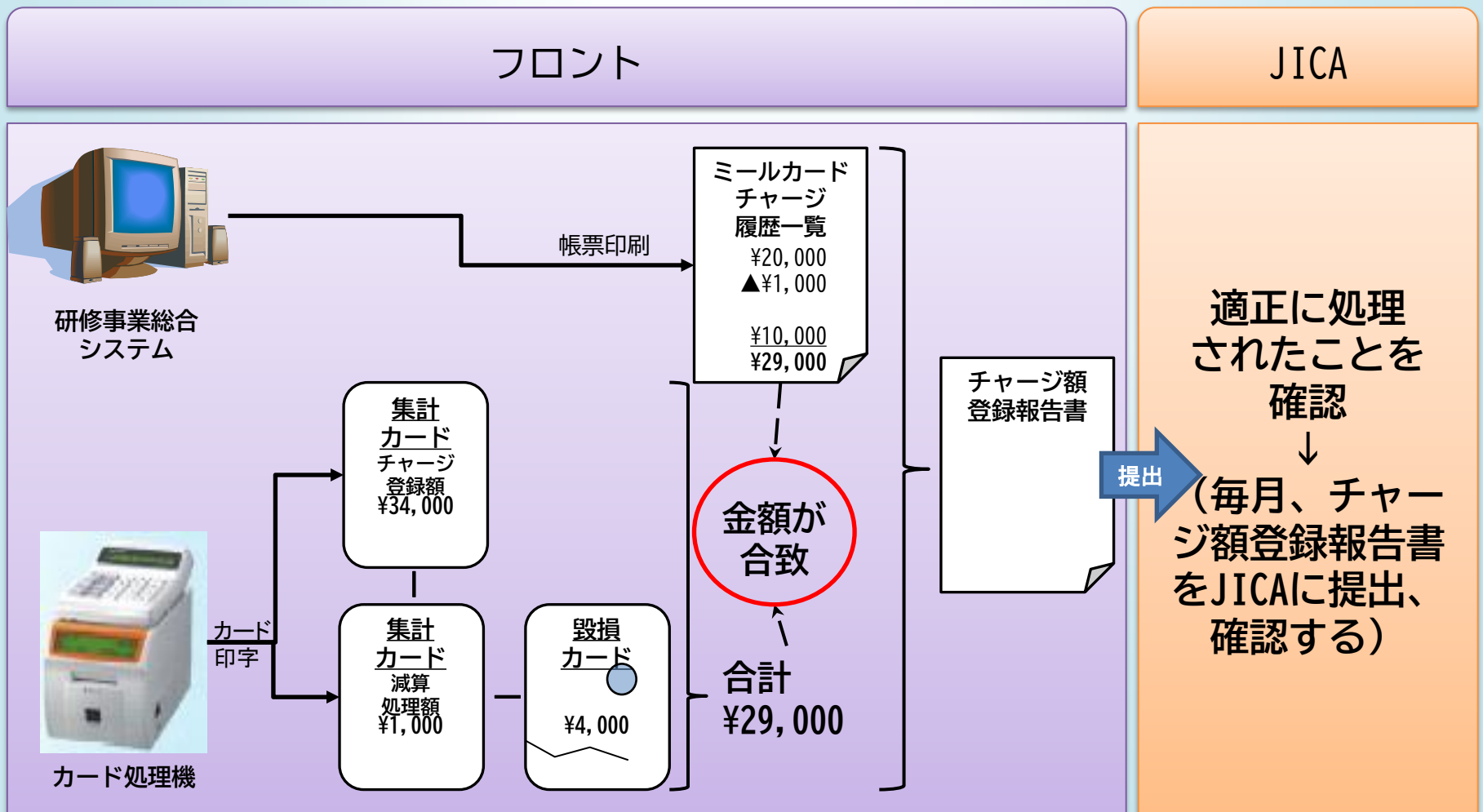
④発行額集計の確認（月次）

毎月月初に、前月分の集計を「チャージ額登録報告書」としてJICAに報告します。添付書類としては以下の2点です。

- 日次で集計した結果（カード処理機でチャージが実行された金額の集計）
- 研修事業総合システムから出力されるミールカードチャージ履歴一覧（研修員に渡されたミールカードの金額の合計）

4. ミールカード業務詳細

(1) フロント



4. ミールカード業務詳細

(1) フロント

⑤その他

(ア) 毀損カード発生時の対応

カード折曲げ、読込み不良等でカードが利用できなくなった際、カード残額のミールカードを再発行します。

(イ) カード印字面が埋まったとき

ミールカードには、利用の都度、残額が減算された結果が印字されますが、印字面が埋まると減算処理ができなくなります。その場合はカード残額のミールカードを発行します。

(ウ) 戻入時の残高不足

ミールカードへのチャージ額は、センターへの宿泊日数となりますが、宿泊期間が短縮になると、支給済みのミールカードから期間短縮分の残額を減算する必要があります。その際、不足分を現金で研修員から徴収します。

4. ミールカード業務詳細

(1) フロント

(エ) 複数枚のミールカードを1枚に統合する場合

研修員はチェックイン時にミールカードを1枚受け取りますが、その他に、31泊を超える宿泊の場合にチェックイン月の翌月初に受け取る追加支給分のカードや、他センター宿泊時に受け取って残額のあるカード等、複数枚を持っている状態になることがあります。

複数枚を食堂で利用することは問題ありませんが、研修員からカード統合の申し出があった場合は、カード処理機にてマージ処理をすることができます。

4. ミールカード業務詳細

(2) 食堂

①精算業務（減算処理）

研修員が食堂で注文した料理等を精算するときは、ミールカードの減算処理を行います。

研修員からミールカードを受け取り、精算機額をカード処理機に入力し、減算処理を行います。

センターによってはPOSレジと連動したカード処理機を導入しているところもあります。



POSレジに入力・
金額算出



ミールカード減算処理

4. ミールカード業務詳細

(2) 食堂

②減算処理額集計（日次）

食堂で利用された（減算処理された）ミールカードの金額を毎日集計処理します。カード処理機の集計機能を利用し、集計結果を印字して保管します。

③発行額集計の確認（月次）

毎月月初に、前月分の集計を「ミールカード喫食額報告書」としてJICAに報告します。添付書類としては以下の書類です。

- 日次で集計した結果（カード処理機で減算処理された金額の集計）

5. ミールカードのその他ルール

①利用可能場所について

ミールカードは発行場所に関わらず、宿泊するすべてのセンターの食堂で利用可能。食堂が提供する昼食代および夕食代、軽食、アルコール等すべてのメニューに利用可とする。

(→10円単位の金額が使いやすいよう、食堂側に軽食・お菓子・嗜好品等のメニューも可能な限り充実していただくことを推奨)

②紛失時は再発行不可

紛失時には再発行は不可（自己責任での管理）。

③他人への譲渡の禁止および現金交換の不可

ミールカードは、JICAが研修員個人に支給する滞在費であり、他人へ譲渡することは禁止とする。チャージ金額を現金化（現金で払戻し）することはできず、残金が生じても返金されない。

5. ミールカードのその他ルール

④ミールカードは利用終了後は返却

次の場合、研修員はミールカードをJICA（フロントまたは食堂）へ返却する。

（ア）ミールカードの残額が0円になったとき

（イ）日本滞在における最後のセンターをチェックアウトするとき

フロントは、返却カード（残額が残っている場合は）を再利用ができないよう処理する（パンチ等で穴をあける）

⑤他センターで発行されたミールカードの利用

全センターで同じミールカードシステムを利用しているため、どのセンターで発行されたカードであっても利用可能。

研修員・一般来館者向け使用方法説明対象機器

センターが設置する次表の機器について、使用方法の問い合わせがあったときは、受託者が適宜説明する。

No	名称	数量	設置場所	備考
1	研修員用 ATM	1	2 階	委託者が保守契約を行う。
2	コピー複合機	1	2 階	委託者が保守契約を行う。
3	大型 LED ビジョン	1	1 階	委託者が保守契約を行う。
4	自動販売機	4	1 階、3 階、4 階	設置業者が保守を行う。

以上

2024年度 福利厚生施設利用実績

別紙2-6

施設利用件数(2024年4月～2025年3月)				
月	体育館	テニスコート	合計	平均
4月	0	0	0	0.0
5月	3	3	6	3.0
6月	1	0	1	0.5
7月	3	0	3	1.5
8月	1	1	2	1.0
9月	0	0	0	0.0
10月	4	4	8	4.0
11月	3	1	4	2.0
12月	3	0	3	1.5
1月	3	1	4	2.0
2月	2	0	2	1.0
3月	2	3	5	2.5
合計	25	13	38	19.0
月平均	2.1	1.1	3.2	1.6

PCルーム利用数	
月	利用件数
4月	0
5月	2
6月	5
7月	6
8月	5
9月	10
10月	16
11月	11
12月	8
1月	13
2月	20
3月	3
合計	99
月平均	8.3

フロント貸出用物品一覧

(1) 貸出対象機器・物品（研修員、一般宿泊者向けの福利厚生用）

フロントに保管している以下の機器・物品を研修員、一般宿泊者からの要望に基づき、随時貸出し、返却を受ける。

品名	数量	備考
アイロン	9	
ドライヤー	0	各客室に配置済
プラグ	81	
自転車	14	貸出しに使用11台
ヘルメット	23	自転車用14+防災用9

(2) 貸出用物品 (国旗関連)

フロントに保管している以下の国旗関連物品を、研修関係者等の要望に基づき貸出、返却を受ける。発注者からの設営依頼に基づき閉講式、会議等で受注者が直接設置することもある。

品名	数量	備考
国旗(閉講式利用分)	171ヶ国	JICA,国連,PREX含まず
国旗(卓上旗)	183ヶ国	JICA,国連含まず
国旗(大:屋外用JICA旗)	5	別で警備に1枚あり
国旗用竿(中)	53	
国旗用竿(大)	4	
国旗立て(閉講式用)	40	
国旗立て卓上旗用(小)	65	

フロント事務室執務用機器、備品一覧(JICA所有分)

品名	数量	備考
フロント事務室		
宿舎管理用パソコン	2	dynabook G83/HV
宿舎管理用プリンター	1	Fuji Xerox DocuPrint C3350
食堂システム用パソコンセット	1	不明
食堂システム用プリンター	1	不明
ミールカード作成機	1	GLORY PSP-300 / YPSP-10-IP 8464
案内掲示板用パソコン	1	dynabook PZ/HS13
キャビネット(引き戸)	2	
キャビネット(4段)	1	
キャビネット(戸なし)	1	
ゴミ箱(黒色)	6	
脚立(小)	1	

福利厚生備品一覧

備品	保管場所	管理	建管（受託者）対応事項		
(書道関連)					
硯&文鎮セット	15	2階ロッカー	ロッカーの鍵管理：建管 備品管理：JICA		
硯(バラ)	15				
文鎮	15				
ふと筆	25				
細筆	19				
色紙(単位：枚)	110				
半紙(単位：枚)	2500				
墨汁	28				
下敷き	13				
(華道関連)					
花器	30	2階ロッカー	ロッカーの鍵管理：建管 備品管理：JICA		
剣山	30				
はさみ	30				
(茶道関連)					
花器	3	4階和室	和室管理：建管 備品管理：JICA		
茶杓	1				
棗	1				
茶笥	4				
蓋置	2				
わ	3				
お盆	2				
お釜	2				
水差し	1				
建水	1				
柄杓	2				
桶	1				
電子炉	1				
掛け軸	2				
茶碗	37				
袱紗	1				
古帛紗	1				
扇子	3				
菓子入れ	2				
箸	2				
箱ティッシュ	1				
茶碗	37				
(浴衣関連)					
女性用浴衣(大人)	47	4階ロッカー	ロッカーの鍵管理：建管 備品管理：JICA		
女性用帯(大人)	48				
女性用浴衣(子供)	6				
女性用帯(子供)	6				
女性用腰ひも	110				
男性用浴衣(大人)	50				
男性用帯(大人)	49				
男性用浴衣(子供)	6				
男性用帯(子供)	6				
男性用腰ひも	38				
はっぴ	13				
蛇の目傘	2				
ボランティア用室内スリッパ	2				
(その他)					
折り紙(27枚入・単位：セット)	10	2階ロッカー	ロッカーの鍵管理：建管 備品管理：JICA		
囲碁	2	開大課	備品管理：開大課		
オセロ	1				
チェス	1				
ボードゲーム	1				
トランプ	2				
ギター	5	2階国旗倉庫			
ギターピック	1	フロント			
文化施設からもらう無料の入館チケット	随時	フロント			
(バレーボール)					
ボール	15	体育館	備品管理：建管		
ボール	1式				
ネット	1式				
支柱カバー	1式				
(バスケットボール)					
ボール	7	体育館	備品管理：建管		
ゴール	一式				
(テニス)					
センターベルト	1	フロント	備品管理：建管		
ラケット	5				
テニスボール	28	テニスコート	備品管理：建管		
ネット	1				
保管用ラケット	8	2階国旗倉庫	備品管理：建管		
保管用テニスボール	52				
(フットサル)					
室内用ボール	5	体育館	備品管理：建管		
ゴール	1式				
ビブス2チーム分(1~10)	20枚	ボランティア	備品管理：JICA		
(バトミントン)					
シャトル	70	フロント	備品管理：建管		
ラケット	9				
ボール	2組	体育館	備品管理：建管		
ネット	2組				
保管用ラケット	10	2階国旗倉庫			

研修員の事前申し込み対応（文化系のみ）
ボランティアからの実施日確認対応
一般会員からリーダーへの伝言
ボランティア会員入館時の名簿記録
活動記録の受取、職員へ提出
入会届・退会届受取、職員へ提出
ボランティア事故報告書の依頼・受取、職員へ提出
消毒対応（詳細については要福利厚生担当者と相談）

現在夏祭り以外活動なしのため特段依頼事項なし

研修員への貸し出し対応
消毒対応

研修員への配布と名簿管理

ボランティアからの実施日確認対応
一般会員からリーダーへの伝言
ボランティア会員入館時の名簿記録
活動記録の受取、職員へ提出
入会届・退会届受取、職員へ提出
ボランティアが怪我をした際の職員への連絡
ボランティア事故報告書の依頼・受取、職員へ提出
消毒対応

自転車貸出実績(2024年度)

別紙2-10

	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	合計
自転車貸出し件数	5	15	36	71	48	83	115	82	16	39	38	4	552

※貸出用の自転車は全14台(2025年6月現在)※内2台故障中、電動自転車1台

2024年度客室整備及び特別清掃業務実績

月	在館者数	入館率	客室整備業務				特別清掃業務						
			滞在時清掃		退館時清掃		合計	(1)宿泊室内特別清掃		(2)休日宿泊室整備		(3)退館時特別清掃	
			S/R	T/R	S/R	T/R		S/R	T/R	S/R	T/R	S/R	T/R
4月	116	4.2	S/R	79	S/R	33	112	S/R	185	S/R	0	S/R	10
			T/R	0	T/R	0	0	T/R	6	T/R	0	T/R	0
5月	649	23.1	S/R	432	S/R	87	519	S/R	92	S/R	0	S/R	43
			T/R	8	T/R	2	10	T/R	2	T/R	0	T/R	0
6月	1,511	60.9	S/R	961	S/R	76	1,037	S/R	117	S/R	0	S/R	71
			T/R	8	T/R	0	8	T/R	9	T/R	0	T/R	0
7月	1,382	51.7	S/R	883	S/R	117	1,000	S/R	154	S/R	0	S/R	60
			T/R	16	T/R	1	17	T/R	14	T/R	0	T/R	0
8月	766	26.9	S/R	420	S/R	94	514	S/R	187	S/R	0	S/R	25
			T/R	5	T/R	4	9	T/R	11	T/R	0	T/R	0
9月	1,765	66.7	S/R	973	S/R	209	1,182	S/R	30	S/R	0	S/R	103
			T/R	21	T/R	3	24	T/R	10	T/R	0	T/R	0
10月	1,591	56.7	S/R	937	S/R	193	1,130	S/R	66	S/R	0	S/R	93
			T/R	4	T/R	4	8	T/R	15	T/R	0	T/R	0
11月	1,917	72.2	S/R	1,073	S/R	200	1,273	S/R	8	S/R	3	S/R	114
			T/R	36	T/R	3	39	T/R	4	T/R	0	T/R	2
12月	602	22.1	S/R	355	S/R	104	459	S/R	92	S/R	0	S/R	42
			T/R	31	T/R	17	48	T/R	4	T/R	0	T/R	0
1月	931	35.2	S/R	90	S/R	13	103	S/R	167	S/R	0	S/R	9
			T/R	0	T/R	0	0	T/R	12	T/R	0	T/R	0
2月	1,268	51	S/R	669	S/R	241	910	S/R	15	S/R	0	S/R	0
			T/R	16	T/R	7	23	T/R	4	T/R	0	T/R	0
3月	220	7.7	S/R	93	S/R	153	246	S/R	255	S/R	0	S/R	4
			T/R	0	T/R	3	3	T/R	14	T/R	0	T/R	0
合計	12,718	39.8	S/R	6,965	S/R	1,520	8,485	S/R	1,368	S/R	3	S/R	574
			T/R	145	T/R	44	189	T/R	105	T/R	0	T/R	2

S/R:シングルルーム

T/R:ツインルーム

清掃面積一覧表(内構)

