

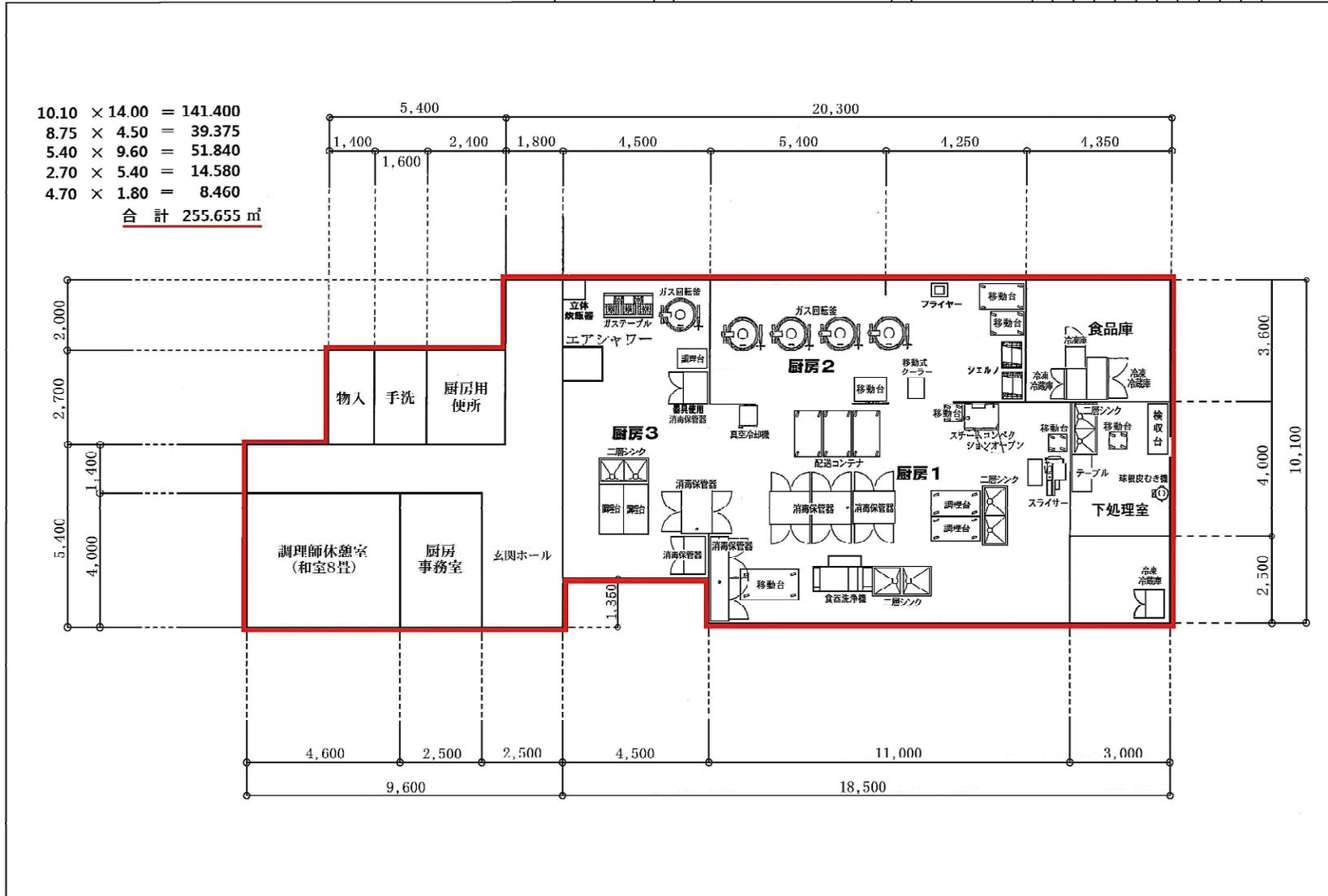
資料 10 現給食センター厨房機器一覧表 (参考) (その1)

■現給食センター平面図

(平成29年度)

平面図	縮尺	1/150 (A4)	学校名	高野町 高野町立 学校給食センター				調査番号	30344				(学校)			整理番号
				K013												

$10.10 \times 14.00 = 141.400$
 $8.75 \times 4.50 = 39.375$
 $5.40 \times 9.60 = 51.840$
 $2.70 \times 5.40 = 14.580$
 $4.70 \times 1.80 = 8.460$
合計 255.655 m²