階	室名	総面積	清掃頻度	弾性床材	繊維床材	硬質床材
1	風除室 1、2	11.60	毎日		11.6	
1	エントランスロビー、談話室	350.74	毎日			350.74
1	広報展示室	129.15	毎日	32.58	89.32	
1	資料室	159.97	平日		159.97	
1	研修業務課	141.47	平日		141.47	
1	開発大学院連携課	28.60	平日		28.60	
1	総務課室	93.31	平日		93.31	
1	所長室及び会議室 2	48.66	平日		48.66	
1	EVホール	18.12	平日			18.12
1	客用廊下	21.35	平日		21.35	
1	廊下 1	63.45	平日		63.45	
1	廊下 2	71.93	平日	71.93		
1	通路	15.15	平日			15.15
1	客用女子便所	10.18	毎日 (1日4回)			10.18
1	客用男子便所	12.58	毎日 (1日4回)			12.58
1	客用身障者便所	3.82	毎日 (1日4回)			3.82
1	管理部門女子便所	8.73	平日			8.73
1	管理部門男子便所	8.68	平日			8.68
1	管理部門身障者便所	3.89	平日			3.89
1	管理部門湯沸室	5.24	平日	5.24		
1	EV (2台)	5.60	平日			5.60
1	A階段 (1~13階)	166.17	平日	166.17		
1	B階段 (1~4階)	29.89	平日		29.89	
1	B階段 (1~4階)	57.68	平日			57.68
1	B階段 (5~13階)	106.40	平日	106.40		
1	C階段 (1~3階)	76.32	週に1回		76.32	
1	運転室控室	35.72	平日	35.72		
1	食堂	209.18	対象外			
1	フロント	11.59	対象外		11.59	
1	車庫	40.12	週に1回			40.12
1	公用車庫	66.31	週に1回			66.31
1	東面アプローチ	15.15	週に1回			15.15
1	休憩室	19.61	対象外			
1	更衣室	10.02	対象外			
1	脱衣室	4.04	対象外			
1	従業員女子便所	8.15	対象外			
1	従業員男子便所	7.04	対象外			
1	従業員湯沸室	4.14	対象外			
1	ゴミ庫	19.53	対象外			
2	ブリーフィング室	128.15	平日		128.15	
2	応接室及びオリエンテーション室	76.00	平日		76.00	
2	市民参加協力課1	51.12	平日		51.12	
2	市民参加協力課2	49.05	平日		49.05	
2	企業連携課	47.67	平日		47.67	
2	研修監理員室	47.01	平日		47.01	
2	会議室3	43.94	平日		43.94	
2	会議室4	71.16	平日		71.16	
2	EVホール	19.03	平日		19.03	
2	客用廊下	123.89	平日		123.89	
2	客用女子便所	22.77	毎日 (1日4回)			22.77
2	客用男子便所	27.77	毎日 (1日4回)			27.77
2	客用身障者便所	3.82	毎日 (1日4回)			3.82
2	客用女子便所	10.18	毎日 (1日4回)			10.18
2	客用男子便所	12.58	毎日 (1日4回)			12.58
2	湯沸室	4.20	平日	4.20		
2	談話室	144.41	平日		144.41	
2	体育館兼講堂	493.06	週に1回			493.06
2	ロッカー室	18.71	対象内だが定期清掃に含めず	18.71		
2	器具庫	36.78	対象内だが定期清掃に含めず			36.78
3	セミナー室 3 1	38.16	平日		38.16	
3	セミナー室 3 2	38.87	平日		38.87	
3	セミナー室 3 3	39.12	平日		39.12	
3	セミナー室 3 4	38.85	平日		38.85	
3	セミナー室 3 5	37.57	平日		37.57	
3	セミナー室 3 6	36.72	平日		36.72	
3	健康相談室	28.31	平日	28.31		
3	EVホール	18.99	平日		18.99	
3	客用廊下	108.72	平日		108.72	
3	廊下	16.46	平日		16.46	
3	客用女子便所	10.18	毎日 (1日4回)			10.18
3	客用男子便所	12.58	毎日 (1日4回)			12.58
3	客用身障者便所	3.82	毎日 (1日4回)			3.82
3	湯沸室	14.20	平日	14.20		
3	同通ブース 1	5.09	対象内だが定期清掃に含めず		5.09	
3	同通ブース 2	3.26	対象内だが定期清掃に含めず		3.26	
3	同通ブース 3	4.28	対象内だが定期清掃に含めず		4.28	
3	プロジェクター室	5.25	対象内だが定期清掃に含めず	5.25		

4	EVホール	19.03	平日		19.03	
4	客用廊下	61.47	平日		61.47	
4	客用女子便所	10.52	毎日 (1日4回)			10.52
4	客用男子便所	12.75	毎日 (1日4回)			12.75
4	客用身障者便所	3.82	毎日 (1日4回)			3.82
4	セミナー室 4 1	58.77	平日		58.77	
4	和室	52.18	平日	30.67		21.51
4	談話室	63.52	平日		63.52	
4	セミナー室 4 2	74.03	平日		74.03	
4	自動販売機コーナー	5.78	週に1回	5.78		
4	シャワー室	12.21	対象外	12.21		
5	EVホール	19.08	平日		19.08	
5	客用廊下	57.23	平日		57.23	
5	湯沸・洗濯室	5.10	平日	5.10		
5	ジムスペース	4.71	対象外	4.71		
5	パソコン室	38.25	平日		38.25	
5	宿泊室 (シングル) 1 0 部屋		平日		152.20	25.00
6	EVホール	19.08	平日		19.08	
6	客用廊下	57.23	平日		57.23	
6	湯沸・洗濯室	5.10	平日	5.10		
6	トランクルーム	38.25	対象内だが定期清掃に含めず			38.25
6	リネン室	6.53	対象外			
6	宿泊室 (シングル) 1 0 部屋		平日		152.20	25.00
7	EVホール	19.08	平日		19.08	
7	客用廊下	57.23	平日		57.23	
7	湯沸・洗濯室	5.10	平日	5.10		
7	ジムスペース	4.71	対象外	4.71		
7	トランクルーム	38.25	対象内だが定期清掃に含めず			38.25
7	宿泊室 (シングル) 1 0 部屋		平日		152.20	25.00
8	EVホール	19.08	平日		19.08	
8	客用廊下	57.23	平日		57.23	
8	湯沸・洗濯室	5.10	平日	5.10		
8	リネン室	6.53	対象外			
8	宿泊室 (シングル) 1 0 部屋		平日		152.20	30.01
8	宿泊室 (車椅子対応ツイン) 1 部屋		平日		30.38	
9	EVホール	19.08	平日		19.08	
9	客用廊下	57.23	平日		57.23	
9	湯沸・洗濯室	5.10	平日	5.10		
9	ジムスペース	4.71	対象外	4.71		
9	宿泊室 (シングル) 1 0 部屋		平日		152.20	30.01
9	宿泊室 (車椅子対応ツイン) 1 部屋		平日		30.38	
10	EVホール	19.08	平日		19.08	
10	客用廊下	57.23	平日		57.23	
10	湯沸・洗濯室	5.10	平日	5.10		
10	リネン室	6.53	対象外			
10	宿泊室 (シングル) 1 0 部屋		平日		152.20	27.5
10	宿泊室 (ツイン) 1 部屋		平日		33.05	
11	EVホール	19.08	平日		19.08	
11	客用廊下	57.23	平日		57.23	
11	湯沸・洗濯室	5.10	平日	5.10		
11	ジムスペース	4.71	対象外	4.71		
11	宿泊室 (シングル) 1 1 部屋		平日		167.42	27.5
12	EVホール	19.08	平日		19.08	
12	客用廊下	57.23	平日		57.23	
12	湯沸・洗濯室	5.10	平日	5.10		
12	リネン室	6.53	対象外			
12	宿泊室 (シングル) 1 0 部屋		平日		152.20	27.5
12	宿泊室 (ツイン) 1 部屋		平日		33.05	
13	EVホール	19.08	平日		19.08	
13	客用廊下	57.23	平日		57.23	
13	湯沸・洗濯室	5.10	平日	5.10		
13	ジムスペース	4.71	対象外	4.71		
13	宿泊室 (シングル) 1 1 部屋		平日		167.42	27.5
	合計			606.82	4492.01	1620.41

・契約先に貸与する部屋は契約清掃面積から除外する (契約外面積)。

清掃面積一覧表（外構）

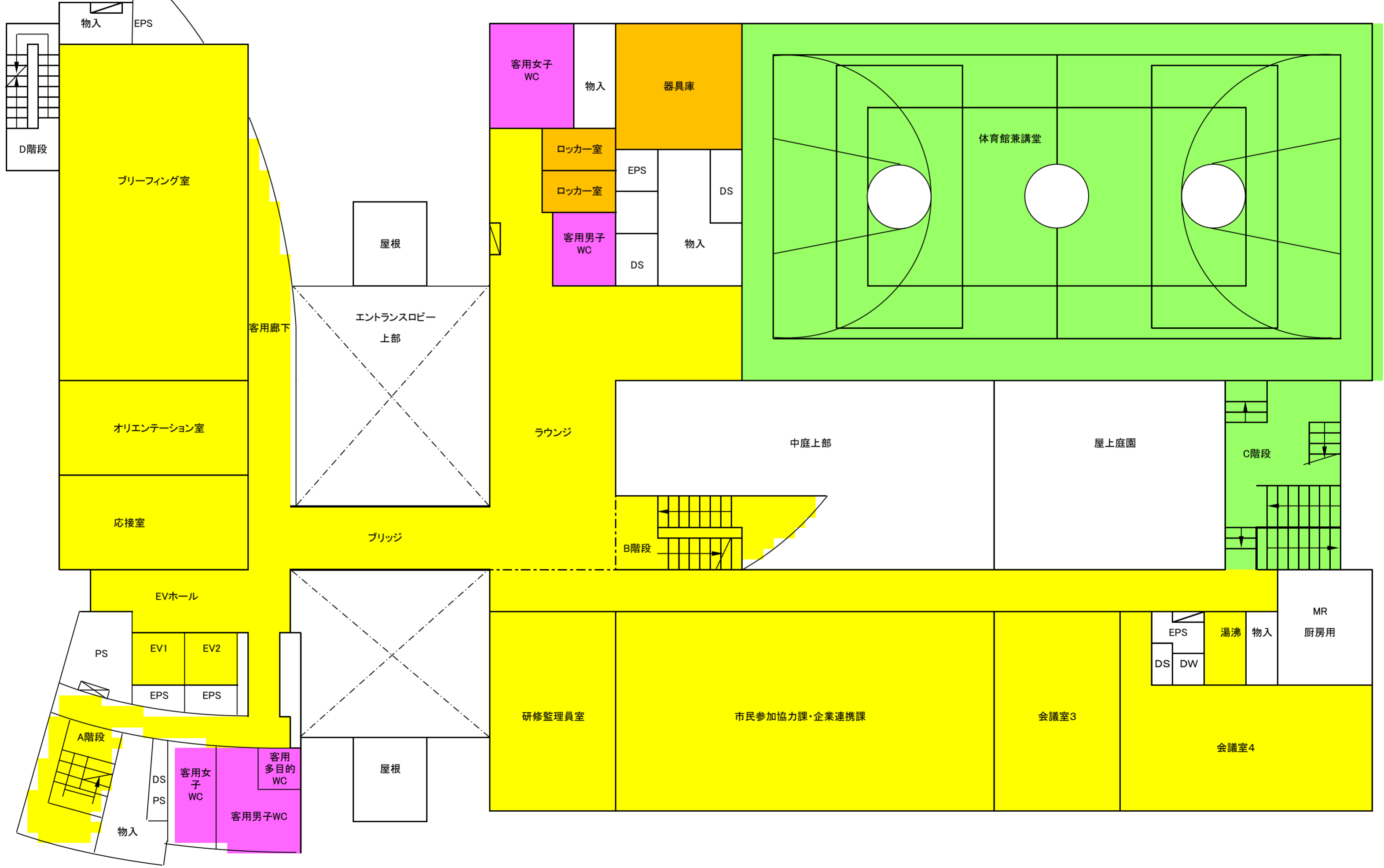
階数	清掃箇所	清掃面積	清掃区分
1	玄関アプローチ他石張り	413.85	平日
1	西東側インターロッキング舗装	124.85	平日
1	東側コンクリート舗装	122.00	平日
1	西側砂利敷	28.47	平日
1	食堂前テラス木製デッキ	105.61	平日
1	植栽（中庭）	113.90	平日
1	植栽（建物廻り）	264.48	平日
1	D階段（屋外）	48.19	対象外
2	南面バルコニー木製デッキ	77.94	平日
2	植栽（屋上庭園）	107.10	平日
2	ルーフ	64.04	週に1回
2	南面庇	55.11	週に1回
3	南面バルコニー木製デッキ	77.94	平日
3	屋上庭園木製デッキ	21.61	平日
3	植栽（屋上庭園）	14.84	平日
3	ルーフ	11.35	週に1回
4	テニスコート	521.27	週に1回
4	屋上庭園木製デッキ	97.59	週に1回
4	植栽（屋上庭園）	312.66	週に1回
4	ルーフ	139.96	対象外
5	ルーフ	348.29	対象外
5	避難バルコニー	36.58	対象外
6	避難バルコニー	36.58	対象外
7	避難バルコニー	36.58	対象外
8	避難バルコニー	36.58	対象外
9	避難バルコニー	36.58	対象外
10	避難バルコニー	36.58	対象外
11	避難バルコニー	36.58	対象外
12	避難バルコニー	36.58	対象外
13	避難バルコニー	36.58	対象外
PH	ルーフ	54.17	対象外
屋根	ルーフ、高架水槽置場	36.63	対象外
屋根	ルーフ	19.81	対象外
1	南側国際協力広場（駐車場含む）	2040.55	平日
	合計	5551.43	

階	使用場所	規 格		数量(N)	面積	備 考
		幅(W)	高さ(H)			
	(ロールスクリーン)					
1	所長室兼会議室1・会議室2	4.00	3.25	2	26.00	R3
	資料室	1.35	3.25	17	74.59	R3
	資料室	1.29	3.25	1	4.19	R3
	資料室	1.24	3.25	1	4.03	R3
	資料室	0.71	3.25	1	2.31	R3
	休憩室(清掃控室)	2.86	2.85	1	8.15	R3
	休憩室(清掃控室)	2.94	2.85	1	8.38	R3
	従業員食堂	2.86	2.85	2	16.30	R3
	食堂	2.76	3.00	7	57.96	R3
	食堂	2.31	3.00	1	6.93	R3
	広報展示室	1.88	3.25	2	12.22	R3
	資料室前廊下	1.63	3.13	1	5.10	R3
4	客用廊下	1.41	2.20	1	3.10	R3
	客用廊下	2.15	2.20	1	4.73	R3
	客用廊下	2.20	2.20	1	4.84	R3
	客用廊下	2.46	2.32	2	11.41	R3
	客用廊下	2.93	2.32	1	6.80	R3
	ラウンジ	1.54	2.41	4	14.85	R3
	セミナー室42	2.45	2.30	2	11.27	R3
	セミナー室42	2.48	2.30	1	5.70	R3
	セミナー室42	2.67	2.38	1	6.35	R3
	セミナー室42	2.93	2.38	3	20.92	R3
	セミナー室41	0.49	2.56	1	1.25	R3
	セミナー室41	1.21	2.56	1	3.10	R3
	セミナー室41	1.99	2.56	1	5.09	R3
	セミナー室41	2.67	2.56	1	6.84	R3
	セミナー室41	2.87	2.56	1	7.35	R3
	和室	2.56	2.64	3	20.28	R3
	(凡例)					
	R :ロールスクリーン(径木交互織水Kタイプ)					
	R3:ロールスクリーン(大型手動タイプ)					
	ブラインド 計			62	360.04	

清掃区分図

2F

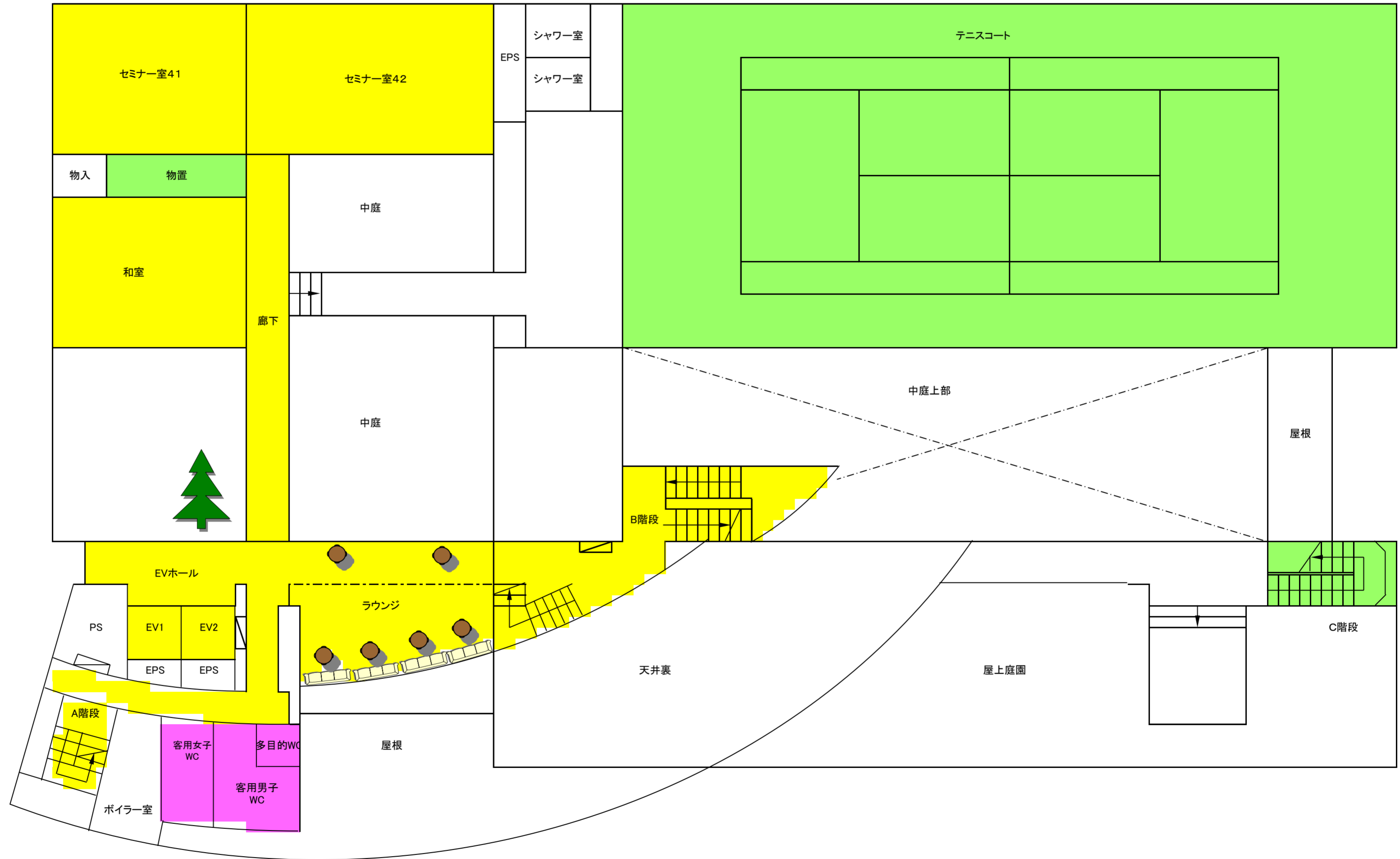
- 年末年始を除く毎日
- 平日
- 週に1回
- 対象内であるが定期清掃に含めず
- 対象外



清掃区分図

4F

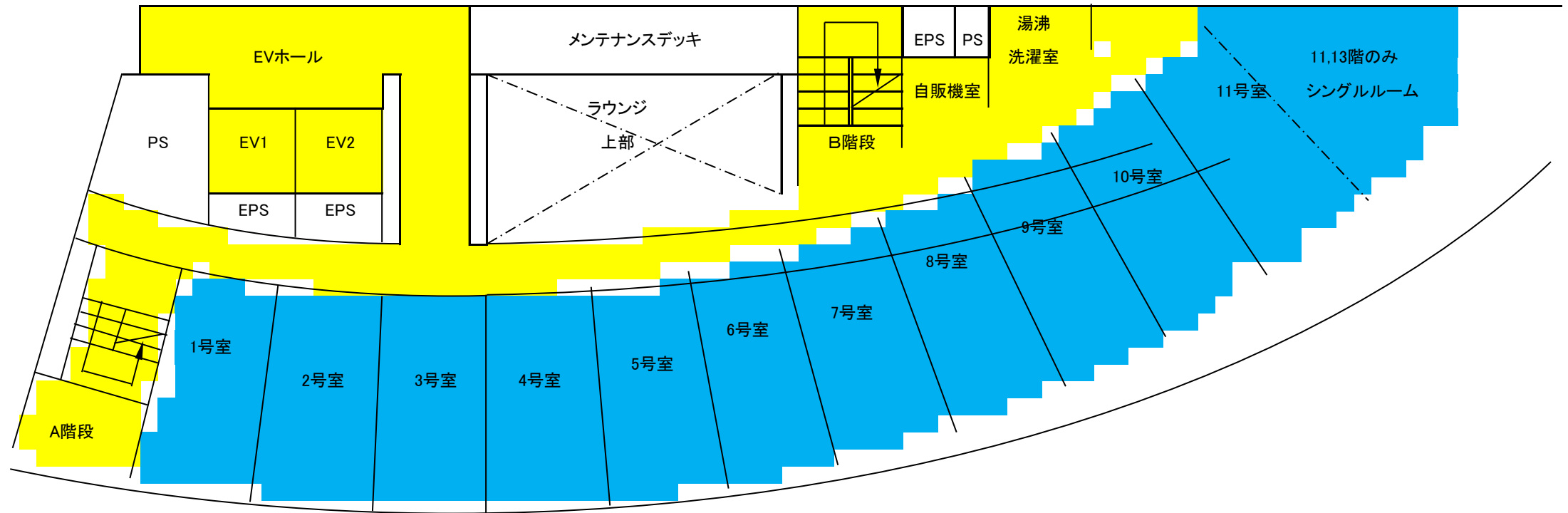
- 年末年始を除く毎日
- 平日
- 週に1回
- 対象内であるが定期清掃に含めず
- 対象外



清掃区分図

5F~13F

- 年未年始を除く毎日
- 平日
- 週に1回
- 対象内であるが定期清掃に含めず
- 対象外
- 客室清掃対象分



清掃区分図

照 明 器 具 リ ス ト

別紙5-4
(一般照明)

室名		管蛍光灯	ダウンライト	シリカ球	パルクホール	LED	ミニクリプトン	水銀灯	LED灯 (直管、サーライ ン)	LEDダウンライト	非常灯	誘導灯	直管の種類等	備 考
塔屋 機械室	高架水槽置場				4									
	PS				1									
	EV MR	4												
	EPS	1												
	通路(屋上外部)				3									
	塔屋階段				3									
	ファン室	2												
塔屋機械室小計		7	0	0	11	0	0	0	0	0	0	0		
13F	EVホール								2	6	1			
	アラーム弁室				1									
	EPS	1											FL20	
	タラップ室2	1												
	客室廊下								8	7	7			
	客室1～11								11	11	11			11号室はシングルルーム (12階は吹き抜けの為)
	フロアスタンド					11								
	デスクスタンド					11								
	ベットスタンド						11							
	ユニットバス					11				11				
	リネンコーナー			1							1			PS内シリカ球
	湯沸・洗濯室	1									2			
	タラップ室1	1												
客室13階小計		4	0	1	1	33	11	0	21	38	19	4		
12F	EVホール								2	6	1			
	アラーム弁室			1										
	EPS	1											FL20	
	タラップ室2	1												
	客室廊下								8	7	7			
	客室1～11								11	12	12			11号室は吹き抜けツインルーム
	フロアスタンド					11								
	デスクスタンド					11								
	ベットスタンド						12							
	ユニットバス					11				11				
	ツインルームの浴室洗面							2			1			ツインルームの洗面浴室を追加
	リネン室			1					1					PS内シリカ球
	湯沸・洗濯室	1									2			
タラップ室1	1													
客室12階小計		4	0	2	0	33	14	0	22	39	20	4		

	室名	管蛍光灯	ダウンライト	シリカ球	ハルックホール	LED	ミニクリプトン	水銀灯	LED灯 (直管、サーライ ン)	LEDダウンライト	非常灯	誘導灯	直管の種類等	備 考	
11F	EVホール								2	6	1	4			
	アラーム弁室			1											
	EPS	1													
	タラップ室2	1													
	客室廊下								8	7	7				
	客室1～11								11	11	11				11号室はシングルルーム (10階は吹き抜けの為)
	フロアスタンド*					11									
	デスクスタンド*					11									
	ベツトスタンド*						11								
	ユニットバス					11				11					
	リネンコーナー			1						1					PS内シリカ球
湯沸・洗濯室	1								2						
タラップ室1	1														
客室11階小計	4	0	2	0	66	11	0	21	38	19	4				
10F	EVホール								2	6	1	4			
	アラーム弁室			1											
	EPS	1													
	タラップ室2	1												FL20	
	客室廊下								8	7	7				
	客室1～11								11	12	12				11号室は吹き抜けツインルーム
	フロアスタンド*					11									
	デスクスタンド*					11									
	ベツトスタンド*						12								
	ユニットバス					11				11					
	ツインルームの浴室洗面					1	2			1					
リネン室			1					1					PS内シリカ球		
湯沸・洗濯室	1								2						
タラップ室1	1														
客室10階小計	4	0	2	0	34	14	0	22	39	20	4				
9F	EVホール								2	6	1	4			
	アラーム弁室			1											
	EPS	1													
	タラップ室2	1													
	客室廊下								8	7	7				
	客室1～11								12	13	13				11号室はツインルーム
	フロアスタンド*					11									
	デスクスタンド*					11									
	ベツトスタンド*						12								
	ユニットバス					10			2	11					
	ツインルームの浴室洗面						1			1					
リネンコーナー			1						1				PS内シリカ球		
湯沸・洗濯室	1								2						
タラップ室1	1											FL20			
客室9階小計	4	0	2	0	32	13	0	24	41	21	4				

	室名	管蛍光灯	ダウンライト	シリカ球	ハルックホール	LED	ミニクリプトン	水銀灯	LED灯 (直管、サーライ ン)	LEDダウンライト	非常灯	誘導灯	直管の種類等	備 考	
8F	EVホール								2	6	1	4			
	アラーム弁室				1										
	EPS	1													
	タラップ室2	1													
	客室廊下								8	7	7				
	客室1～11								11	13	13				11号室はツインルーム
	フロアスタンド						11								
	デスクスタンド						11								
	ベットのスタンド							12							
	ユニットバス						10		2	11					
	ツインルームの浴室洗面							1		1					
	リネン室			1					1						PS内シリカ球
	湯沸・洗濯室	1								2					
タラップ室1	1											FL20			
客室8階小計	4	0	1	1		32	13	0	24	40	21	4			
7F	EVホール								2	6	1	4			
	アラーム弁室				1										
	EPS	1													
	タラップ室2	1													
	客室廊下								8	7	7				
	客室1～10								10	10	10				
	フロアスタンド						10								
	デスクスタンド						10								
	ベットのスタンド							10							
	ユニットバス						10			10					
	リネンコーナー			1						1					PS内シリカ球
	トランクルーム									6	1				
	湯沸・洗濯室	1								2					
タラップ室1	1											FL20			
客室7階小計	4	0	1	1		30	10	0	20	42	19	4			
6F	EVホール								2	6	1	4			
	アラーム弁室				1										
	EPS	1													
	タラップ室2	1													
	客室廊下								8	7	7				
	客室1～10								10	10	10				
	フロアスタンド						10								
	デスクスタンド						10								
	ベットのスタンド							10							
	ユニットバス						10			10					
	リネン室			1					1						PS内シリカ球
	トランクルーム									6	1				
	湯沸・洗濯室	1								2					
タラップ室1	1											FL20			
客室6階小計	4	0	1	1		30	10	0	21	41	19	4			

	室名	管蛍光灯	ダウンライト	シリカ球	ハルックホール	LED	ミニクリプトン	水銀灯	LED灯 (直管、サーライ ン)	LEDダウンライト	非常灯	誘導灯	直管の種類等	備 考	
5F	EVホール								2	6	1	4			
	アラーム弁室				1										
	EPS	1													
	タラップ室2	1													
	客室廊下								8	7	7				
	客室1～10								10	10	10				
	フロアスタンド						10			14	10				
	デスクスタンド						10								
	ベツトスタンド							10							
	ユニットバス						10				10				
	自販機室				1						1				PS内シリカ球
	PCルーム I									2	4		1		デスク用スタンド 4台
	湯沸・洗濯室	1									2		1		
タラップ室1	1												FL20		
客室5階小計	8	0	2	2	30	10	0	22	95	49		4			
4F	セミナー室41									22	2	6			
	同上 DS	1													
	パントリー	1								2					
	縁側									3					
	日本庭園							1							
	セミナー室42									28	2				
	同上 PS	1												FL20	
	旧自販機コーナー									2					
	和室・踏込				1				12	2	4				
	和室								2						
	中庭						6								
	EPS(A)	1													FL20
	EPS(B)	1													FL20
	アラーム弁室	1													FL20
	PS	1			1										FL20
	廊下										15		5		
	EVホール								2	6	1				
	ボイラー室	3													
	客用便所(男)								6						
	客用便所(女)								6						
	多目的身障者便所								1	1					
	テニスコート	1					3	8							
	ラウンジ									4	2				
	吹抜け								5						メタルハライド
シャワー室(男女)			6			6									
タラップ室2	1	1													
屋上庭園					5	4									
4階小計	12	7	0	7	6	13	14	29	85	16		6			

	室名	管蛍光灯	ダウンライト	シリカ球	ハルックホール	LED	ミニクリプトン	水銀灯	LED灯 (直管、サーライ ン)	LEDダウンライト	非常灯	誘導灯	直管の種類等	備 考		
3F	ブリーフィングルーム上部	60									2	5				
	プロジェクター室		2													
	同時通訳ブース1~4									5	4					
	天井裏	6														
	同通廊下								5		2					
	EPS(A)	1														
	S(B)	1														
	アラーム弁室	1														
	倉庫								1							
	屋外機置場					1										
	MR西	3													HF32	
	MR東	11													HF32	
	ファン室	2													HF32	
	PS					1										
	客用E/V裏廊下										7		3			
	EVホール									2	6		1			
	タラップ室2	1														
	客用便所(男)									6						
	客用便所(女)									6						
	多目的身障者便所									1	1					
	発電機室	5													HF32	
	エントランスロビー上部						10						3			アップライト
	屋上庭園					4										
	電気室	6													HF32	
	セミナー室31~34									64	2		4			
	セミナー室35~36									32			2			
	健康相談室									4	1		2			
湯沸									1							
湯沸	1															
体育館兼講堂上部						36					6					
廊下									24		5					
3階小計	98	2	0	6	46	0	0	0	146	22	34	5				

	室名	管蛍光灯	ダウンライト	シリカ球	ハルックホール	LED	ミニクリプトン	水銀灯	LED灯 (直管、サーライ ン)	LEDダウンライト	非常灯	誘導灯	直管の種類等	備 考		
2F	EV裏倉庫	2										14				
	EPS(A)	1												FL20		
	EPS(B)	1												FL20		
	アラーム弁室	1												FL20		
	EPS(D)	1												FL20		
	PS	1														
	客用廊下									13	5					
	オリエンテーションルーム	12	24								2				HF32	
	EVホール								2	6						
	タラップ室2	1													FL20	
	客用便所(男)								6							
	客用便所(女)								6							
	多目的身障者便所								1	1						
	客用便所・北(男)								8							
	客用便所・北(女)								7							
	ロッカー室(男)						1		1							
	ロッカー室(女)						1		1							
	廊下北									4	2					
	ラウンジ									16	3					
	器具庫	5													HF32	
	物入	6														
	客用廊下(簡易照明)								23		4					
	CDT室								20		3					
	市民参加協力課室								60	6						
	会議室3								20	2	2					
	湯沸	1							1							
MR(厨房用)	3												HF32			
会議室4			1					24	2							
2階小計	35	25	0	0	2	0	0	180	50	21	14					
1F	広報展示室									45	6					
	フロント									14	1					
	キーボックス		1													
	フロント事務室	1							8		1					
	フロント休憩室								2							
	EVホール								2	6	1					
	消火ポンプ室	1												FL40		
	客用廊下									6	3					
	タラップ室2	1												FL20		
	倉庫物入(E/V裏)	2														
	客用便所(男)									6						
	客用便所(女)									6						
	客用多目的便所								1	1						
	風除室(北)								10							
	風除室(南)								10							
	南北埋設						11									
	EPS(A)	1														
S(B)	1															
EPS 広報展示室	1												FL20			
EPS(E/V裏)	2															
エントランスロビー									23	4						

	室名	管蛍光灯	ダウンライト	シリカ球	ハルックホール	LED	ミニクリプトン	水銀灯	LED灯 (直管、サーライ ン)	LEDダウンライト	非常灯	誘導灯	直管の種類等	備 考
	廊下2									16	4			
	職員湯沸室	1							2				HF32+LR20	HF32を1個と LR20を2個
	マイクロバス車庫	5											HF32	
	公用車車庫	9											HF32	
	ゴミ庫	1											HF32	
	屋外機置場				1									
	夜間通用口									1				
	水槽室	6												
	東壁面灯					16								
	北植え込み				7									
	北側アッパーライト							12						
	西植え込み				10									
	D階段				14									
	屋上テラス南				5		4							
	南東植込				3									
	南駐車場									6				
	食堂テラス ウッドデッキ						8							
	従業員便所(男)							4	2					
	従業員便所(女)							2	4					
	職員便所(男)							7						
	職員便所(女)							6						
	職員多目的便所							1	1					
	1階小計	35	1	0	41	36	16	12	240	273	60	19		
その他	階段通路誘導灯													
	A階段(13F~1F)								26					
	B階段(RF~4F)								23					
	B階段(4F~1F)					9			6					
	C階段(3F~1F)								9					
	小計	0	0	0	0	9	0	0	64	0	0	0		
	合計	227	35	14	71	419	135	26	856	843	338	80		

厨房設備器具一覧

	品名	寸法			台数	形式等
		W	D	H		
1	トップトラック				1 式	
2	フラワーカート	395	750	710	4	3602
3	ラック	1,821	613	1,892	1	
4	低温冷蔵庫	1,500	800	1,850	1	HF-150Z3 (-20℃)
5	検食用冷凍庫食用	1,500	800	1,890	1	ARD-154FMD (-20℃)
6	プレハブ冷蔵庫	1,850	1,900		1	UHS-15FA-UCE
7	ラック	1,518	460	1,587	1	
8	プレハブ冷蔵庫	1,900	1,850		1	(-20℃) (電気 1.5)
9	ラック	1,518	460	1,587	2	
10	パンシンク	750	750	800	1	
11	ライスミー	600	630	1,840	1	RW-301A (貯蔵量 50k)
12	炊飯 IH ジャー	291	355	254		SR-SB18VC-S
13	炊飯器テーブル	750	750	800	1	ドローリ付
14	包丁・まな板殺菌庫	850	600	1,430	1	114A
15	冷凍冷蔵庫	1,500	650	1,890	1	HRF-150ZFT3-6D
16	カッピングミキサー	222	310	430	1	DLC-XG (電気 0.4)
17	ティルティングパン	1,240	890	880	1	CSPE-70F
18	スチームコンベクション	850	900	780	2	LM200BG
19	真空包装機	415	525	425	1	FV-320ST (電気 1.4)
20	移動台	750	600	800	2	
21	フライヤー	680	600	800	1	TGFL-670VW
22	ガステーブル	1,500	750	800	1	TSGT-1532A
23	一槽シンク	750	750	800	1	
24	ヌードルボイラー	910	750	800	1	THU-90W
25	一槽シンク	600	750	800	1	
26	テーブル	900	750	800	1	キャビネット式
27	アイスメーカー	700	500	1,200	1	FIC-A75KV2
28	チルド庫 (0℃)	1,200	800	1,890	1	HCR-120CZ-ML
29	コールドテーブル (5℃)	1,200	750	800	1	RT-120SDF
30	冷蔵ショーケース (5℃)	1,200	500	900	1	MU-301AFL
31	ホットユニット	1,800	750	840	1	スニードカード付き
32	ライスユニット	750	750	800	1	スニードカード付き

33	卓上ウォーマー	550	350	260	1	TEW-CY
34	ヌードルユニット	1,400	750	800	1	スニードカード付き
35	トレーディスペンサー	820	640	1,210	1	NO-36TWS-10 スタンド付
36	ティーサーバー	450	480	1,490	2	AT-100HWCA
37	カップディスペンサー	654	654	800	1	NC-52
38	ソイルドテーブル	1,900	750	850	1	ラックシェルフ付
39	食器洗浄機	690	690	1,350	1	JWE-680UA (ラック/h)
40	ガスブースター	287	510	760	1	WB-25H
41	クリーンテーブル	1,150	750	850	1	
42	食器消毒保管庫	1,280	550	1,880	1	ISC-S15JW-EF
43	コールドテーブル (6℃)	1,500	750	800	1	RT-150SDF-ML
44	シャワーシンク	1,440	1,000	850	1	
45	ディッシュディスペンサー	404	674	800	1	NC-27T
46	テーブル	900	750	800	2	引き出し付き
47	2槽シンク	1,200	750	800	1	
48	上棚	900	350	1R	2	
49	上棚	1,200	750	1R	1	
50	ホットキャビネット	750	750	1,900	1	HS-750SAG-GSP
51	コールドキャビネット	750	750	1,950	1	CK-007 (電気0.3W)
52	テーブル	750	750	800	1	キャビネット式
53	ローレンジ	600	600	450	1	TGL-D610F
54	テーブル	300	750	800	2	
55	テーブル	750	750	800	1	
56	ラック	1,212	613	1,587	1	P-590-L S1220
57	電子レンジ	422	508	337	2	NE-1802
58	移動式下膳用ラック	1,820	910	1,900	3	ドロー
59	トースター(4枚焼き)	400	316	220	2	SK-VF5 (電気1.35kw)
60	パッシングカート	800	413	914	3	
61	スライサー					
62	コールドテーブル	1200	750	850		RT-90MNF
63	コールドテーブル	750	750	850		AYW-081FM