資料 10 現給食センター厨房機器一覧表（参考）（その2）

■現給食センター備品一覧

No	備品名	数量	No	備品名	数量
1	テーブル	3	34	ステン天ぶら入れ	15
2	包丁まな板殺菌庫	2	35	サラダ入れ	15
3	冷凍冷蔵庫	3	36	高速ミキサー	1
4	球根皮むき機	1	37	ステンレス保温缶 (10%)	17
5	検収台	1	38	コンロ	1
6	移動台	4	39	ジェットタオル	5
7	二槽シンク	4	40	配送車 (軽四)	1
8	冷凍庫	1	41	配送車 (2トン)	1
9	スライサー	1	42	食器保管用除湿器	1
10	調理台	4	43	非接触温度計	1
11	真空冷却機	1	44	上皿自動秤	2
12	ガス回転釜	5	45	食器皿小・中	261
13	シェルフ	2	46	食器汁椀	349
14	配送コンテナ	3	47	手動式チャンピオン缶切り機	1
15	食器洗浄機	1	48	掃除機	1
16	消毒保管庫	5	49	ガスファンヒーター	1
17	ガステーブル	1	50	壁掛け扇風機	5
18	スチームコンベクションオーブン	1	51	フードスライサー	1
19	長イス	1	52	防水型デジタル温度計	1
20	3人用ロッカー	2	53	デジタル残留塩素テスター	1
21	2人用ロッカー	1	54	自動台はかり	1
22	丸パイプイス	6	55	電動ミスト機	1
23	食卓テーブル	1	56	丸ザル大・小	30
24	書類保管庫 (ベース付き)	1	57	実用鍋 (アルマイト)	1
25	食器 (トレイオレンジ)	220	58	遠赤外線フライヤー	1
26	イナバ物置	1	59	ナショナルオーブンレンジ	1
27	テレビ	1	60	野菜裁断機	1
28	湯沸かし器	7	61	食器 (トレイ)	39
29	蒸し器 3段	1	62	カレー皿	51
30	パン缶	5	63	黄色茶碗	40
31	スチール書庫	1	64	小皿 (大・中・小)	169
32	ステンレス保温缶 (14%)	5	65	トンダ	17
33	ザル受台丸	7	66	小缶 (無保温)	3

※本一覧表は、現給食センターにおける厨房機器・備品を示したものである。

※厨房機器一式 (部分に該当するもの、及びその他必要とされる機器) を本事業にて整備すること。(1日当たりの最大食数：260食 (試食会時 300食))

資料 10 現給食センター厨房機器一覧表 (参考) (その3)