工具一覧(JICA支給分)

No.	種別名	品名	メーカー	規格等	数量	保管場所	購入時期
1	安全用具	絶縁手袋(高圧用)	ヨツギ	455mm	2	電気室	2001.12.1~2002.2.30
2	安全用具	長靴	弘進		2	4階物入	"
3	カッター・ナイフ	ガセットカッター		690mm	1	電気室	"
4	機械工具類	ギャプラー	AHS	G4	1	電気室	"
5	機械工具類	ギャプラー	AHS	G8	1	電気室	"
6	脚立	脚立 厚BF RB-15(1400mm)	ハセガワ		1	各機械室等	"
7	脚立	脚立 本1、2F 厚BF RB-12(1100mm)	ハセガワ		3	各機械室等	"
8	はしご	はしご 2m10cm	ピカコーポレーション	SWK20A	2	受水槽室・熱源機械室	"
9	計測測定工具	コンベックス巻尺	KDS		1	中管室	"
10	計測測定工具	酸素濃度計(地下ピット点検用)	光明理化学	MODEL500	1	中管室	"
11	計測測定工具	接地抵抗計	HIOKI		1	中管室	"
12	計測測定工具	絶縁抵抗計(100V・250V)	National		2	中管室	"
13	計測測定工具	絶縁抵抗計(500V・1000V)	National		1	中管室	"
14	計測測定工具	微風速計	シバタ		1	中管室	"
15	計測測定工具	クランプテスター	SANWA		1	中管室	"
16	コード類	電工ドラム	MCC 畑屋		2	電気室	"
17	コード類	電工ドラム	日動		1	電気室	"
18	収納箱類	KEY BOX	タナベ		3	中管室	"
19	収納箱類	工具箱	TOYO		2	中管室・電気室	"
20	収納箱類	スチールケース	VanLack		1	中管室	"
21	照明工具	作業灯	MCC 畑屋		3	電気室	"
22	照明工具	防水型作業灯	松下		1	電気室	"
24	洗浄・清掃用具	高圧洗浄機	KARCHER		1	マイクロバス車庫	"
25	洗浄・清掃用具	散水リール			1	マイクロバス車庫	"
26	洗浄・清掃用具	電気掃除機(乾湿両用)	ONO	PRO-PAWOR	1	浴室	"
27	洗浄・清掃用具	電動ブロウ(フィルター乾燥用)	日立工機		2	4階物入・電気室	"
28	洗浄・清掃用具	ハンドクリーナー(肩掛けタイプ)	日立		1	4階物入	"
29	その他	大型水槽(グリッスフィルター吹き出し口清掃用)	サンコー		2	1F 車庫	"
31	その他	水中ポンプ	RYOBI	(汚水)RS6-400	1	1F 受水槽室	"
32	その他	水中ポンプホース		40φ×30m	2	4階 フィルター置き場	"
33	その他	ジョーゴ		250φ	1	電気室	2002.11.2
34	その他	ガソリン携行缶		18ℓ 赤	1	電気室	2002.10.31
35	その他	チェーンソーク	MCC	ST-2	1	電気室	"
37	その他	パッキンツール			1	電気室	"
38	その他	発電機	YAMAHA	青	1	電気室	"
39	その他	プロパントーチ	CAMPING		1	電気室	"
40	その他	感知器用アドレス設定機	National	BVR9911	1	中管室	2003.12
42	タップ	タップダイスセット 25径	イシハシ精工		4	電気室	"
43	電動工具関係	高速カッター	マキタ	2414NB	1	1F 受水槽室	"
44	電動工具関係	高速サンダー	マキタ		1	電気室	"
45	電動工具関係	コードレスインパクトドライバー	RYOBI	BID-125	1	電気室	"
46	ドライバー	インパクトドライバー	VESSEL		1	電気室	"
47	ハンマー	片口ハンマー		900g	1	中管室	"
48	ハンマー	片口ハンマー		450g	1	中管室	"
49	プライヤー	ウォーターポンププライヤー	LOBSTAR		2	中管室	"
50	プライヤー	カランプライヤー	LOBSTAR		1	中管室	"
51	プライヤー	プライヤー	LOBSTAR		2	中管室	"
52	ペンチ	絶縁ペンチ	FUJITA		2	中管室	"
53	レンチ	片口メガネレンチセット	LOBSTAR	7本組	1	電気室	"
54	レンチ	ソケットレンチセット	マーベル	M-411S	1	電気室	"
55	レンチ	ソケットレンチセット	TONE	1800M	1	電気室	"
57	レンチ	パイプレンチ	MCC	450m/m	1	厨房水道メーターPS	"
58	レンチ	パイプレンチ	MCC	600m/m	1	厨房水道メーターPS	"
60	レンチ	モンキーレンチ 250	LOBSTAR		1	中管室	"
61	レンチ	モンキーレンチ 300	LOBSTAR		1	中管室	"
62	レンチ	モーターレンチ	TOP		1	中管室	"
63	計測測定工具	ケーブルテスター	National		1	中管室	2007.2.18
64	計測測定工具	照度計	CUSTOM		1	中管室	"
65	電動工具関係	震動ドリル	マキタ		1	電気室	"
66	計測測定工具	データロガー(温度・クランプ)	HIOKI		1	中管室	2021.2

No.	メーカー	規格等	保管場所	前年度		4月		5月		6月		7月		8月		9月		10月		11月		12月		1月		2月		3月		本年度 使用総数	次年度 繰越数											
				3月残	入荷	使用	残	入荷	使用	残	入荷	使用	残	入荷	使用	残	入荷	使用	残	入荷	使用	残	入荷	使用	残	入荷	使用	残	入荷			使用	残									
1			中監室	1	0	0	1	0	0	1	0	0	1	0	0	1	0	0	1	0	0	1	0	0	1	0	0	1	0	0	1	0	1									
2			中監室	5	0	0	5	0	0	5	0	0	5	0	0	5	0	0	5	0	0	5	0	0	5	0	0	5	0	0	5	0	5									
3		缶入り	中監室	1	0	0	1	0	0	1	0	0	1	0	0	1	0	0	1	0	0	1	0	0	1	0	0	1	0	0	1	0	1									
4			中監室	3	0	0	3	0	0	3	0	0	3	0	0	3	0	0	3	0	0	3	0	0	3	0	0	3	0	0	3	0	3									
5	コクヨ	ECB-H9	電気室	15	0	0	15	0	0	15	0	0	15	0	0	15	0	0	15	0	0	15	0	0	15	0	0	15	0	0	15	0	15									
6	ELECOM	LD-RJ45TA10	中監室	14	0	0	14	0	0	14	0	0	14	0	0	14	0	0	14	0	0	14	0	0	14	0	0	14	0	0	14	0	14									
7	ELECOM		電気室	15	0	0	15	0	0	15	0	0	15	0	0	15	0	0	15	0	0	15	0	0	15	0	0	15	0	0	15	0	15									
8	マクセル	CR123A	中監室	1	0	0	1	0	0	1	0	0	1	0	0	1	0	0	1	0	0	1	0	0	1	0	0	1	0	0	1	0	1									
9		単三	中監室	76	0	4	72	0	18	54	0	6	48	0	6	42	0	18	24	0	14	10	200	22	188	200	27	361	0	20	341	0	34	307	0	15	292	0	12	280	196	280
10		単四	中監室	80	0	2	78	0	0	78	0	0	78	0	2	76	0	0	76	0	0	76	0	0	76	0	0	76	0	0	76	0	6	70	10	70	10	70				
11		単二	中監室	12	0	0	12	0	0	12	0	0	12	0	0	12	0	2	10	0	0	10	0	6	4	0	3	1	22	0	6	17	0	0	17	0	0	17	17	17		
12		単一	中監室	20	0	0	20	0	0	20	0	0	20	0	0	20	0	0	20	0	0	20	0	4	16	0	8	8	20	18	10	0	0	10	0	0	10	0	0	10	30	10
13		CR3032 3V	中監室	3	0	0	3	0	0	3	0	0	3	0	0	3	0	0	3	0	0	3	0	0	3	0	0	3	0	0	3	0	0	3	0	0	3	0	3			
14		角型9V	中監室	12	0	0	12	0	0	12	0	0	12	0	0	12	0	0	12	0	0	12	0	4	8	0	0	8	0	0	8	0	0	8	0	0	8	0	0	8	4	8
15		5.0mm	中監室	3	0	0	3	0	0	3	0	0	3	0	0	3	0	0	3	0	0	3	0	0	3	0	0	3	0	0	3	0	0	3	0	0	3	0	3			
16		6.0mm	中監室	3	0	0	3	0	0	3	0	0	3	0	0	3	0	0	3	0	0	3	0	0	3	0	0	3	0	0	3	0	0	3	0	0	3	0	3			
17		8.0mm	中監室	3	0	0	3	0	0	3	0	0	3	0	0	3	0	0	3	0	0	3	0	0	3	0	0	3	0	0	3	0	0	3	0	0	3	0	3			
18		10.0mm	中監室	3	0	0	3	0	0	3	0	0	3	0	0	3	0	0	3	0	0	3	0	0	3	0	0	3	0	0	3	0	0	3	0	0	3	0	3			
19	TOTO	THY328R	電気室	9	0	0	9	0	0	9	0	2	7	0	0	7	0	0	7	0	0	7	0	0	7	0	2	5	0	0	5	0	0	5	0	0	5	4	5			
20	TOTO	THY326	電気室	9	0	0	9	0	0	9	0	2	7	0	0	7	0	0	7	0	0	7	0	2	5	0	0	5	0	0	5	0	0	5	0	0	5	4	5			
21	TOTO	91301H	中監室	29	0	0	29	0	0	29	0	0	29	0	0	29	0	0	29	0	0	29	0	0	29	0	0	29	0	0	29	0	0	29	0	0	29	0	29			
22	TOTO	93371H	中監室	19	0	0	19	0	0	19	0	0	19	0	0	19	0	0	19	0	0	19	0	0	19	0	0	19	0	0	19	0	0	19	0	0	19	0	19			
23	TOTO	94023	中監室	20	0	0	20	0	0	20	0	0	20	0	0	20	0	0	20	0	0	20	0	0	20	0	0	20	0	0	20	0	0	20	0	0	20	0	20			
24	INAX	700-144	中監室	5	0	0	5	0	0	5	0	0	5	0	0	5	0	0	5	0	0	5	0	0	5	0	0	5	0	0	5	0	0	5	0	0	5	0	5			
25	INAX	DTF-814AR-X2(右)	電気室	5	0	0	5	0	0	5	0	0	5	0	0	5	0	0	5	0	0	5	0	0	5	0	0	5	0	0	5	0	0	5	0	0	5	0	5			
26	INAX	DTF-814AL-X2(左)	電気室	5	0	0	5	0	0	5	0	0	5	0	0	5	0	0	5	0	0	5	0	0	5	0	0	5	0	0	5	0	0	5	0	0	5	0	5			
27	INAX	A-1882(BF-3145T用)	電気室	8	0	0	8	0	0	8	0	0	8	0	0	8	0	0	8	0	0	8	0	0	8	0	0	8	0	0	8	0	0	8	0	0	8	0	8			
28	INAX	BF-6	電気室	3	0	0	3	0	0	3	0	0	3	0	0	3	0	0	3	0	0	3	0	0	3	0	0	3	0	0	3	0	0	3	0	0	3	0	3			
29	INAX	72-317	中監室	30	0	0	30	0	0	30	0	0	30	0	0	30	0	0	30	0	0	30	0	0	30	0	0	30	0	0	30	0	0	30	0	0	30	0	30			
30	INAX	50-373-1	中監室	29	0	0	29	0	0	29	0	0	29	0	0	29	0	0	29	0	0	29	0	0	29	0	0	29	0	0	29	0	0	29	0	0	29	0	29			
31	INAX	RG-G-L500	電気室	8	0	0	8	0	0	8	0	0	8	0	0	8	0	0	8	0	0	8	0	0	8	0	0	8	0	0	8	0	0	8	0	0	8	0	8			
32	INAX	A-1474	電気室	9	0	0	9	0	0	9	0	0	9	0	0	9	0	0	9	0	0	9	0	0	9	0	0	9	0	0	9	0	0	9	0	0	9	0	9			
33	リラインス	RK2521	電気室	3	0	1	2	20	0	22	0	0	22	0	1	21	0	0	21	0	0	21	0	1	20	0	0	20	0	0	20	0	0	20	0	0	20	3	20			
34	リラインス	ロープのみ	電気室	19	0	0	19	0	0	19	0	0	19	0	0	19	0	0	19	0	0	19	0	0	19	0	0	19	0	0	19	0	0	19	0	0	19	0	19			
35	JIMBO	WJ-DFE	電気室	3	0	0	3	0	0	3	0	0	3	0	0	3	0	0	3	0	0	3	0	0	3	0	0	3	0	0	3	0	0	3	0	0	3	0	3			
36	ヤマキワ		電気室	1	0	0	1	0	0	1	0	0	1	0	0	1	0	0	1	0	0	1	0	0	1	0	0	1	0	0	1	0	0	1	0	0	1	0	1			
37	JIMBO	WJN-D	電気室	1	0	0	1	0	0	1	0	0	1	0	0	1	0	0	1	0	0	1	0	0	1	0	0	1	0	0	1	0	0	1	0	0	1	0	1			
38	JIMBO	WJN-MGS-E	電気室	3	0	1	2	0	0	2	0	0	2	0	0	2	0	0	2	0	0	2	0	0	2	0	0	2	0	0	2	0	0	2	0	0	2	1	2			
39	JIMBO	WJN-S	電気室	3	0	0	3	0	0	3	0	0	3	0	0	3	0	0	3	0	0	3	0	0	3	0	0	3	0	0	3	0	0	3	0	0	3	0	3			
40	ハナソニック	WN7973	電気室	1	0	0	1	0	0	1	0	0	1	0	0	1	0	0	1	0	0	1	0	0	1	0	0	1	0	0	1	0	0	1	0	0	1	0	1			
41	オリバー		中監室	2	0	0	2	0	0	2	0	0	2	0	0	2	0	0	2	0	0	2	0	0	2	0	0	2	0	0	2	0	0	2	0	0	2	0	2			
42	JIMBO	WJ-ICR	電気室	2	0	0	2	0	0	2	0	0	2	0	0	2	0	0	2	0	0	2	0	0	2	0	0	2	0	0	2	0	0	2	0	0	2	0	2			
43	JIMBO	WJK-1 15A-125V	電気室	3	0	0	3	0	0	3	0	0	3	0	0	3	0	0	3	0	0	3	0	0	3	0	0	3	0	0	3	0	0	3	0	0	3	0	3			
44	ハナソニック	HNK 00844	電気室	7	0	0	7	0	0	7	0	0	7	0	0	7	0	0	7	0	0	7	0	0	7	0	0	7	0	0	7	0	0	7	0	0	7	0	7			
45	ELECOM	カチコリー 5	電気室	1	0	0	1	0	0	1	0	0	1	0	0	1	0	0	1	0	0	1	0	0	1	0	0	1	0	0	1	0	0	1	0	0	1	0	1			
46	RYOBI	RH-007N	電気室	16	0	0	16	0	0	16	0	0	16	0	0	16	0	0	16	0	0	16	0	0	16	0	0	16	0	0	16	0	0	16	0	0	16	0	16			
47	RYOBI	NO.COU-53R(N)	電気室	4	0	0	4	0	0	4	0	0	4	0	0	4	0	0	4	0	0	4	0	0	4	0	0	4	0	0	4	0	1	4	0	0	3	1	3			

2024年度 施設修繕実績

発生日	発生場所	対応・処置内容	発生日	発生場所	対応・処置内容
4月			5月		
1日	客室1307号室	扉パネル ネジ外れ取付け	7日	4階倉庫	棚板修理
	2階	会議用椅子10脚キャスター修理	9日	2階	会議用椅子 5脚キャスター修理
2日	食堂	テラス防鳥ネット補修	10日	フロント	スチール棚組立
	総務課	調整机组立	13日	従業員食堂	夜間風雨により窓下水漏れ拭取り
3日	客室602号室	物干しロープ交換	16日	1階ロビー	展示モニター用 電源配線工事
	厨房	食洗器排水管外れ取付け	17日	食堂	テラス防鳥ネット補修
4日	2階	会議用椅子 5脚キャスター修理	20日	1階ロビー	展示モニター用 電源配線工事
5日	客室1106号室	UB照明スイッチカバー交換	30日	テニスコート	パーゴラ取付け金具調整
6日	2階	会議用椅子 5脚キャスター修理	31日	厨房	給湯栓スピンドル交換
7日	食堂	テラス防鳥ネット補修		客室904号室	物干しロープ修理
8日	客室505号室	避難ハッチレバーカバー修理	6月		
9日	食堂	テラス防鳥ネット補修	3日	食堂	テラス防鳥ネット補修
	客室1103号室	混合水栓水漏れ、増し締めにて復旧	7日	食堂	テラス防鳥ネット補修
	ゴミ庫	扉ハンドル 緩み修理	10日	客室803号室	洗面台パネル固定金具補修
10日	食堂	テラス防鳥ネット補修	13日	1階ロビー	客用男子トイレ大便器フラッシュバルブ2ヶ交換
	2階	会議用椅子 5脚キャスター修理	14日	企業連携課	ブラインド動作不良修理
11日	屋上塔屋	冷水膨張水槽 減水発報 ポールタップ調整		客室709号室	衣装引き出し裏へ衣類落とし、取り出し対応
13日	2階	会議用椅子 5脚キャスター修理	18日	1階植栽	灌水ホース破損箇所修理
14日	CDN室	扉異音、注油にて改善	20日	客室805号室	机コンセントカバー取付け
16日	体育館前	FCU配管より漏水 系統バルブ閉栓水漏れ処置対応、業者手配	21日	食堂	テーブル天板ネジ増し締め
	3階	会議用椅子 5脚キャスター修理	25日	総務課	電話機ディスプレイ表示不良 整備修理
	食堂	採光枠雨漏り処置対応	27日	広報展示室	防火シャッター駆動部更新
19日	3階	会議用椅子 5脚キャスター修理			
22日	3階	会議用椅子 10脚キャスター修理	7月		
	客室1111号室	絵画壁掛け紐取替え	1日	受水槽室	冷水電動弁動作不良 バイパス弁開放対応
	8階	洗濯機蓋外れ取付け			検出器不良につき、制御装置手動にて調整
23日	研修業務課	コピー機移動に伴う、配線変更		研修業務課	扇風機異音につき、注油改善
	企業連携課	机引き出し追加		客室808号室	タバコ臭ありオゾン処理対応
	研修業務課	通路 消火器看板設置	4日	従業員食堂	窓枠目地コーキング雨漏れ対策処置
25日	厨房	食洗器排水管外れ取付け	6日	客室1301号室	バスタブ排水口へ指輪を落とし排水管解体取り出し復旧
	2階	会議用椅子 5脚キャスター修理	9日	中央管理室	設備内線電話受話器ノイズ発生につき交換
26日	開発大学院連携課	扉開放につき、クローザーアーム取外し	10日	SR42	マイク断線修理
28日	2階	会議用椅子 5脚キャスター修理		1階植栽	灌水ホース破損修理
29日	客室903・906号室	トイレレバー外れ 再取付け	13日	厨房	ライスジャー電源ONならない、原因不明
5月			15日	SR32	折り畳み式 机棚外れ、取付け
1日	2階	会議用椅子 5脚キャスター修理	16日	熱源機械室	冷水二次行き側ヘッダー温度計交換
3日	厨房	水栓レバー角度調整		熱源機械室	整理棚ビス抜け落ち箇所 取付け

2024年度 定期設備点検業務年間計画

下表は2024年度の定期設備点検業務の年間計画であるが、この表を参考として実施計画を作成するものとし、内容を提案書に明記すること。

No.	点検等の項目	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	年間回数	備考
1	【電気設備】														
(1)	受変電設備点検												○	1	停電作業(全館)
(2)	自家用発電設備点検												○	1	
(3)	中央監視盤システム保守	○			○			○			○			4	
2	【空調設備】														
(1)	地域冷、温受入施設の保守		○						○					2	
(2)	空冷パッケージ点検整備		○	○	○	○	○	○	精	○	○	○	○	12	精密点検 11月実施
(3)	空調機フィルター清掃	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	12	
(4)	客室ファンコイルユニットフィルター清掃	○			○			○			○			4	
(5)	空調機ファンユニット及びフィルターユニット							○						1	
(6)	空調用吹出口及び吸込口清掃									○				1	
(7)	空調用自動制御機器保守	○				○					○			3	総合点検 年1回、シーズン切替点検 年1回
3	【給排水衛生設備】														
(1)	水槽類清掃			①	②									各槽1回	①雑排水槽関係 ②受水槽関係
(2)	給湯ボイラー整備					○								1	
(3)	ボイラーガスバーナー点検					○								1	
(4)	ストレージタンク整備						○							1	
(5)	水処理装置保守			○				○				○		3	
4	【厨房設備】														
(1)	厨房レンジフード清掃	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	12	
(2)	厨房給排気口(排気送風機)清掃												○	1	
(3)	厨房グリッドフィルター清掃	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	12	
(4)	防火シャッター、ケーシング清掃												○	1	
(5)	ダクト清掃												○	1	
(6)	グリストラップ清掃	○	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	18	◎5月～10月は月2回
5	【ビル環境衛生】														
(1)	水質検査				○						○			各1回	7月:16項目・特殊12項目、1月:11項目
(2)	雑用水水質検査		○		○		○		○		○		○	6	
(3)	給湯水水質検査						○						○	各1回	9月:16項目・特殊12項目、3月:11項目
(4)	室内環境測定		○		○		○		○		○		○	6	
(5)	館内消毒(生息調査 食堂施工)		○		○		○		○		○		○	6	5月・7月・9月・11月・1月・3月
6	【消防用設備等】														
(1)	自動火災報知設備						○						○	各1回	9月:総合点検 3月:外観機能点検 ※(3)(4)は外観機能点検を年2回実施。 (12)は年1回実施。
(2)	非常放送設備						○						○	各1回	
(3)	誘導灯・誘導標識設備						○						○	年2回	
(4)	消火器設備						○						○	年2回	
(5)	防火・防煙設備						○						○	各1回	
(6)	避難器具点検						○						○	各1回	
(7)	ガス漏れ火災警報設備						○						○	各1回	
(8)	スプリンクラー設備						○						○	各1回	
(9)	補助散水栓設備						○						○	各1回	
(10)	消防隊専用栓						○						○	各1回	
(11)	ダクト消火設備						○						○	各1回	
(12)	排煙窓						○						○	1	
(13)	非常電源設備						○						○	各1回	
(14)	防火対象物点検						○						○	1	
7	【昇降機保守点検】														
(1)	乗用 2基	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	12	
(2)	小荷物専用昇降機	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	12	
(3)	法定点検	○												1	
8	【自動ドア装置保守】														
(1)	正面玄関自動ドア(4台)				○				○				○	3	
9	【防犯・ITV機器保守】														
(1)	監視カメラ						○							1	
(2)	防犯侵入検知システム						○							1	
(3)	警備室監視盤操作						○					○		2	
(4)	カートリッジ、電気錠						○							1	
10	【建築基準法】														
(1)	建築設備定期検査						○							1	
(2)	特殊建築物定期検査													0	3年毎 次回2026年度
11	【外壁清掃】							○						1	
12	【窓ガラス清掃】	○		○		○		○				○		6	

2024年度設営実績総表 (単位:1人総時間)

2024年	SR	OR	BR	体育館	和室	会議室	その他	合計
4月	0:30	0:00	2:00	0:00	0:00	3:00	0:00	5:30
5月	3:05	0:15	2:20	3:00	0:00	2:00	0:00	10:40
6月	4:50	1:10	2:55	0:45	0:20	2:00	0:00	12:00
7月	13:30	6:20	11:40	5:40	0:00	3:00	0:00	40:10
8月	10:10	4:40	3:35	8:10	0:00	2:45	0:00	29:20
9月	10:00	2:35	10:20	6:40	0:00	4:25	0:00	34:00
10月	16:00	6:45	15:05	10:00	0:10	5:45	0:45	54:30
11月	12:25	4:25	10:35	7:50	0:10	4:25	1:00	40:50
12月	13:40	6:00	12:55	2:50	0:00	2:00	0:00	37:25
1月	12:05	4:45	7:35	13:15	0:00	6:45	0:00	44:25
2月	23:20	8:00	14:05	9:00	0:15	6:30	0:00	61:10
3月	11:55	4:25	10:20	13:40	0:00	4:30	0:00	44:50
合計	131:30	49:20	103:25	80:50	0:55	47:05	1:45	414:50

その他、一定の条件を満たした場合は、国際協力に携わる自治体・学校・NGO/NPO等に対しても施設利用を認めているが、これら外部関係者による施設利用の場合も必要に応じ受注者が設営作業を行う。これら作業については、当センターが定めた単価に基づき、外部関係者が受注者に対し設営にかかった料金を支払う。

施設使用料にかかる領収書・請求書発行実績(2024年度)

別紙7-3

	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	合計
施設使用	0	0	1	1	1	0	1	1	1	1	1	0	8件
施設使用料			6,000	40,000	66,000		72,000	12,000	18,000	46,000	40,000		300,000円

※外部利用者(JICA以外)がセミナールーム等を使用する際、使用料はJICAの収入に、設営料は受注者の収入となる。

JICA 関西の事業と建物・設備概要

1. JICA 関西の概要

兵庫県では、1973年に、OTCA（「海外技術協力事業団」、1974年よりJICA）兵庫国際センターが設立された。その後、阪神・淡路大震災（1995年1月17日）の影響と老朽化にともない建替えが必要となっていたため、兵庫県の誘致により、2002年4月、震災からの復興をめざす「神戸市復興計画」におけるシンボルプロジェクトがある神戸東部新都心（HAT 神戸）内に兵庫国際センターとして移設された。

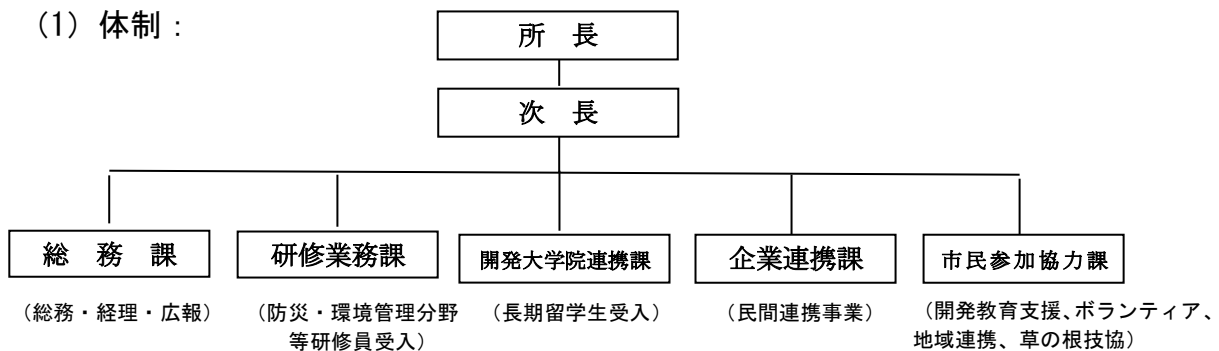
大阪府においては、1964年に海外移住事業団大阪府事務所（1981年にJICA関西支部と改称）が、1967年にはOTCA（1974年よりJICA）大阪国際研修センターが各々設立された。その後、1994年に関西支部を統合して大阪国際センター（茨木市西豊川町）に改組し、大阪府を含む近畿2府3県を所管し、自治体、大学、NGO/NPO等と連携して国際協力事業を実施してきた。

2010年12月の閣議決定（独立行政法人の事務・事業の見直しの基本方針）に基づき、2012年3月31日に大阪国際センターを閉鎖し、同年4月1日付で兵庫国際センターと統合して、「関西国際センター（JICA 関西）」へ組織改編を行い、関西2府4県における国際協力の推進を図っている。2018年7月に「関西センター（JICA 関西）」に改称。

2. 所管地域 滋賀県、京都府、大阪府、兵庫県、奈良県及び和歌山県 （関西2府4県）

3. JICA 関西業務実施体制

(1) 体制：



(2) 人員： 合計100名（2025年10月1日時点）

職員35名、専門嘱託21名、自治体研修員2名、国内協力員4名、事務スタッフ2名、派遣スタッフ20名、計84名

(業務委託) 国際協力推進員10名、青年海外協力隊相談役2名、コンピュータネットワーク支援1名、開発教育支援2名、KSP事務局1名

4. 事業概要

JICA 関西では、関西地域の国際協力の拠点として、研修員受入、民間連携、各種地

域連携事業等を実施しており、日本第2の経済圏で人口規模約2,000万人を有する関西において、産・官・学・NGO/NPOと途上国の結節点として、途上国開発支援だけでなく日本の地方創生にも資するような事業の展開を目指している。

2017年より、途上国と関西を信頼でつなぎ、ともに「持続可能な開発目標（SDGs）」の達成に貢献することをミッションステートメントに掲げて、「関西SDGsプラットフォーム」の設立・実施等を通じた多角的な業務推進に取り組んでいる。

（1）研修員受入事業

JICAは、開発途上国の国づくりの中核を担う人材を育成する目的で、行政官や技術者などを研修員として受け入れている。研修員は、国づくりに必要な技術や知識を習得し、また、日本での生活を通じて日本の伝統・文化に対する理解を深めて帰国し、それぞれの国の発展に貢献することが期待されている。JICA 関西では、関西2府4県の地域特性を活かし、阪神・淡路大震災の教訓を活かした防災分野、中小企業振興や投資促進等の経済開発分野、廃棄物処理や水質保全の環境分野、観光・インフラ・ICT、保健医療・教育など様々な分野の研修において、地方自治体・大学・民間企業・NGO・関係省庁などの協力により、年間約130コース／約1,000人の研修員を受け入れている。

また、2007年4月に兵庫県と共同でJICA兵庫（当時）内に「国際防災研修センター（DRLC：Disaster Reduction Learning Center）」を設置し、開発途上国における防災分野の人材育成を進めている。DRLCは、阪神・淡路大震災や東日本大震災などの過去の災害の経験と教訓をはじめ、様々な災害に対する日本の減災・防災の知見や取り組みを開発途上国での防災対策に役立てるため、各地の防災関連機関や自治体、防災団体・コミュニティなどと連携しながら、研修や啓発イベントなど多くの事業を行っている。

（2）JICA 開発大学院連携

欧米とは異なる日本の近代の開発経験と、戦後の援助実施国（ドナー）としての知見を学ぶ機会を留学生に提供し、母国の開発のための参考としてもらうことと、知日派・親日派として活躍することを目指し、地域の大学の協力のもと、「JICA 開発大学院連携プログラム」として日本の開発経験を伝える取り組みを推進している。

留学生は主に開発途上国の行政官や研究者であり、その研究分野は工学、農学、経営学、情報通信等、多岐に渡る。関西地域の大学においても修士・博士課程で学ぶ留学生（長期研修員）の受入を行っており、専門分野での研究・教育に加え、日本の開発経験や各地域の特色を学ぶことで知識を広げ、母国の発展を担う人材となるとともに、知日派・親日派となって日本との架け橋になることが期待されている。

一部のプログラムでは日本企業でのインターンシップの機会も提供しており、留学生は企業の技術やビジネススタイル、経営哲学等を学ぶだけではなく、日本企業が開発途上国での事業展開を検討する際の水先案内人として活躍することも期待されている。

開発途上国が抱える開発課題は複雑化・多様化しており、知の拠点である大学とJICAの連携は欠かせない。JICAは大学生のJICA海外協力隊派遣や出前講座を通じたグローバル人材の育成、JICA留学生の受け入れ促進、草の根技術協力事業や技術協力

プロジェクト、地球規模課題対応国際科学技術協力プログラム（SATREPS）を通じた大学による海外への知的貢献とネットワーク強化など、大学と積極的な連携を行っている。

（３）民間連携事業

開発途上国が抱える多様な課題の解決にあたり、従来の ODA のみならず民間企業のビジネスを通じた課題解決への期待が高まっている。関西地域には優れた製品・技術を持つ多くの民間企業があり、その技術やサービスには、水の浄化、廃棄物処理、農業振興、保健・医療、防災など様々な課題を解決する可能性がある。

JICA は、開発途上国の課題解決に貢献する本邦民間企業等のビジネスづくりを支援する「中小企業・SDGs ビジネス支援事業（JICA Biz）」を実施している。JICA 関西は、同事業への応募を検討する企業へのコンサルテーションや、採択後の調査・事業の実施支援及び終了後のフォローアップなどを通じて、関西企業をサポートしている。

また、関西地域の企業支援機関や金融機関等と連携し、開発途上国のビジネス情報や JICA の企業支援メニューを発信するセミナーやビジネスマッチング企画、企業間の交流や経験共有を目的とした「企業交流会」を開催し、海外展開をめざす企業の多様なニーズに応える支援を行っている。

（４）地域との連携（自治体、大学、民間企業、NGO 等）

日本の NGO、大学、民間企業、地方自治体等が、これまでの活動を通じて蓄積した知見や経験に基づいて提案する活動を JICA が共同で実施する草の根技術協力事業を展開している。関西地域では、阪神・淡路大震災の知見を活かした防災分野の他、水質改善や水供給、環境など多岐にわたる分野の事業が実施され、途上国の発展に寄与するとともに、関西にもその成果が還元されている。

日本の地方自治体は、上下水道整備や廃棄物処理、防災、地域開発など、市民の生活向上のための様々な課題に取り組んでいることから、JICA は、こうした蓄積を開発途上国の多様なニーズに応える上で活かしていただくとともに、自治体の持つニーズにも応えることを目指している。具体的には、自治体や外郭団体との協力による海外研修員の受入、自治体の知見を活かした草の根技術協力事業の実施、自治体職員の JICA 海外協力隊派遣、教育委員会との連携による開発教育支援、地域における外国人材受入・多文化共生推進支援などを実施している。

また、SDGs の達成に向けて、関西の民間企業、市民社会・NPO・NGO、大学・研究機関、自治体・政府機関など多様なアクターが参加するプラットフォームとして 2017 年 12 月に「関西 SDGs プラットフォーム」設立されている。JICA 関西は、近畿経済産業局及び関西広域連合本部事務局と共に「関西 SDGs プラットフォーム」の運営事務局を務めている。

（４）その他

ア. ボランティア事業では、関東圏に次いで多くの派遣を行っている。中小企業が多い関西では帰国ボランティアの採用に積極的な企業がある一方で、企業や大学、地方自治体による戦略的なボランティア派遣も行われている。

イ. JICA 関西では、国際協力の知見・経験・人材を活かし、「国際協力への理解と参加促進」「未来の地球を担う人材育成」を目的に国際理解教育/開発教育支援事業に取り組んでいる。具体的には、JICA 海外協力隊経験者や JICA 留学生等が学校を訪問し、国際協力の経験を話す「国際協力出前講座」、学校の課外活動などに活用できる「JICA 関西訪問プログラム」、JICA 中学生・高校生国際協力エッセイコンテスト、教員が開発途上国を訪問してその経験を日本の児童・生徒に伝える「教師海外研修」、開発課題や社会の仕組みを学ぶ「開発教育指導者研修」などのプログラムを実施している。

ウ. JICA 関西では、広報展示室・図書資料室・1階ロビー・食堂を「JICA かんさい地球ひろば」として、国際協力や SDGs に関する情報を一体的に発信している。来訪者が、開発途上国や JICA 事業を身近に感じ、SDGs や国際協力、異文化について理解を深めていただくための展示を行っている他、1階ロビーには大型 LED ビジョンを設置し、SDGs や JICA の取り組みに関する動画や世界各地の 360 度動画を放映している。

エ. 国際協力推進員は JICA 関西が所在する 2 府 4 県に 1 名ずつ配置している。地元根を張り、自治体・大学・NGO/NPO・メディア等との地域ネットワーク構築、地域市民の国際協力参画の推進役として機能している。

5. 建物及び設備のあらまし

- (1) JICA 関西は、JR 灘駅の南約 800m に位置している。建物の規模は、地上 13 階、塔屋 1 階、高さ 45.0m、述べ床面積 9,675.79 m² で、その内容は、1~4 階低層部に管理部門（事務室、フロント事務室、資料室、中央管理室等）・外国人のための研修部門（セミナー室、研修監理員室等）・福利厚生部門（食堂、健康相談室、和室等）・体育館兼講堂、テニスコート、5~13 階の高層部に宿泊部門（シングルルーム 92 室・ツインルーム 2 室・身障者のための車椅子対応ツインルーム 2 室、計 100 人の収容力）を有している。構造は、SRC 造となっている。
- (2) 維持管理費節減のため省エネルギーに配慮し、自然採光、通風、冷暖房の区分運転、断熱施工、中水道（雨水利用）設備、太陽熱利用給湯、節水型自動洗浄便器等の設備を有している。
- (3) 高度情報化時代に即応するインテリジェントビルの要素を極力取り入れネットワーク化、OA 化、自動制御化が可能な構造、設備としている。（JICA 本部及びセンターとのネットワーク、外部情報ネットとの接続、LAN の設置、OA 機器の導入、ビル管理メンテナンス情報計測装置等の導入、各室テレビ端子設置等）
- (4) ランニングコストなど収支を考慮した地域冷暖房としている。
- (5) 一般市民が数多く施設に立入ることが見込まれるところは、防火防災設備、防犯対策（テレビ監視等）に配慮している。
- (6) 省スペース（研修機材の壁面収納）、各施設とも音響面に配慮している（防音・吸音等）。