■献立表の例

平成30年度		1月きゅうしよくこんだて表		高野町学校給食センター	
日付	こんだて名	あか		みどり	
		からだをつくるもの	からだのちよしととのえるもの	きいろ	エネルギー タンパク質 脂質
8	ごはん きゅうにゅう アジのピリからだせ はくさいのそくせきづけ おそろに	きゅうにゅう アジ しおこんぶ とろみそ	はくさいきゅうり だいじんにしんねぎ	こめ かたくりこあぶらさとう もちもちとちいも	701kcal 27.3g 15.8g
9	ごはん きゅうにゅう おでんふう かみかみサラダ	きゅうにゅう あつあけうすらたまご ちくねきゅうにく さきいか	だいこん キャベツこまつな	こめ こんにゃくさとう マヨネーズさとう	711kcal 27.9g 25.9g
10	げんりょうごはん きゅうにゅう カレーうどん ちくわのいそべあげ しめじあえ	きゅうにゅう とりにくあぶらあげ ちくわあおりのこなチーズ	たまねぎにしんねぎ もやしほうれんそうしめじ	こめ うどん こむぎかたくりこあぶら さとう	726kcal 25.8g 19.5g
11	ごはん きゅうにゅう ふたキムチ かにたまスープ みかん	きゅうにゅう ふたに かにたまスープ みかん	キャベツたまねぎはくさいキムチ にんじん たまねぎコーンチンゲンサイ みかん	こめ さとうこまごまあぶら かたくりこあぶら	711kcal 28.6g 20.4g
15	まぜこみいなり きゅうにゅう かわりきんぴら とんじる	あぶらあげちりめん きゅうにゅう ちくわ ふたにらとろみそ	にんじんいんげん はくさいごぼうにしんねぎ	こめさとうこま じゃがいもさとうあぶら さまいもこんにゃく	759kcal 27.1g 23.6g
16	ごはん きゅうにゅう ミニチホール ハムサラダ フライピーナス	きゅうにゅう ミニチホール ハム だいず	たまねぎにしんねぎ トマト グリンピース キャベツきゅうり	じゃがいもさとうあぶら あぶらさとう かたくりこあぶらさとう	795kcal 27.8g 25.7g
17	ごはん きゅうにゅう さけのまヨネーズやき もやしとキャベツのサラダ けんちんじる	きゅうにゅう さけのみそ どうふとりにく	マヨネーズ キャベツもやしきゅうりにんじん だいこんごぼうにしんねぎ	こめ マヨネーズ さとうこまごまあぶら さまいもこんにゃくあぶら さとう	717kcal 29.4g 19.8g
18	ごはん きゅうにゅう れんごんのはきみあげ もすくチャプチェ やさいスープ	きゅうにゅう れんごんのはきみあげ だんにんく だんにんく たまねぎキャベツもやしいんげん	にんじんピーマンたまねぎしいたけ だんにんく たまねぎ	こめ あぶら ごまあぶらさとうこま あぶら	717kcal 23.6g 24.7g
21	ごはん きゅうにゅう ホキのやさいあんかけ しゃきしゃきうめこみぶあえ きのこのみそ	きゅうにゅう ホキ かまぼこわかめしおこんぶ かつおぶし きのこのみそ	たまねぎにしんねぎ きゅうりれんごんにんじん きりぼしだいこんうめひしお しいたけやさいしめじ	こめ かたくりこあぶらさとう はちみつこま	627kcal 26.5g 16.0g
22	カットパン きゅうにゅう カツサンド さつまいもポタージュ	きゅうにゅう トンカツ とりにくこまチーズ ススキムミルク	キャベツ たまねぎにしんねぎ マッシュルーム グリーンピース	パン あぶら さつまいもあぶら	813kcal 30.6g 25.4g
23	ごはん きゅうにゅう ピピンバ はくさいとえびだんこのスープ	きゅうにゅう ピピンバ はくさいとえびだんこのスープ	ぜんまいねぎだんにんくしょうが もやしこまつなにしんねぎ はくさいコーンにしんねぎしいたけ	こめ さとうあぶらごまごまあぶら マロニーごまあぶら	729kcal 25.7g 25.9g
24	ごはん きゅうにゅう さばのつけやき ポテトサラダ あつあけのみそ	きゅうにゅう さば あつあけのみそ	さば ヨーグルト しょうが きゅうりにんじん	こめ さとう じゃがいもマヨネーズさとう	752kcal 27.7g 27.7g
25	ごはん きゅうにゅう カツオのごまみそがめ ゆかりあえ こしきり	きゅうにゅう カツオ ゆかりあえ こしきり	たまねぎキャベツにしんねぎ	こめ かたくりこあぶらごまさとう さとう かたくりこ	691kcal 30.0g 20.2g
28	ごはん きゅうにゅう おひだし かきたまじる	きゅうにゅう おひだし かきたまじる	だいこんうめぼし しいたけほうれんそうにしんねぎ たまねぎしいたけにしんねぎ	こめ かたくりこあぶらさとう さとう あぶら	714kcal 33.4g 19.3g
29	ごはん きゅうにゅう さんまのしおやき ひじきのおかかえと ふのこにも	きゅうにゅう さんま ひじきかつおぶし とりにくあぶらあげとふのこ	キャベツこまつなにんじん はくさいだいこんこまつなにんじん	こめ さとう さとうあぶら	733kcal 32.2g 26.9g
30	ごはん きゅうにゅう くじらのたつたあげ はくさいとえびだんこのサラダ じゃがいものみそ	きゅうにゅう くじら ハム あぶらあげのみそ	しょうがだんにんく はくさいだいこん たまねぎねぎ	こめ かたくりこあぶら さとうごまあぶら じゃがいも	672kcal 29.7g 17.0g
31	ごはん きゅうにゅう カレーライス ふくじんづけ フルーツヨーグルト	きゅうにゅう カレーライス フルーツヨーグルト	たまねぎにしんねぎ トマトだんにんく ふくじんづけ バナナバナナもみかんナタデコ	こめ じゃがいもあぶら	746kcal 21.2g 17.2g

※おはしは毎日持ってきてください。材料 購入の都合により、献立を変更することがあります。

※24日(木)～30日(水)は「全国学校給食週間」です。
日本の学校給食は明治時代から始まり、その後、太平洋戦争の影響を中断されてしまいました。
全国学校給食週間は、戦後に学校給食が再開されたことを記念し、1950(昭和25)年から行われています。
週間の「給食」では、和歌山県の特産物を使って、ふるさと和歌山の味を紹介したいと思います。



平成30年度		2月きゅうしよくこんだて表		高野町学校給食センター	
日付	こんだて名	あか		みどり	
		からだをつくるもの	からだのちよしととのえるもの	きいろ	エネルギー タンパク質 脂質
1	ごはん きゅうにゅう いわしのかばやき きりぼしだいこんのみそ	きゅうにゅう いわし きりぼしだいこんのみそ	しょうが キャベツこまつな ごぼうきりぼしだいこんにしんねぎ	こめ かたくりこあぶらさとう マヨネーズさとう	736kcal 29.4g 23.9g
4	ごはん きゅうにゅう かぼちゃひきにくサンド チガなべうに いよかん	きゅうにゅう かぼちゃひきにくサンド チガなべうに いよかん	はくさいたまねぎねぎのき しいたけはくさいキムチだんにんく いよかん	こめ あぶら さとうごまあぶらあぶら	761kcal 24.4g 26.0g
5	ごはん きゅうにゅう いかりごまやき はくさいのそくせきづけ こやうどうふのたまごとし	きゅうにゅう いかりごまやき しるこんぶ とりにくたまごこやうどうふ	しょうが はくさいきゅうり キャベツたまねぎいんげんにんじん	こめ さとうこま さとうあぶら	657kcal 34.8g 15.8g
6	ごはん きゅうにゅう あつあけのちゅうかに きゅうりにんじん	きゅうにゅう あつあけのちゅうかに きゅうりにんじん	たまねぎチンゲンサイコーン にしんねぎしょうがだんにんく きゅうりにんじん	こめ かたくりこあぶら あぶら だんにんくごまさとう ごまあぶら	876kcal 35.0g 20.5g
7	ごはん きゅうにゅう さけのしおやき くさわかめのだんご あじのそくせきづけ	きゅうにゅう さけのしおやき くさわかめのだんご あじのそくせきづけ	こんにゃくさとうごまあぶら じゃがいもさとうあぶら たまねぎのきにしんねぎ	こめ さとうごまあぶら 18.2g 22.1g	759kcal 27.1g 23.6g
8	ごはん きゅうにゅう はっほうさい ハンサマー だいがくも	きゅうにゅう はっほうさい ハンサマー だいがくも	あぶらさとうかたくりこ マロニーさとうごまあぶら さまいもあぶらさとう	778kcal 27.7g 19.6g	
12	ごはん きゅうにゅう マカロニサラダ コンソメスープ	きゅうにゅう マカロニサラダ コンソメスープ	たまねぎにしんねぎ きゅうりにんじん キャベツたまねぎコーン	こめ いかりあぶらさとう マロニーさとうごまさとう あぶら	778kcal 27.5g 28.0g
13	ごはん きゅうにゅう ピリからだせ わかめのかきみそ	きゅうにゅう ピリからだせ わかめのかきみそ	たまねぎたけのこにしんねぎ ピーマン きゅうりコーンしょうが	こめ かたくりこあぶら さとう おこめのみそ	779kcal 26.9g 23.2g
14	ごはん きゅうにゅう さばのみそ かきたまじる	きゅうにゅう さばのみそ かきたまじる	ほうれんそうもやし あぶら	こめ さまいも あぶら	672kcal 29.1g 22.1g
15	ごはん きゅうにゅう マカロニのわふうマリネ おひだし さつまいものみそ	きゅうにゅう マカロニ おひだし さつまいものみそ	しょうが はくさいほうれんそうにしんねぎ たまねぎねぎ	こめ かたくりこあぶら さとう さとう さまいも	672kcal 28.6g 15.2g
18	ごはん きゅうにゅう ポークカレー かいそうサラダ	きゅうにゅう ポークカレー かいそうサラダ	たまねぎにしんねぎ トマトだんにんく ふくじんづけ きゅうり	こめ じゃがいもあぶら 18.3g 21.4g	813kcal 30.6g 25.4g
19	ごはん きゅうにゅう じゃがいものチーズやき ポークビーンズ ミルクコービー	きゅうにゅう じゃがいものチーズやき ポークビーンズ ミルクコービー	キャベツ たまねぎにしんねぎ マッシュルーム グリーンピース	こめ さとうあぶらごまごまあぶら マロニーごまあぶら	729kcal 25.7g 25.9g
20	ごはん きゅうにゅう アジのころみソース わかめスープ	きゅうにゅう アジ わかめスープ	しょうが アジ ハム とうふわかめ	こめ かたくりこさとうあぶら マヨネーズごまさとう マロニー	752kcal 27.7g 27.7g
21	ごはん きゅうにゅう ABCマカロニスープ パセリ たまごきゅうり	きゅうにゅう ABCマカロニスープ パセリ たまごきゅうり	たまねぎにしんねぎしいたけ マロニーあぶら キャベツたまねぎコーン	こめ ごまあぶら 24.4g 22.3g	691kcal 30.0g 20.2g
22	ごはん きゅうにゅう みそカツ のつべいし	きゅうにゅう みそカツ のつべいし	だんにんくキャベツ だいこんにしんねぎごぼうねぎ	こめ あぶらさとうごまごまあぶら さまいもこんにゃくさとう かたくりこ	714kcal 33.4g 19.3g
23	ごはん きゅうにゅう とりにくからあげ(小2ヶ、中3ヶ) はくさいとえびだんこのみそ	きゅうにゅう とりにくからあげ(小2ヶ、中3ヶ) はくさいとえびだんこのみそ	しょうがだんにんく キャベツこまつなにんじん はくさいだいこんこまつなにんじん	こめ かたくりこ さとう さとうあぶら	733kcal 32.2g 26.9g
25	ごはん きゅうにゅう とりにくからあげ(小2ヶ、中3ヶ) はくさいとえびだんこのみそ	きゅうにゅう とりにくからあげ(小2ヶ、中3ヶ) はくさいとえびだんこのみそ	しょうがだんにんく はくさいだいこん たまねぎねぎ	こめ かたくりこあぶら さとうごまあぶら じゃがいも	672kcal 29.7g 17.0g
26	ごはん きゅうにゅう パエリア ふゆやさいのクリームスープ	きゅうにゅう パエリア ふゆやさいのクリームスープ	たまねぎにしんねぎ はくさいたまねぎポークソーサー いんげん	こめ さとう 18.2g 21.5g	746kcal 21.2g 17.2g
27	ごはん きゅうにゅう がんりょうごはん しょうゆラーメン ひじきナムル	きゅうにゅう がんりょうごはん しょうゆラーメン ひじきナムル	しょうゆ はくさいちよし もやしこまつなにんじん	こめ ちよし さとうごまあぶら 22.5g 25.9g	691kcal 30.0g 20.2g
28	ごはん きゅうにゅう タンドルチキン カリカリサラダ とりにく	きゅうにゅう タンドルチキン カリカリサラダ とりにく	だんにんくしょうが きゅうりにんじん たまねぎにしんねぎ	こめ きょうごのかわあぶらさとう ごまごまあぶら じゃがいもこんにゃくあぶら	719kcal 29.3g 23.4g