6. 建物の概要

- | | |
|-----------|--------------------------|
| (1) 建築物名称 | JICA 関西 |
| (2) 所在地 | 神戸市中央区脇浜海岸通 1 丁目 5 番 2 号 |

- (3) 地域・地区 商業地区
 その他指定事項 防火地区
 臨港地区（南港区）
 地区計画・土地区画整理地域
 容積率 600%
 建ぺい率 100%（商業＋防火＋耐火）
- (4) 防火対象物区分 1～4階部分 研修所 15項
 5～13階部分 寄宿舍 5項（イ）
 建物全体で 16項（イ）
 消防法施行令別表第1
 （5項イ、15項の複合用途防火対象物）
- (5) 禁煙区分 敷地内を含め館内は原則として禁煙。
- (6) 敷地面積 5,800.00 m²
- (7) 建築面積 2,678.77 m²
 建ぺい率 46.19%
- (8) 延べ床面積 9,675.79 m²
- (9) 容積対象床面積 9,536.75 m²
 容積率 164.43%
- (10) 階数 地上 13階、塔屋 2階
- (11) 高さ 軒高 GL+43.41m
 基準法上の高さ GL+44.16m
 最高高さ GL+55.41m
 基準階の階高 3.00m
- (12) 構造種別 RC造、S造
- (13) 宿泊室数 96室
- (14) 各階別床面積表

階	延床面積	用途
P2	11.20	階段
P1	108.13	エレベーター機械室
13	400.38	宿泊室（シングル11室）
12	438.39	宿泊室（シングル10室、ツイン1室）
11	400.38	宿泊室（シングル11室）
10	438.39	宿泊室（シングル10室、ツイン1室）
9	438.39	宿泊室（シングル10室、車椅子対応ツイン1室）
8	438.39	宿泊室（シングル10室、車椅子対応ツイン1室）
7	438.39	宿泊室（シングル10室）トランクルーム1室
6	438.39	宿泊室（シングル10室）トランクルーム1室
5	438.39	宿泊室（シングル10室）パソコン室1室
4	569.52	セミナー室、和室、テニスコート
3	961.61	セミナー室、健康相談室
2	1,861.63	ブリーフィング室、オリエンテーション室、応接室、 研修監理員室、事務室、会議室、体育館兼講堂ほか
1	2,286.64	事務室、資料室、会議室、食堂、広報展示室、中

		央管理室ほか
合計	9,675.79	

4. 設備機器の概要

(1) 電気設備

a 受変電設備

- ①受電方式 高圧 6.6KV 1回線受電
- ②受電設備容量 高圧トランス 900KVA
- ③契約電力 高圧業務用電力契約 150KW
高圧電気室 3階
キュービクル式
(防災設備に至る回路に対しては認定品に準じた構造)
高圧変圧器 モールド型)
- ④負荷電圧 動力 3相3線 200V
照明・コンセント 単相3線 200-100V

⑤電灯コンセント

- 照明 セミナー室・ブリーフィング室 ・・照度 500 ルクス蛍光灯
- 食堂ホール・・・・・照度 300 ルクス蛍光灯
- エントランスロビー・・・・・照度 200 ルクス蛍光灯
- 宿泊室・・・・・照度 100 ルクス蛍光灯
- 0A フloor H=100 (事務室、一部セミナー室に採用)

b 自家発電設備

非常用ディーゼル発電設備として以下を設置

- ①非常用発電機 ディーゼルエンジン発電機 (長時間型)
(内発協認定品)
3相3線 6.6KV60Hz 200KVA
- ②対象負荷 防災負荷 消火動力・排煙動力・非常照明
非常用エレベーター
保安負荷 保安電灯・保安動力
- ③設置場所 3階発電機室
- ④燃料 ディーゼル軽油：CD級

c 蓄電池設備

非常照明及び受変電制御電源として以下を設置
蓄電池 MSE型 54セル、2000Ah

d 防災設備

- 自動火災報知設備 監視盤：GR型受信機、防排煙
- ガス漏れ火災警報設備 警報監視・動作確認
- その他の設備 誘導灯・非常照明、非常放送

e 避雷設備

建築物の高さが20mを超えるため、避雷針を設置

f 電話設備
電子交換機

	容量	実装
内線数	400 回線	312 回線
外線数	36 回線	20 回線

g 通信機器
拡声設備（非常放送兼用）、テレビ共聴、モニター付ドアフォン
トイレ呼出表示器、同時通訳設備、身体障害者設備

(2) 空調設備

a 熱源設備

地域冷暖房施設から冷水・温水4管方式により受け入れる。

b 空調方式

各室の使用形態により、下記の空調方式を採用する。

ファンコイル、パッケージエアコン、系統別空調機等による個別方式を採用

系統名	空調方式
中央管理室	空調換気扇+パッケージエアコン方式
5～13階宿泊室	ファンコイルユニット方式
1～4セミナー室	ファンコイルユニット+空調換気扇方式
等	単一ダクト空調機方式
ブリーフィング室	単一ダクト空調機（ディスプレイメント）方式
体育館兼講堂	

c 換気設備

厨房、発電機室、機械室、電気室は第一種機械換気設備方式とし、便所、湯沸等は第三種機械換気設備方式とする。なお、外気取り入れと排気は各階ごとに行い、煙感知器連動ダンパー（SFD）は必要としない。

d 排煙設備

建築基準法に準拠し、自然排煙設備（一部、機械排煙設備）を設置。一部の室については建設省告示第33号を適用

(3) 給排水衛生設備

a 給水設備

1階に設置した受水槽に市水を引き込み、高置水槽方式にて各箇所に給水する。

b 給湯設備

- ・都市ガス熱源による中央給湯方式（一部予熱に太陽熱利用）
- ・4階ボイラー室に設置の真空式温水機と貯湯タンクによる中央給湯方式とし、宿泊室・厨房等の必要箇所に給湯する。
- ・貯湯槽 SUS製 3.5 m³ × 2基

・ 湯沸は電気個別方式

c 排水通気設備

建物内は汚水・雑排水分流方式とし、下水へ放流する。
宿泊系統は汚水雑排水単管方式である。

d ガス設備

給湯用及び厨房用に都市ガス 13A（低圧 11,000kcal/Nm³）を引き込む。
ガス配管の建屋内引込部及びガス使用室にはガス漏れ検知器を設置。
ガス配管を通すパイプシャフトには電気設備を設けていない。
パイプシャフト内照明スイッチは防爆型。

(4) 消火設備

補助散水栓（屋内消火栓設備の代替）	全館
スプリンクラー設備	全館
連結送水管	2階以上の各階
火災伝送防止用消火装置	厨房排気フード

(5) 昇降機設備

種類	台数	仕様	停止階
乗用 （兼非常用） （EV 1, 2号機）	2台	インバータ制御 120m/min 17人乗り 2台共身障者対策仕様	1~13階

(6) 地震対策（非常時の管制運転方式）

地震管制 地震発生時は、手動指令又は地震計の信号により、エレベーターを最寄り階に停止させ開扉後休止させる。

地震管制のガル値 特低ガル： 60gal
低ガル： 100gal
高ガル： 150gal

以上

【別紙11-3】 2024年度JICA関西食堂利用者数

項目 月別	JICA関西食堂利用実績												エスニック・イベント関係				
	朝食			昼食			夕食			合計			意見交換会		エスニック料理		
	人数			人数			人数			人数			件数	人数	一般	JICA 訪問	計
	研修員	一般	計	研修員	一般	計	研修員	一般	計	研修員	一般	総計					
4月	100	16	116	35	2,475	2,510	90	374	464	225	2,865	3,090	0	0	1,020	17	1,037
5月	562	73	635	269	2,783	3,052	459	471	930	1,290	3,327	4,617	3	92	1,398	45	1,443
6月	1,365	131	1,496	496	3,039	3,535	995	476	1,471	2,856	3,646	6,502	1	42	1,216	87	1,303
7月	1,300	72	1,372	507	2,740	3,247	1,090	490	1,580	2,897	3,302	6,199	0	0	951	172	1,123
8月	625	104	729	290	2,700	2,990	374	455	829	1,289	3,259	4,548	3	72	1,244	46	1,290
9月	1,678	115	1,793	767	2,078	2,845	1,023	495	1,518	3,468	2,688	6,156	2	29	740	53	793
10月	1,472	100	1,572	680	2,856	3,536	957	546	1,503	3,109	3,502	6,611	1	50	945	43	988
11月	1,874	44	1,918	808	2,623	3,431	1,150	403	1,553	3,832	3,070	6,902	4	93	1,046	108	1,154
12月	570	96	666	212	2,132	2,344	297	283	580	1,079	2,511	3,590	1	16	685	38	723
1月	826	35	861	421	2,483	2,904	513	397	910	1,760	2,915	4,675	0	0	806	0	806
2月	1,019	318	1,337	449	2,306	2,755	621	477	1,098	2,089	3,101	5,190	1	80	917	105	1,022
3月	34	187	221	19	2,415	2,434	21	436	457	74	3,038	3,112	3	360	877	216	1,093
合計	11,425	1,291	12,716	4,953	30,630	35,583	7,590	5,303	12,893	23,968	37,224	61,192	19	834	11,845	930	12,775
平均	952	108	1,060	413	2,553	2,965	633	442	1,074	1,997	3,102	5,099	2	70	987	78	1,065

No	品名	絵番規格・仕様	個数 (25.4)
1	ABS樹脂弁当仕切り容器たれ付き	5-485-1	27
2	大寿弁当蓋付三仕切黒	5-470-6	42
3	大寿弁当用蓋	1-376-7	42
1	象印マイコンスープジャー	TH-CS08	2
2	Panasonic スチームIHジャー炊飯器 1升炊き 白	SR-SB18VC	1
3	エピック ミキサー	バイタプレップ3 10087-ABCB	1
4	クイージーナート		1
5	スライスボーイ	MSC-90	1
6	象印保温ジャー	THS-C60A	1
7	象印保温ジャー	THS-C80A	1
8	タイガー ステンレスエアーポット	MAA-C301/3.0L	6
9	ミンチマシーン	なんつね	1
10	象印 オープントースター	EQ-AB22	2
11	ティースプーン		194
12	テーブルスプーン		159
13	テーブルナイフ		98
14	テーブルフォーク		245
15	デザートフォーク		38
16	バースプーン (マドラー)		2
17	バタースプレッター (バターナイフ)		27
18	ヒメフォーク		68
19	ブイヨンスプーン		16
20	サーバースプーン		8
21	サーバースプーン		9
22	サーバースプーン特大		1
23	箸 黒		133
24	レンゲ		16
25	田舎杓子		74
26	カトラリー入れ 茶		15
27	ケーキサーバー		8
28	ケーキトング		3
29	サーバーレスト		10
30	サーバーレスト		20
31	サービストング		34
32	スूपレードル		2
33	スパゲティトング		5
34	レモントング		6
35	ソースレードル		7
36	アイスクリーム		48
37	アイスコーヒーグラス		85
38	ウォータータンブラー		24
39	カットグラス 6角		20
40	カットグラス 丸		17
41	シェリーグラス		50
42	ジュースグラス小		103
43	ジュースグラス大		34
44	日本酒グラス		27
45	ビアグラス		267
46	ビアグラス小 キリン		21

No	品名	絵番規格・仕様	個数 (25.4)
47	ワイングラス		124
48	19ワイン用ラック		6
49	80Zタンブラー用ラック		8
50	アイスクリーム用ラック		3
51	アイスコーヒー用ラック		4
52	ゾンビー用ラック		3
53	〃	18インチ	6
54	18-8スタッキング角チャーフィン	26インチシングル	6
55	18-8フードパンのみ	シングル	7
56	18-8フードパンのみ	ダブル	12
57	KINGO角チャーフィン用スタンド		4
58	KINGOチャーフィンディッシュフードパン無	カバー無/D104FN	4
59	KINGOチャーフィン用固形ランプ	NY-CF-LAMP	10
60	UK-18-8 E型小判バフェスタント	20インチ	5
61	UK-18-8 E型小判バフェスタント	16インチ	5
62	UK-18-8 E型小判バフェスタント	24インチ	8
63	UK18-8シャンパンクーラー		2
64	UK-18-8フルーツスタンド	28.5センチ	2
65	UK18-8淵角盆	26インチ	1
66	UK-18-8淵角盆	20インチ	1
67	UK18-8淵角盆淵丸皿		5
68	UK18-8淵角盆淵小判皿	12インチ	5
69	UK18-8淵角盆淵小判皿	16インチ	10
70	UK18-8淵角盆淵小判皿	24インチ	11
71	UK18-8淵角盆淵小判皿	20インチ	15
72	UKワイヤー角バフェスタント	24-26インチ用	1
73	UKワイヤー角バフェスタント	20-22インチ用	2
74	ウイングコルク抜き		2
75	ソースポット		8
76	ソースポット小		2
77	陶器製ガストロノームディッシュ	1/2 65mm	4
78	陶器製ガストロノームディッシュ	1/3 65mm	6
79	ヒートランプウォーマー		2
80	アイスペール		2
81	アイスペール大		1
82	18-8ビールホルダー		2
83	Kinoxコーヒーデカンター		2
84	アイストング		1
85	アイストング 小 木柄		4
86	青柄 菓子器蓋付		1
87	アルコールランプ容器		7
88	小型ウォーマー		4
89	サービストレー丸 茶		11
90	丸型ウォーターピッチャー クリア	TONBO	6
91	アイスペール クリア		1
92	ウォーターピッチャー クリア		3
93	8オンスタンプラー アンバー	CT78ABM	282
94	コーヒーカップ ナルミ 白		8
95	スープカップ	C-18	172
96	スープカップ ナルミ 白		15

No	品名	絵番規格・仕様	個数 (25.4)
97	ソーサー 13cm 白	E-26	110
98	土瓶		6
99	ブイヨンカップ 片手 白		21
100	フリーカップ 赤	C9RD	127
101	フリーカップ 黄	C9YD	129
102	湯飲み	G-161	71
103	湯飲み入れ容器蓋付		1
104	兼用ソーサー ナルミ 白		105
105	紅茶カップ ナルミ 白		24
106	染千筋蓋付汲出(湯飲み)		23
107	木製四寸薄挽たるま茶宅		15
108	角豆深皿 柄青淵		5
109	サラダボール小 透明 10.5cm	GC25CL	89
110	サラダボール小 ピンク 11.5cm	G C 2 4 P A	39
111	ステンレス 小鉢		41
112	花形小鉢		7
113	フタ付ココット(蓋)ナルミ 白		40
114	マルチボールグリーン	G111	93
115	メラミンそばチョコ 赤		87
116	メラミンそばチョコ 黒		89
117	六角ボール小 乳白オレンジC	G107I0C	98
118	六角ボール小 乳白グリーンC	G107IGC	90
119	正角小鉢淵赤絵		37
120	青白磁菊型鉢		5
121	天目芦扇型仕切鉢		46
122	14cm深皿 14cm 白	L-173	42
123	17cmクープ皿 17cm 白	L-277	44
124	18cmグラタン皿 白		32
125	オーバーフィッシュプランター 32cm ナルミ白		1
126	オーバーフィッシュプランター 50cm ナルミ白		3
127	オーバーリムプランター 32cm ナルミ白		5
128	オープンウェアラウンド	BA2405Φ159 x H49 (520cc)	90
129	角平皿 22cm 黒	E-111	117
130	角プレート 24cm 白	E191IWC	188
131	角平皿 25cm 白	E-109	97
132	角和皿すじ柄	20x13センチ	80
133	角和皿茶淵	20x14センチ	38
134	クーププランター 47cm 緑		3
135	ケーキ皿 16.5cm 白	L-274	100
136	ステーキ皿	17cm	20
137	ステーキ皿敷き		55
138	耐熱性陶器 スフレL	Φ88 x H35	50
139	楕円皿 黒マット	MS-836KMT	118
140	ディナー皿 25cm 白	L-270	22
141	ひねり深皿小黒内白	E 1 6 3 BWD	172
142	平皿 19cm 白	19センチ	39
143	平皿 23cm 白	23センチ	101
144	平皿 25.5cm 白	25.5センチ	54
145	深皿 14cm 白	14センチ	74
146	深和皿 16cm ベージュ	G-317	34

No	品名	絵番規格・仕様	個数 (25.4)
147	フタ付ココット (胴) ナルミ 白		21
148	船型プランター 32cm ナルミ白		4
149	船型プランター 37cm ナルミ白		3
150	ふるさと鍋 木蓋		35
151	丸陶板蓋付 (胴)		34
152	丸陶板蓋付 (蓋)		34
153	ミート皿 21cm薄型ホワイトC	E174IWC	146
154	ミート皿 23cm 白	L-271	175
155	ライス皿 19cm 白	L-273	182
156	ラウンドトリムプレート 31cm ナルミ白		11
157	ラウンドトリムプレート 36cm ナルミ白		7
158	ラウンドトリムプレート 42cm ナルミ白		6
159	ランチプレート 3仕切 白	M-62	9
160	角プレート 24cm 赤	E-191	52
161	角プレート 24cm 黄	E-191	42
162	志野丸皿 18cm	G-176	49
163	志野天水	G-144	18
164	折り紙プレート 30cm 白		9
165	折り紙プレート 35cm 白		7
166	船形プランター 47cm 黄色		2
167	八角皿蛍中華	CH-527	77
168	皿枠 角 19.5センチ		148
169	皿枠 丸 17センチ		43
170	皿枠 丸 19センチ		25
171	皿枠 丸 21センチ		92
172	耐熱性陶器 スフレ		54
173	陶器うどん丼 黒		19
174	陶器うどん丼 黒大		29
175	麺丼益子	GMW-526	51
176	ラーメン鉢		45
177	上綿種丼 身	GA-17	50
178	多用丼 茶色	A 2 4	45
179	グッチーニサービングボール 四角 20cm	20cm	3
180	グッチーニボウル 15cm		4
181	サラダボール ライン 21cm		6
182	平皿 30cm		1
183	角和小鉢 9.5cm コバルト	G-306	92
184	さしみ鉢 14cm コバルト	G-137	33
185	ふるさと鍋		35
186	煮物椀丸紋赤絵	G-777	45
187	煮物椀丸紋赤絵蓋	G-777	44
188	3.2寸富士型小吸椀		93
189	3.2寸富士型小吸椀 蓋		102
190	スープカップ 赤	C-47	87
191	スープカップ 黄	C-47	94
192	ひさご千筋飯器	5-212-5	11
193	ひさご千筋飯器蓋		28
194	平茶碗 ツートン		7602 19
195	飯碗小 ホワイトDC	A79IWD	109
196	飯碗大 ホワイトDC	A77IWD	41