※おはしは毎日持ってきてください。材料 購入の都合により、献立を変更することがあります。

※23日(土)は、高野山小学校のみ実施します。



資料 11 既存建築物等資料 (解体対象施設概要)



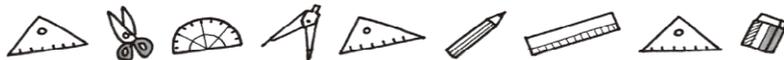
■現小学校時間割



時間割表



4年生		月	火	水	木	金
8:25~8:35		朝の学習				
8:35~8:45		朝の会				
8:45~9:30	1	国	算	国	国	算
9:40~10:25	2	算	理	体	体	国
10:45~11:30	3	図 社	国	理	総 外	図
11:35~12:20	4	国	道	算	算	社
12:20~13:00		給食				
13:00~13:25 (13:00~13:20)		お昼休み				
13:25~13:40		そうじの時間（水曜日はなし）				
13:40~14:25 (水 13:25~14:10)	5	音	社	学	理	体
14:35~15:20	6	委・ク 総	総	来年度から 6限	国	音 図
15:20~15:35 (水 14:10~14:25)		終わりの会				



■現中学校時間割

- 朝の学習等 8:25 ~ 8:40
- 1限 8:45 ~ 9:35
- 2限 9:45 ~ 10:35
- 3限 10:45 ~ 11:35
- 4限 11:45 ~ 12:35
- 給食等 12:35 ~ 13:20
- 5限 13:25 ~ 14:15
- 6限 14:25 ~ 15:15
- 清掃等 15:15 ~ 15:40
- 部活 15:40 ~ 17:30

	1年	支①	支②	2年	支①	支②	3年	支①	支③
朝	SHR								
月曜日	数	国	数	国	社	社	数	国	社
2	体	体	体	英	英	国	数	国	数
3	英	英	英	理	理	数	英	英	理
4	社	社	社	体	体	社	英	理	学
5	国	数	国	学	学	学	学	学	学
6	学	学	学	学	学	学	学	学	学

	SHR								
朝	SHR								
火曜日	美	美	美	英	英	数	数	数	数
2	美・総	美・総	美・総	社	社	体	体	体	体
3	体	体	体	美	美	社	社	社	社
4	英	英	英	理	理	美	美	美	美
5	数	生	数	国	生	英	英	生	生
6	理	理	理	総	総	総	総	総	総

	SHR								
朝	SHR								
水曜日	英	英	英	国	国	数	数	数	数
2	数	数	数	理	理	英	国	国	国
3	技	技	技	体	体	社	社	社	社
4	家	家	家	社	社	国	英	英	英
5	理	理	理	英	英	体	体	体	体
6	国	国	国	数	数	理	理	理	理

	SHR								
朝	SHR								
木曜日	英	数	英	理	理	国	英	英	英
2	国	国	国	数	数	体	体	体	体
3	数	英	数	音	音	理	理	理	理
4	社	社	社	体	体	音	音	音	音
5	音	音	音	国	国	技/家	技/家	技/家	技/家
6	音・総	音・総	音・総	総	総	総	総	総	総

	SHR								
朝	SHR								
金曜日	道	道	道	道	道	道	道	道	道
2	理	理	理	数	数	英	国	国	国
3	社	社	社	技	技	理	理	理	理
4	体	体	体	家	家	社	社	社	社
5	国	国	国	英	英	数	数	数	数
6	高中タイム								

資料 13 高野山こども園日程表 (参考)

令和2年度 高野山こども園年間行事計画

日	曜	4月	日	曜	5月	日	曜	6月	日	曜	7月	日	曜	8月	日	曜	9月	日	曜	10月	日	曜	11月	日	曜	12月	日	曜	1月	日	曜	2月	日	曜	3月
1	水	特別保育	1	金		1	月	ALT	1	水		1	土		1	火		1	木		1	日		1	火		1	金		1	月		1	月	たいそう・ALT(2歳)
2	木		2	土		2	火	内科検診	2	木		2	日		2	水		2	金		2	月	たいそう	2	水		2	土		2	火	豆まき	2	火	
3	金		3	日	憲法記念日	3	水		3	金		3	月		3	木		3	土		3	火	文化の日	3	木		3	日		3	水		3	水	
4	土		4	月	みどりの日	4	木		4	土		4	火		4	金		4	日		4	水		4	金		4	月	保育始め	4	木		4	木	
5	日		5	火	こどもの日	5	金		5	日		5	水		5	土		5	月	たいそう	5	木		5	土		5	火		5	金		5	金	
6	月	入園・進級式	6	水	振替休日	6	土		6	月	ALT	6	木		6	日		6	火		6	金		6	日		6	水		6	土		6	土	
7	火	ならし保育・家庭訪問	7	木		7	日		7	火		7	金		7	月	たいそう	7	水		7	土		7	月		7	木		7	日		7	日	
8	水	花まつり 花小・高小 入学式	8	金		8	月	たいそう	8	水		8	土		8	火		8	木		8	日		8	火		8	金		8	月	たいそう・ALT(3歳)	8	月	たいそう
9	木	高中入学式	9	土		9	火	歯科検診	9	木		9	日		9	水		9	金		9	月	ALT(4歳)	9	水		9	土		9	火		9	火	高中卒業式
10	金		10	日		10	水		10	金	避難訓練	10	月	山の日	10	木		10	土	運動会	10	火		10	木		10	日		10	水		10	水	誕生会
11	土	トーチリレー	11	月	たいそう	11	木		11	土		11	火		11	金	避難訓練	11	日		11	水		11	金		11	月	成人の日	11	木	建園記念日	11	木	
12	日		12	火		12	金	旗行列	12	日		12	水		12	土		12	月	ALT(4歳)	12	木		12	土	お遊戯会	12	火	園外研修	12	金		12	金	
13	月	たいそう	13	水		13	土		13	月		13	木		13	日		13	火		13	水		13	金		13	日		13	水		13	土	
14	火		14	木	眼科検診	14	日	青葉まつり	14	火		14	金	避難訓練	14	月	たいそう	14	水		14	土		14	月		14	木		14	日		14	日	
15	水	園開放	15	金	避難訓練	15	月	振替休日	15	水	園開放	15	土		15	火		15	木		15	日		15	火		15	金		15	月	たいそう	15	月	
16	木		16	土		16	火		16	木	お泊まり保育	16	日		16	水	園開放	16	金		16	月	たいそう	16	水		16	土		16	火		16	火	
17	金	避難訓練	17	日	稚児出仕	17	水	園開放	17	金		17	月	たいそう	17	木		17	土		17	火		17	木		17	日		17	水	園開放	17	水	
18	土		18	月	5歳児振替・たいそう	18	木		18	土		18	火		18	金		18	日		18	水	園開放	18	金		18	月	たいそう・ALT(3歳)	18	木		18	木	高小卒業式
19	日		19	火		19	金	避難訓練	19	日		19	水	園開放	19	土		19	月	たいそう	19	木		19	土		19	火		19	金		19	金	卒園式
20	月	交通安全教室	20	水	園開放	20	土		20	月	たいそう	20	木		20	日		20	火		20	金		20	日		20	水	園開放	20	土		20	土	春分の日
21	火		21	木		21	日		21	火		21	金	夕涼会	21	月	敬老の日	21	水	園開放	21	土		21	月	たいそう・集金日	21	木		21	日		21	日	
22	水	リズム	22	金	誕生会・集金日	22	月	たいそう	22	水	集金日	22	土	休園日	22	火	秋分の日	22	木		22	日		22	火		22	金	内科検診	22	月		22	月	
23	木	集金日	23	土		23	火	集金日	23	木	海の日	23	日		23	水	集金日	23	金	集金日	23	月	勤労感謝の日	23	水	園開放	23	土		23	火	天皇誕生日	23	火	
24	金	誕生会	24	日		24	水		24	金	スポーツの日	24	月	集金日	24	木		24	土		24	火	集金日	24	木		24	日		24	水	集金日(2・3月)	24	水	園開放
25	土		25	月	たいそう・参観	25	木		25	土		25	火		25	金	誕生会	25	日		25	水		25	金	誕生会	25	月	たいそう・集金日	25	木		25	木	
26	日		26	火		26	金	誕生会	26	日		26	水		26	土		26	月		26	木		26	土		26	火		26	金	誕生会	26	金	
27	月	ALT	27	水		27	土		27	月	たいそう	27	木		27	日		27	火		27	金	誕生会	27	日		27	水		27	土		27	土	
28	火		28	木		28	日		28	火		28	金	誕生会	28	月	ALT	28	水		28	土		28	月	保育納め	28	木		28	日		28	日	
29	水	昭和の日	29	金		29	月		29	水		29	土		29	火		29	木		29	日		29	火		29	金	誕生会				29	月	
30	木		30	土		30	火		30	木		30	日		30	水		30	金	誕生会	30	月	たいそう	30	水		30	土				30	火		
			31	日					31	金	誕生会	31	月	たいそう				31	土					31	木		31	日				31	水	保育終了	