No	品名	絵番規格・仕様	個数 (25.4)
197	Gkバケツ本体	13s型	1
198	セキスイ角平ザル プラ 青	36X48	1
199	セキスイ角平ザル プラ 青	23X30	3
200	セキスイ角平ザル プラ 緑	36X48	2
201	セキスイ角平ザル プラ 緑	23X30	3
202	セキスイ角平ザル プラ 緑	30X39	4
203	セキスイ深平ザル プラ 青	36X48	1
204	セキスイ深平ザル プラ 緑	36X48	2
205	セキスイ深平ザル プラ 緑	23X30	5
206	業務用洗浄機ラック	爪あり	4
207	業務用洗浄機ラック グレー	爪無し	2
208	ステンレス食器カゴ		38
209	18-8計量水マス	2L	1
210	グレープフルーツ絞り		1
211	レモン絞り		1
212	缶切		1
213	18-8F型 ザル	18cm	2
214	18-8F型 ザル	20cm	2
215	18-8F型 ザル	22.5cm	2
216	18-8ワンタッチ裏漉替網	30メッシュ	1
217	18-8ワンタッチ裏漉替網	12メッシュ	1
218	18-8ワンタッチ裏漉枠	31cm	2
219	18-8浅型 ザル	37.5cm	1
220	18-8浅型 ザル	40cm	2
221	UK18-8パンチング水切りザル	22.5cm	2
222	イシダDX丸ザル	4号	1
223	イシダDX丸ザル	2号	1
224	イシダDX丸ザル	1号	1
225	イシダDX丸ザル	0号	1
226	イシダDX丸ザル	#470	1
227	テボ		12
228	アルマイトキングボックス 大	N43-8	3
229	アルマイトキングボックス 中	N43-5	3
230	アルマイトキングボックス 特大	N43-12	3
231	18.8野菜抜き	菊・梅・さくらセット	1
232	18-8ダブル芋くり	5-6分	1
233	18-8ダブル芋くり	7-8分	1
234	18-8ダブル芋くり	9-10分	1
235	18-8とんがりシノア	21cm	1
236	18-8コート	18cm	1
237	18-8調味缶 大	P缶	1
238	18-8調味缶 大	S缶	2
239	18crギョーザ返し		2
240	18crケーキターナー		2
241	PCおにぎり型	33cm穴 大	1
242	UK18-8アイスクリームディッシャー	#16	2
243	UK18-8アイスクリームディッシャー	#20	1
244	UK18-8アイスクリームディッシャー	#18	4
245	UK18crターナー	9cm	5
246	かき揚げリング		2

No	品名	絵番規格・仕様	個数 (25.4)
247	ステン玉子切り器		1
248	万能野菜調理器ベンリナー		
249	ベンリナー 替刃		
250	ヤットコ黒		1
251	角スパチュラ	54cm	1
252	角スパチュラ	24cm	2
253	巻きすだれ		5
254	宮島	2 4 cm	2
255	厨房用温湿度計		1
256	当り棒	4 5 cm	1
257	肉タタキ	平	1
258	飯台	5 4 c m	1
259	泡立て	#9	1
260	泡立て	#10	1
261	泡立て	#15	1
262	泡立て	#17 特大	1
263	泡立て	#8	2
264	魔法の快適しゃもじ	23cm	1
265	魔法の快適しゃもじ	34cm	1
266	魔法の快適しゃもじ	43cm	1
267	万能トング	大	3
268	万能トング	中	9
269	木柄シリコンゴムベラ	小	3
270	アルミキング打ち出し外輪鍋	36cm蓋無し	2
271	アルミキング打ち出し外輪鍋	42cm蓋無し	3
272	アルミキング打ち出し深型片手鍋	36cm蓋無し	2
273	アルミキング打ち出し深型片手鍋	30cm蓋無し	2
274	アルミキング打ち出し深型片手鍋	24cm蓋無し	2
275	アルミキング打ち出し深型片手鍋	18cm蓋無し	4
276	アルミキング打ち出し寸胴鍋	45cm蓋無し	1
277	アルミキング打ち出し寸胴鍋	39cm蓋無し	1
278	アルミキング打ち出し寸胴鍋	33cm蓋無し	1
279	アルミキング打ち出し浅型片手鍋	24cm蓋無し	2
280	アルミキング打ち出し浅型片手鍋	21cm蓋無し	2
281	アルミキング打ち出し浅型片手鍋	18cm蓋無し	2
282	アルミ鍋 蓋	18cm	1
283	アルミ鍋 蓋	32cm	1
284	アルミ鍋 蓋	36cm	1
285	アルミ鍋 蓋	40cm	1
286	アルミ鍋 蓋	21cm	2
287	アルミ鍋 蓋	34cm	3
288	アルミ鍋 蓋	24cm	4
289	アルミ鍋 両手	45cm	1
290	キングポットアルミ鍋 片手	27cm	1
291	鉄 キングパン	40cm蓋無し	1
292	イシダ折皿秤 並型	2kg	1
293	イシダ折皿秤 並型	20kg	1
294	タニタ洗えるクッキングスケール	KW-20	3
295	18-8 角バット	30 x 23	2
296	18-8 角バット	127 x 20	2

No	品名	絵番規格・仕様	個数 (25.4)
297	18-8 角バット	33 x 25	3
298	18-8 角バット	35 x 29	5
299	18-8 角バット	48 x 33	7
300	18-8 角バット	40 x 29	9
301	18-8角盆	57cm	3
302	18-8角盆	大	3
303	18-8角盆	小	3
304	18-8角盆	中	7
305	18-8深型組バット	2号	2
306	18-8深型組バット	8号	2
307	18-8深型組バット	10号	2
308	18-8深型組バット	12号	2
309	18-8深型組バット	S号	3
310	18-8深型組バット	4号	3
311	18-8深型組バット	5号	4
312	18-8餃子バット身	大	9
313	18-8餃子バット身	特大	10
314	18-8餃子バット身	小	10
315	1 8crフライヤー専用カゴ	20リットル	2
316	1 8crフライヤー用油缶	20リットル	2
317	ギャンブロ 水切り皿 クリア	EN631-1	3
318	ギャンブロ小 浅型 クリア 26.5 x 16.2 x 6.5	EN631-1	3
319	ギャンブロ小 深型 クリア 26.5 x 16.2 x 10	EN631-1	3
320	ギャンブロ小 蓋 クリア	EN631-1	3
321	ギャンブロ大 浅型 クリア53.0 x 32.5 x 6.5	EN631-1	13
322	ギャンブロ大 中深型 クリア53.0 x 32.5 x 15	EN631-1	2
323	ギャンブロ大 特深型 クリア53.0 x 32.5 x 20	EN631-1	4
324	ギャンブロ大 深型 クリア53.0 x 32.5 x 10	EN631-1	3
325	ギャンブロ大 蓋 クリア	EN631-1	16
326	抗菌プラスチック牛刀	イエロー	2
327	抗菌プラスチック牛刀	グリーン	2
328	抗菌プラスチック牛刀	ブルー	2
329	抗菌プラスチックペティー	イエロー	2
330	抗菌ポリエチレンまな板	グリーン500 x 300 x H20mm	1
331	抗菌ポリエチレンまな板	ピンク500 x 300 x H20mm	2
332	抗菌ポリエチレンまな板	ブルー500 x 300 x H20mm	2
333	抗菌ポリエチレンまな板	イエロー500 x 300 x H20mm	3
334	ペティナイフ	15cm	2
335	家庭用プラスチックまな板	小	2
336	本格派牛刀やすり	12インチ	1
337	18-8ボウル	13cm	1
338	18-8ボウル	15cm	1
339	18-8ボウル	30cm	1
340	18-8ボウル	42cm	1
341	18-8ボウル	45cm	1
342	18-8ボウル	36cm	2
343	18-8ボウル	18cm	3
344	18-8ボウル	21cm	3
345	18-8ボウル	27cm	3
346	18-8ボウル	39cm	4

No	品名	絵番規格・仕様	個数 (25.4)
347	18-8ボウル	33cm	8
348	UK-18-8角型キッチンポット	39cm蓋無し	1
349	UK-18-8角型キッチンポット	36cm蓋無し	1
350	UK-18-8角型キッチンポット	29cm蓋無し	1
351	UK-18-8角型キッチンポット	18cm蓋無し	5
352	UK-18-8角型キッチンポット	15cm蓋無し	8
353	UK-18-8角型キッチンポット	24cm蓋無し	9
354	UK-18-8角型キッチンポット	12cm蓋無し	10
355	角型キッチンポット蓋	25cm	2
356	角型キッチンポット蓋	18cm	3
357	角型キッチンポット蓋	16cm	5
358	角型キッチンポット蓋	13cm	7
359	丸型キッチンポット	30cm蓋無し	1
360	丸型キッチンポット	23cm蓋無し	1
361	丸型キッチンポット	18cm蓋無し	2
362	丸型キッチンポット	17cm蓋無し	2
363	丸型キッチンポット	13cm蓋無し	2
364	丸型キッチンポット	11cm蓋無し	2
365	丸型キッチンポット	15cm蓋無し	5
366	深バット蓋付(胴) 小	32.5 x 7.5 x 6.5	12
367	深バット蓋付(胴) 大	32.5 x 26.5 x 15	7
368	深バット蓋付(胴) 大 爪有	32.5 x 26.5 x 15	4
369	深バット蓋付(胴) 特大	32.5 x 52.0 x 15	5
370	深バット蓋付(蓋) 小		6
371	深バット蓋付(蓋) 大		10
372	深バット蓋付(蓋) 特大		4
373	ホテルパン浅	53x32.5x2.0cm	15
374	ホテルパン浅穴あき	53x32.5x2.0cm	2
375	ホテルパン深	53x32.5x6.5cm	15
376	ホテルパン目玉焼き用	53x32.5x3.3cm	1
377	18-8丸フライヤー用カス揚げ		1
378	18-8横口レードル	90cc	2
379	18-8角フライヤー用カス揚げ	荒目大	1
380	18-8縦口レードル	70cc	1
381	18-8深型横レードル	180cc	1
382	UK18-8スूपレードル	500cc	1
383	UK18-8スूपレードル	1,000cc	1
384	UK18-8スूपレードル	15cc	1
385	UK18-8スूपレードル	短30cc	1
386	UK18-8スूपレードル	90cc	2
387	UK18-8スूपレードル	360cc	2
388	UK18-8スूपレードル	長30cc	2
389	UK18-8スूपレードル	90cc	4
390	UK18-8スूपレードル	180cc	6
391	UK18-8横口レードル穴あき	70cc	1
392	横向きターナー		3
393	GK長角型ポリペール本体	50K	1
394	アイケーキャリー 緑		101 1
395	エスレンコンテナー3升	SP-15=D蓋付	3
396	スイングスリム10	L-2001	1

No	品名	絵番規格・仕様	個数 (25.4)
397	ブルートコンテナ	2620グレー	2
398	ブルートコンテナ用ドーリー	2640	1
399	ブルートコンテナ用平面蓋	2619	1
400	万能カート	BKB	2
401	アイススコップ	SCP-6C	1
402	ジャンボ物干し	S	1
403	ERECTA	34.5 x 55	1
404	ERECTA	45 x 120	2
405	ERECTA	60 x 180	3
406	ERECTA (可動)	46 x 60	4
407	ERECTA (可動)	60 x 180	5
408	ERECTA (背高)	46 x 60	1
409	折り畳みコンテナ サンクレット	AKV-C9	
410	取っ手付きカート 白	3段	3
411	バンジュウ		12
412	タオルペーパーキャビネット		3
413	トレイ 白		100
414	トレイ 木目		219
415	オープンリフト型ディスペンサー		1
416	食器用ディスペンサー		2
417	ステンレス薬味トレイ	9 x 22.5	28
418	箸箱楊枝ケース付き		3
419	塩コショウ入れ カットあり		4
420	塩コショウ入れ カット無し		48
421	白ナルミ 胡椒入れ		10
422	白ナルミ 塩入れ		11
423	白ナルミ つま楊枝立	9266-9477	10
424	ソース入れ	6cm、縦13cm	1
425	ナフキン立て		52
426	ペッパーミル		2

電気設備の仕様一覧 (非公開、申請により別途配布)

機械設備の仕様一覧

- ・ 給湯設備のガス炊きボイラー（2台） 4階ボイラー室
 - 真空温水器（屋内設置）1回路型
 - 缶体出力 174kw、ガス消費量 17.2N m³/h（都市ガス 13A）
 - 最大連続出力 循環 174kw、水温 40℃→60℃
 - 伝熱面積 2.8 m²、最高使用圧力 0.98Mpa、
 - 設備電力 100V 0.4kw
 - 圧力損失 3.9Kpa
 - 制御方式～比例制御、安全装置～メーカー標準
 - 制御盤～外部警報取り出し端子付、ポンプ及び給気ファン連動信号受発信機能、地震感知停止機能、温水器 2台による台数制御運転機能（各温水器より制御盤までの配管・配線共含む）保温並びにジャケット付

- ・ タンク設備 屋上
 - ※受水槽（1基）
 - ERP 製複合パネルタンク（2槽式）、有効容量 30 m³
 - 寸法 5,000×3,000×2,500H 1階 M.R（満水・減水警報）
 - 付属品：鋼鉄平架台（溶接垂鉛メッキ）、マンホール 600φ×2（施錠付）、内はしご（合成樹脂製）×2、外はしご（ステンレス鋼製）×2
 - 耐震：天板補強型 1.0G

 - ※高架水槽（1基）
 - FRP 製複合パネルタンク（2槽式）、有効容量 6 m³
 - 寸法 2,000×2500×2,000H 1PHRF（満水・減水警報）
 - 付属品：点検用踊場（手摺共）付、鋼鉄架台 2,500H（溶接垂鉛メッキ）
 - マンホール 600φ×2（施錠付）
 - 内はしご（合成樹脂製）×2、外はしご（ステンレス鋼製）×2
 - 耐震：天板補強型 1.5G

 - ※消火用充水タンク（1基）
 - ステンレス製（SUS304 製）、有効容量 0.5 m³、1PHRF（満水・減水警報）
 - 寸法 800×800×900H
 - 鋼鉄架台 400H（溶接垂鉛メッキ）
 - 付属品：マンホール、各種タッピング他一式共

 - ※防火用水貯水槽（2基）
 - コンクリート製 有効容量 33 m³、1階床下（満水・減水警報）

- ・ 給排水衛生設備
 - [給湯設備]
 - 1. 貯湯槽（2基） 4階ボイラー室

立形、貯湯量 3,500ℓ、SUS444 製タンク、板厚 8.0t
最高使用圧力 0.49Mpa、最高貯湯温度 70℃
マンホール 450φ、圧力計、温度計、返湯口、給水口、膨張口、排水口付
保温（ロックウール 50t）及び表面ステンレスラッキング共

2. 貯湯式電気湯沸器（7台／1階仮眠室、1階会議室、1階湯沸室、1階フロント事務所、2階湯沸室、3階湯沸室、4階パントリー）

壁掛式ボイリングタイプ 貯湯量 20ℓ

全自動マイコン制御、ウィークリータイマー付、二重安全機能、自動給排水機能付、ステンレスヒーター、2段制御、熱湯、雑湯両用水栓取付可能、自動温度調節器、水面計、温度計、電気ヒーター、電源プラグ、過昇湿防止装置、脱水口、固定金具、1φ200V 2.0kw

[雨水濾過設備]

1. 雨水濾過装置 1基 1階 M.R

全自動型 圧力式急速濾過装置 3φ200V 0.035kw（満水・減水装置）

・濾過機本体 SS400（内面エポキシ樹脂系塗料塗り）、

濾過能力 6 m³/h、セラミック濾過材、電動五方弁付（自動逆洗形）

・薬注装置 塩素材用 14~68cc/min×0.49Mpa、50ℓタンク共

・附属品：制御盤、装置廻り配管、弁類、ラインミキサー、共通ベース他一式

2. 雨水濾過ポンプ 1基 1階 M.R

ナイロンコーティング製 多段渦巻ポンプ（屋内設置） 1階 M.R

40φ×100ℓ/min×20m（モーター4p）

降板スプリング架台支持、フート弁（SUS）・サンションユニット共

3φ200V 1.5kw

[空調設備]

1. 水冷用熱交換器 2台 3階 M.R

プレート型熱交換器 水対水用 冷却能力 305kw

一次側冷水 出入口水温 7℃→14℃ 水量 625ℓ/min

使用圧力 0.98Mpa 圧力損失 120kPa

二次側冷水 出入口水温 15℃→8℃ 水量 625ℓ/min

使用圧力 0.49Mpa 圧力損失 116kPa

※SUS304（厚さ1.0mm以上）製ドレンバン他附属品一式共

2. 温水用熱交換器 2台 3階 M.R

プレート型熱交換器 水対水用 冷却能力 245kw

一次側温水 出入口水温 47℃→40℃ 水量 500ℓ/min

使用圧力 0.98Mpa 圧力損失 68kPa

二次側温水 出入口水温 38℃→45℃ 水量 625ℓ/min

使用圧力 0.49Mpa 圧力損失 68kPa

※附属品一式共

3. 冷水一次ポンプ 2台 3階 M.R
片吸込渦巻ポンプ（屋内設備）許容押込圧力 7.0kg/cm² G
(80φ×50φ)×500ℓ/min×15m（モーター4P） 2.2kw
4. 冷水一次ポンプ 2台 3階 M.R
片吸込渦巻ポンプ（屋内設備）許容押込圧力 7.0kg/cm² G
インバーター制御ポンプ 1.5kw
(80φ×40φ)×250ℓ/min×15m（モーター4P） 686kPa
5. 冷水二次ポンプ 2台 3階 M.R
片吸込渦巻ポンプ（屋内設備）許容押込圧力 7.0kg/cm² G
インバーター制御ポンプ 7.5kw
(80φ×50φ)×625ℓ/min×30m（モーター4P） 686kPa
6. 温水一次ポンプ 2台 3階 M.R
片吸込渦巻ポンプ（屋内設備）許容押込圧力 7.0kg/cm² G 686kPa
(80φ×50φ)×500ℓ/min×15m（モーター4P） 2.2kw
7. 温水二次ポンプ 2台 3階 M.R
片吸込渦巻ポンプ（屋内設備）許容押込圧力 7.0kg/cm² G
インバーター制御ポンプ 5.5kw
(80φ×50φ)×500ℓ/min×30m（モーター4P） 686kPa
8. 空気調和機
AC201 1階厨房系統 水平型 前外気型 1台 2階 MR
AC202 1階エントランスロビー系統 垂直型 全外気型 1台 3階 MR
AC203 2階ブリーフィングルーム系統 レターファン付 外気冷房可能型
1台 3階
加湿 水加湿（水気化式加湿器）、有効加湿量 12.0kg/h
AC204 2階体育館兼講堂系統 垂直型 1台 3階 MR
加湿 水加湿（水気化式加湿器）、有効加湿量 58kg/h
AC206 4階ラウンジ系統 天井吊ターミナル型 1台 4階ラウンジ天井内
加湿 水加湿（水気化式加湿器）、有効加湿量 3kg/h
9. 空冷ルームエアコン
電気設備その他の機器一覧表「空調設備」参照 7台
10. ファイルコイルユニット
電気設備その他の機器一覧表「ファイルコイルユニット」参照 251台
11. 空気換気扇
電気設備その他の機器一覧表「空気換気扇」参照 58台