資料 14 高野町公民館日程表 (参考)

■開館時間： 9：00～17：00

■休 館： 土日祝祭日、年末年始（役場に準ずる）

■夜間貸館： ～21：00

平成 31 年度 中央公民館利用状況

		4月		5月		6月		7月		8月		9月		10月		11月		12月		1月		2月		3月		年計				
		日数	人数	日数	人数	日数	人数	日数	人数	日数	人数	日数	人数	日数	人数	日数	人数	日数	人数	日数	人数	日数	人数	日数	人数	日数	人数	日数	人数	
町内	サークルほか	2	12	2	12	1	8	2	12	2	12	2	12	2	12	1	6	2	12	2	12	2	12	2	12	2	12	22	134	
		2	12	2	12	2	12	2	12	2	12	2	12	2	12	2	12	2	14	2	12	2	12	2	12	2	12	24	146	
		3	30	2	20	3	30	4	40		0	3	30	3	30	3	30	3	30	3	30	3	30	3	30	3	30	33	330	
			0		0		0															0		0		0		0	0	0
		6	36	6	36	5	30	6	36	6	36	6	36	6	36	4	24	2	12	3	18	6	36	6	36	6	36	62	372	
		3	15	3	15	4	20	3	15		0	4	20	4	20	5	25		0		0		0		0		0	26	130	
					1	0																						1	0	
			1	6	1	10	1	5	1	5	1	5	1	6	1	5	1	6	1	5	1	5	1	5					11	63
			1	5	2	10	1	6	1	6	1	6	1	30	1	10	1	30	1	6	1	6	1	6					12	121
			1	5	1	8	1	10	1	5	1	20	1	5	1	5	1	80	1	20	1	20	1	50	1	30			11	238
			1	4	1	8	1	10	1	50	1	10	1	6	1	10	1	20	1	5	1	10	1	20					11	153
			1	5	1	10	1	100	1	10	1	5	1	10	1	5	1	3	1	5	1	5	1	3					11	161
			1	3	1	20	1	30	1	6	1	20	1	5	1	20	1	3	1	15	1	15	1	6					11	143
				1	3	1	3			1	4	1	5	1	2	1	5			1	10	1	3					8	35	
				1	15	1	3			1	3			1	5	1	20			1	5	1	5					7	56	
						1	5							1	10							1	5					3	20	
						1	10							2	30							1	5					4	45	
		22	133	24	179	26	282	23	197	18	133	24	177	28	212	23	264	15	124	18	178	23	178	13	90	257	2,147			
町外	県内	1	40	1	15	1	30			1	17	1	10	4	143	1	23	1	2						1	50	12	330		
		1	5	1	5								1	50					3	162							6	222		
													1	40														1	40	
													3	100														3	100	
																												0	0	
																											0	0		
																											0	0		
																											0	0		
																											0	0		
																											0	0		
		2	45	2	20	1	30	0	0	1	17	6	200	4	143	1	23	4	164	0	0	0	0	0	1	50	22	692		
										4	240																4	240		
																											0	0		
																											0	0		
																											0	0		
																											0	0		
		0	0	0	0	0	0	0	0	4	240	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4	240		
総計		24	178	26	199	27	312	23	197	23	390	30	377	32	355	24	287	19	288	18	178	23	178	14	140	283	3,079			

資料 15 基本設計に係る提出書類

1. 設計業務計画書：1部

- ・設計業務着手届
- ・設計業務実施体制
- ・主任技術者届（資格証、設計経歴書添付）
- ・担当技術者・協力技術者届
- ・設計業務工程表
- ・総合業務実施計画書（業務の全般的な進め方、業務実施方法、業務管理方針等）
- ・使用する構造計算プログラム
- ・準拠する基準等
- ・建築士事務所登録の状況（建築士事務所登録通知書の写しを添付）

2. 基本設計図書：2部以上

ア 表紙・目次

イ 建築

- ・建築計画概要書（設計諸元の整理、法規チェック含む）
- ・面積表
- ・配置図
- ・外部、内部仕上表
- ・平面図（各階、備品レイアウト含む）
- ・立面図（各面）
- ・断面図（主要部）
- ・外構基本設計図（造成、駐車場、舗装、植栽等）
- ・内観・外観デザイン、色彩計画
- ・日影図（各建築物による複合日影図）
- ・総合工事安全計画図（各工事中の生徒等の安全確保図）