12. 給気ファンユニット・フィルターユニット

3階 電気室、発電機室 3φ200V 3. 7kw 1台
3階 発電機室 3φ200V 2. 2kw 1台

13. 給気ファン

電気設備その他の機器一覧表「送・配風機 FOA」参照 5台

14. フィルターユニット (FU)

処理風量 1,500CMH 1台、400CMH 1台、2,100CMH 1台
2,760CMH 1台、150CMH 1台、1,200CMH 1台

15. 排気ファン

電機設備その他の機器一覧表「送・排風機 FEX」参照 50台

16. 排煙ファン

片吸込シロッコ床置 3φ200V 5. 5kw 1台

17. 換気扇

電機設備その他の機器一覧表「天井扇 VFE」参照 110台

[防災設備]

「施設の防災措置概要」参照

[輸送設備]

・エレベーター2台設置

平常時は、乗用として利用するが、非常時には、中央管理室または避難階での操作により、非常時管制運転に切り替えられる。管制運転の仕組みは、「施設の防災措置概要」参照。

<仕様>

- ・用途 : 非常用兼乗用
- ・積載定員 : 1,150kg 17人乗り
- ・速度 : 120m/min
- ・かご内法 : w=1,800mm D=1,500mm
- ・特殊設備 : 管制運転スイッチ、非常用照明、予備電源付インターホン
- ・その他 : 政令及び非常用エレベーターの JIS 規格に則った仕様を備える。

・小荷物用昇降機

号機 : No. DW-1 (フローアタイプ)
用途 : 計荷物用
制御方法 : 交流一段速度歯車式
操作方法 : 相互迂回制御方式

容量 : 200kg
速度 : 30m/min
電源 : 動力用三相交流 210V60Hz 照明単相交流 100V60Hz
電動機 : 1. 5kw
戸閉方式 : 手動式 2 枚戸上下開
停止箇所 : 1~3 階 計 3 ヶ所
出入口寸法 : 幅 900mm × 奥行 1, 200mm
カゴ内寸法 : 間口 900mm × 奥行 1, 100mm
昇降路寸法 : オーバーヘッド 2, 250mm ビット深さ 700mm
機械室寸法 : 有効高さ 1, 000mm 以上
特記事項 : カゴ室、ステンレスヘアライン仕上

[電動シャッター設備]

・重量シャッター 1 階 車庫

開閉性能 ※上部電動式 (手動併用) ・上部手動式

シャッターケース

電動式シャッター (ドア) は、電動降下中に障害物を感知し、自動的に停止させる機能を有する。

[自動ドア設備] 1 階 玄関

開閉方法 : スライディングドア

センサーの種類 : 熱線スイッチ

以上

電気設備その他の機器の仕様一覧

竣工年月	2001年9月		
延床面積	9,675.79 m ²		
階数	地上13階+塔屋階		
施工業者	電気設備	住友電設株式会社	
	機械設備	三建・川崎設備共同企業体	
変電場所	3階電気室		

受変電方式 高圧受電 3φ3W 60Hz 6,600V 1回線受電

名称	定格容量	台数	メーカー
変圧器 1φ3W 6600V/210-105V	200KVA (モールド)	3台	ダイヘン
変圧器 3φ3W 6600V/210-105V	300KVA (モールド)	1台	ダイヘン
変圧器 (スコット) 210V/210-105V	50KVA (モールド)	1台	ダイヘン
コンデンサ 3φ 6600V 60Hz	106kvar (ガス)	2台	日新電機
三相リアクトル 6600V 60Hz	6.38kvar	2台	日新電機

水槽設備

名称	型式	数量	容量	備考
受水槽	FRP製複合版パネルタンク	1	23.1M ³	2槽式 三菱樹脂
高架水槽	FRP製複合版パネルタンク	1	6M ³	2槽式 三菱樹脂
雑用水槽	コンクリート製	1	20M ³	
雨水貯留槽	コンクリート製	1	10M ³	
湧水槽	コンクリート製	1	15M ³	
消化水槽	コンクリート製	1	33M ³	

給湯設備

温水器	定格出力：174KW 電熱面積：2.8 m ² (株) 日本サーモエナー		
貯棟槽	容量：3,500L × 2		
電気湯沸器	型式：EW-20N3C-BT	容量：2KW	3台
	型式：EWS20CNN3220N0	容量：2KW	4台

ポンプ設備

揚水ポンプ

型式 : GMN-50×7-611 2台 容量 : 11KW 日立

スプリンクラーポンプ

型式 : US-HTS150×3-655 容量 : 55KW 日立

冷水一次ポンプ

型式 : HOV-80×50N4-63.7 容量 : 3.7KW 日立

冷水一次ポンプ

型式 : HOV-65×40N4-61.5 容量 : 1.5KW 日立

冷水二次ポンプ

型式 : HOV-65×40N2-65.5 容量 : 5.5KW 日立

温水一次ポンプ

型式 : HOV-80×50N4-62.2 容量 : 2.2KW 日立

温水一次ポンプ

型式 : HOV-65×40N4-61.5 容量 : 1.5KW 日立

温水二次ポンプ

型式 : HOV-65×40M2-65.5 容量 : 5.5KW 日立

雑用水ポンプ

型式 : IJ2 50-3.7H 容量 : 3.7KW×2 日立

雨水ろ過ポンプ

型式 : JD 40X32A-E61.5 容量 : 1.5KW 日立

温水加熱ポンプ

型式 : JLP32-60.4 2台 容量 : 0.4KW 日立

給湯循環ポンプ

型式 : JLP32-60.4 2台 容量 : 0.4KW 日立

湧水排水ポンプ

型式 : UN-D 50-61.5NXD 2台 容量 : 1.5KW 日立

空調設備

ビルマルチエアコン メーカー : ダイキン

フロント事務室

冷房 : 10.0KW 暖房 : 11.2KW

室内機型式 : FXYFP56MM 2台 室外機型式 : RXTP112DAH 1台

中央監理室

冷房 : 10.0KW 暖房 : 11.2KW

室内機型式 : FHCP56EM 1台 室外機型式 : RZRP112BDH 1台

エアコン

設置場所	型式	定格		台数	摘要
		冷房	暖房		
仮眠室	S28RCV	2.8KW	4.0KW	1	ダイキン

サーバー室

冷房：2.2KW

暖房：2.2KW

室内機型式：F22XTES 1台 室外機型式：R22XESE2 1台

ファンコイルユニット

天井カセット形 251台

床置形 3台

全熱交換機(1台2枚) 51台

ペリメーターヒーター(床置型) 23台

型式	風量 CMH	冷房能力 W		暖房能力 W	摘要
		顕熱 量	全熱 量		
天井埋込型 FWMF4FTR	640	2580	3070	3900	
天井埋込型 FWMF6FTR	960	3730	4410	5550	
天井埋込型 FWMF8FER	1280	5200	6000	7300	
天井埋込型 FWMF12FHR	1690	7900	10100	11620	
天井埋込型 600 タイプ (2コイル (冷温水+冷水))	1020	3850	4220	5140	
天井埋込型 800 タイプ (2コイル (冷温水+冷水))	1350	4740	5700	6760	
天井カセット FWHC2DTDR	320	1430	1690	2090	
天井カセット FWHCK3DDR	480	1960	2230	2810	
天井カセット 2方向吹出型 400タイプ	640	2680	2190	4000	
天井カセット FWHC6DTDR	960	4270	4510	5950	
天井カセット FWHC8DTDR	1280	5320	6080	7290	
天井カセット 2方向吹出型 200タイプ (2コイル (冷温水+冷水) 型)	320	1190	1400	1710	
天井カセット 2方向吹出型 300タイプ (2コイル (冷温水+冷水) 型)	480	1820	2220	2490	
天井カセット 2方向吹出型 400タイプ (2コイル (冷温水+冷水) 型)	640	2480	3170	3320	
天井カセット 2方向吹出型 600タイプ (2コイル (冷温水+冷水) 型)	960	4270	4510	5950	
天井カセット FWHCK12DDR	1690	6520	8400	10050	
天井カセット FWJCF6EHR	1200	3730	4410	5550	
天井カセット FWJCF12ETR	2040	7280	8460	10220	
天井カセット ホテル型	510	2580	3070	3590	

床置露出型 400 タイプ	640	2580	3070	3900	
床置露出型 FWV6BR	840	3860	4630	5550	

給気ユニット

系 統	風量	定 格	台数	摘 要
電気室・発電機室	12600	3.7KW	1	
発電機室	11000	2.2KW	1	

給気ファン (FOA)

系 統	風量	定 格	台数	摘 要
2階 体育館兼講堂	9000	2.2KW	1	
3階 発電機室 (発電機 運転時)	13900	5.5KW	1	
1階 M.R (受水槽室)	1500	0.56KW	1	
1階 食品庫	400	0.349KW	1	
3階 M.R (北)	2100	0.7KW	1	
4階 ボイラー室	2760	0.8KW	1	
1階 消火ポンプ室	150	0.077KW	1	

排気ファン (FEX)

系 統	風量 (m ³ /h)	定 格	台数
1階 厨房	10,500	5.5KW	1
2・3階 体育館兼講堂	15,620	5.5KW	1
3階 電気室・発電機室	9,800	2.2KW	1
3階 発電機室 (発電機運転時)	12,300	3.7KW	1
1階 M.R (受水槽室)	1,500	0.3KW	1
1階 食品庫	400	0.2KW	1
3階 M.R (北)	2,100	0.3KW	1
4階 ボイラー室	2,000	0.35KW	1
1階 客用便所 (南)	900	0.349KW	1
1階 便所 (中央)	1,200	0.451KW	1
1階 マイクロバス車庫	1,760	0.65KW	1
1階 公用車車庫	2,640	0.38KW	1
2階 客用便所 (南)	900	0.349KW	1
2階 客用便所 (北)	1,400	0.451KW	1
3階 客用便所	900	0.349KW	1
4階 客用便所	1,200	0.24KW	1
1階 ゴミ庫	400	0.1KW	1
1階 従業員便所	700	0.159KW	1

1階 物入（南）	300	0.1KW	1
1階 消火ポンプ室	150	0.049KW	1
2階 ロッカー室・4階ロッカー室	180	0.1KW	3
2階 器具庫	600	0.159KW	1
2階 物入（北）	500	0.134KW	1
2階 物入（南）	300	0.1KW	1
3階 物入（南）	300	0.1KW	1
3階 物入（北）	420	0.1KW	1
3階 C階段室	1300	0.34KW	1
5階～13階 湯沸し・洗浄室	200	0.077KW	9
6・8・10・12階 リネン室	90	0.049KW	4
5・7・9・11・13階 付室	90	0.049KW	5
5階パソコン室1	540	0.115KW	1
6、7階 トランクルーム	540	0.115KW	2

空調換気扇（EVF）

設置場所	型 式	定格風量 (m ³ /h)	台数	摘 要
1階 広報展示室	天吊埋込型	300	1	三菱電機 (株)
1階 広報展示室	天吊埋込型	260	1	三菱電機 (株)
1階 広報展示室	天吊埋込型	240	1	三菱電機 (株)
1階 フロント事務室	天吊カセット型	390	1	三菱電機 (株)
1階 資料室	天吊埋込型	390	2	三菱電機 (株)
1階 事務室	天吊カセット型	200	3	三菱電機 (株)
1階 事務室	天吊カセット型	430	1	三菱電機 (株)
1階 事務室（総務課）	天吊カセット型	430	3	三菱電機 (株)
1階 所長室（会議室2）	天吊埋込型	320	1	三菱電機 (株)
1階 食堂	天吊埋込型	580	5	三菱電機 (株)
1階 従業員食堂	天吊カセット型	480	1	三菱電機 (株)
1階 休憩室	天吊カセット型	240	1	三菱電機

				(株)	
1階	中央監理室	天吊カセット型	310	1	三菱電機 (株)
1階	フロント更衣室	天吊カセット型	80	2	三菱電機 (株)
1階	従業員更衣室	天吊カセット型	80	2	三菱電機 (株)
1階	従業員事務室	天吊カセット型	60	1	三菱電機 (株)
2階	オリエンテーション室	天吊埋込型	330	2	三菱電機 (株)
2階	研修監理員室	天吊カセット型	520	1	三菱電機 (株)
2階	事務室(企業連携課)	天吊カセット型	560	1	三菱電機 (株)
2階	事務室	天吊カセット型	560	2	三菱電機 (株)
2階	会議室3	天吊カセット型	330	1	三菱電機 (株)
2階	会議室4	天吊カセット型	240	2	三菱電機 (株)
3階	セミナー室3 1	天吊カセット型	440	1	三菱電機(株)
3階	セミナー室3 2	天吊カセット型	440	1	三菱電機(株)
3階	セミナー室3 3	天吊カセット型	440	1	三菱電機(株)
3階	セミナー室3 4	天吊カセット型	440	1	三菱電機(株)
3階	セミナー室3 5	天吊カセット型	440	1	三菱電機(株)
3階	セミナー室3 6	天吊カセット型	440	1	三菱電機(株)
3階	健康相談室	天吊カセット型	170	1	三菱電機 (株)
3階	同通ブース1・2・3 プロジェクター室	天吊カセット型	160	1	三菱電機 (株)
4階	セミナー室4 1	天吊埋込型	330	2	三菱電機 (株)
4階	セミナー室4 2	天吊埋込型	330	2	三菱電機 (株)
4階	和室	天吊埋込型	330	2	三菱電機 (株)
5階	パソコン室(1)	天吊カセット型	270	1	三菱電機 (株)

換気扇 (VFE)

設置場所	型 式	定格風量 (CMH)	台数	摘 要
1階 仮眠室	天井換気扇	240	1	
1階 給湯室	天井換気扇	240	3	
1階 浴室	天井換気扇	220	1	
1階 洗濯室	天井換気扇	60	1	
2階 洗濯室	天井換気扇	240	1	
2階 物入、2階物入 (北)	天井換気扇	90	2	
3階 湯沸室	天井換気扇	240	1	
3階 物入	天井換気扇	250	1	
4階 自販機コーナー	天井換気扇	200	1	
4階 物入	天井換気扇	100	1	
5～13階 シングルムU.B	天井換気扇	220	92	
8階9階 車椅子ツインルーム浴室	天井換気扇	250	2	
10階12階 ツインルームU.B	天井換気扇	250	2	
塔屋 EVMR	有圧換気扇	4000	1	
塔屋 EVMR	有圧換気扇	4000	1	

以上

入館者実績

1. 主要実績

ア 宿泊については、直近3年間（2022～2024年度）の平均で32.2%の入館率（人泊数/客室数）となっている。

イ 食堂について、同期間の利用者数は以下のとおりとなっている。

		2022年度	2023年度	2024年度
宿泊	入館率	26.2%	34.1%	36.2%
	泊数	9,173泊	11,954泊	12,718泊
宿泊者	人数	908人	1296人	1015人
食堂	利用者数	49,157人	60,999人	61,192人

※利用者数は、センター来館者、会議、イベント等参加者、宿泊者の総数

2. 繁忙期

ア 例年、ゴールデンウィーク明けから7月上旬、9月から11月末まで、そして1月中旬から2月が、繁忙期となる。（年末年始、年度末及び年度当初、ゴールデンウィーク及び8月は研修コースが少ない。）

センター利用者は、センター来館者、研修講師、業務関係者、食堂利用者等。

3. 繁閑時間

多くの研修コースでは、9:30から18:00の間に講義が行われる。

ア フロントはコースの開始前、終了後の時間帯が繁忙時間帯となる。

イ 講義時間帯は客室清掃に適した時間である。

4. 宿泊実績詳細（2022～2024 年度）

2022 年度入館実績

（単位：人泊）

	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	年間合計
JICA 研修員	24	47	151	109	289	1163	1323	1181	951	812	1375	454	7879
国内関連 関係者	126	218	16	78	146	117	121	76	49	25	144	178	1294
合計	150	265	167	187	435	1280	1444	1257	1000	837	1519	632	9173
月別入館率	5.0	7.8	6.4	6.6	14.9	49.6	53.9	51.9	40.2	32.0	67.9	23.7	30%

2023 年度入館実績

（単位：人泊）

	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	年間合計
JICA 研修員	151	453	1453	1155	955	1298	1038	990	931	724	1298	176	10622
国内関連 関係者	21	76	55	192	74	63	118	104	76	38	75	440	1332
合計	172	529	1508	1347	1029	1361	1156	1094	1007	762	1373	616	11954
月別入館率	6.7	20.2	55.2	50.5	36.3	53.2	42.1	42.4	35.5	30.3	56.2	21.9	37.5%

2024 年度入館実績

（単位：人泊）

	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	年間合計
JICA 研修員	100	574	1381	1306	659	1652	1496	1808	509	895	951	33	11364
国内関連 関係者	16	75	130	76	107	113	95	109	93	36	317	187	1354
合計	116	649	1511	1382	767	1765	1591	1917	602	931	1268	220	12718
月別入館率	4.2	23.1	60.9	51.7	26.9	66.7	56.7	72.2	22.1	35.2	51.0	7.7	39.8%

以上