ウ 構造

- ・構造計画概要書（架構計画、基礎計画、設計荷重等）
- ・構造基本設計図（各階伏図、仮定断面）

エ 電気設備

- ・電気設備計画概要書（設計諸元の整理含む）
- ・電気設備基本設計図

オ 機械設備

- ・機械設備計画概要書（設計諸元の整理含む）
- ・空調換気設備基本設計図

- ・給排水衛生設備基本設計図

カ 備品

- ・主要備品リスト
- ・主要備品仕様

キ その他

- ・工事費概算書
- ・建設工事工程表
- ・その他必要図書

ク 資料

- ・各種技術資料
- ・官公庁等打合せ記録

※提出図書は CAD データ及び PDF データも提出すること。

(AutoCAD、JW CAD 等によるもの。それ以外については dxf 変換を行うこと。)

※提出時の体裁、部数については別途、町の指示するところによるものとする。

資料 16 実施設計に係る提出書類

1. 実施設計図：2部以上

ア 表紙・図面リスト

イ 建築

- ・特記仕様書（意匠、構造）
- ・面積表及び求積図
- ・案内図
- ・配置図
- ・外部、内部仕上表
- ・平面図（各階）
- ・立面図（各面）
- ・断面図（主要部）
- ・矩計図（主要部詳細）
- ・断面詳細図
- ・平面詳細図（全平面）
- ・展開図（全室）
- ・天井伏図（全室）
- ・建具表
- ・雑詳細図
- ・サイン計画図
- ・家具及び備品図
- ・外構図
- ・造成計画図
- ・昇降機設備図
- ・その他必要と思われる図面等

ウ 構造

- ・各種標準図
- ・ボーリング柱状図
- ・杭・基礎伏図
- ・各階伏図
- ・軸組図
- ・基礎リスト
- ・柱・梁断面リスト
- ・架構配筋図
- ・床版・壁リスト

- ・各部詳細図
- ・梁・壁・床版開口図
- ・その他必要と思われる図面等

エ 電気設備

- ・特記仕様書
- ・受変電設備図
- ・非常電源設備図
- ・幹線系統図
- ・動力設備系統図
- ・動力設備平面図（各階）
- ・弱電設備系統図
- ・弱電設備平面図（各階）
- ・火報等設備系統図
- ・火報等設備平面図（各階）
- ・照明・コンセント等・幹線・情報通信・防災電気設備配線図
- ・部分詳細図
- ・屋外設備図
- ・その他必要と思われる図面等

オ 空調換気設備

- ・特記仕様書
- ・機器表
- ・空調設備系統図
- ・空調設備平面図（各階）
- ・換気設備系統図
- ・換気設備配置図（各階）
- ・機械室詳細図
- ・自動制御図
- ・中央監視関係図
- ・制御盤単線結線図
- ・制御回路図
- ・制御機器表
- ・部分詳細図
- ・屋外設備図
- ・その他必要と思われる図面等

カ 給排水衛生設備

- ・衛生機器・器具表

- ・給排水衛生設備配管系統図
- ・給排水衛生設備配管平面図（各階）
- ・消火設備系統図
- ・消火設備平面図（各階）
- ・部分詳細図
- ・屋外設備図
- ・その他必要と思われる図面等

2. 各種計算書：1部

- ・構造計算書
- ・電気設備設計計算書
- ・空調和設備設計計算書
- ・給排水衛生設備設計計算書
- ・その他必要と思われる計算書等

3. その他：1部

- ・完成予想図（外観図2枚、内観図3枚程度）
- ・工事費内訳書（補助金申請図書として利用できるように、補助対象区分を明確にする）
- ・建設工事工程表
- ・確認申請関係必要図書
- ・法令・条例等チェック一覧

4. 資料：1部

- ・設計条件整理資料
- ・各種技術資料
- ・官公庁等打合せ記録
- ・町打合せ記録
- ・その他打合せ記録
- ・各種許認可書類

※提出図書はCADデータ及びPDFデータも提出すること。

（AutoCAD、JW CAD等によるもの。それ以外についてはdxf変換を行うこと。）

※提出時の体裁、部数については別途、町の指示するところによるものとする。

資料 17 建設工事に係る提出書類

1. 工事着手時の提出書類：各 1 部

ア 工事監理業務計画書

- ・ 工事監理体制
- ・ 工事監理者選任届（資格証、経歴書を添付）
- ・ 工事監理業務着手届
- ・ 工事監理工程表（総合定例打合せ及び各種検査日程等を明記）
- ・ 工事監理主旨書（工事監理のポイント、事業者提案の具体的な履行方法等）

イ 施工計画書

- ・ 工事実施体制
- ・ 現場代理人及び監理技術者届（資格証、経歴書を添付）
- ・ 工事着工届
- ・ 工事工程表
- ・ 承諾願（仮設計画書）
- ・ 承諾願（工事記録写真撮影計画書）
- ・ 承諾願（総合施工計画書）
- ・ 承諾願（主要資機材一覧表）
- ・ 報告書（下請業者一覧表）

※承諾願については、建設会社が工事監理者に提出して、その承諾を受けたものとする。

2. 工事期間中の提出書類：各 1 部

- ・ 工事工程表
- ・ 工事報告書
- ・ 工事監理報告書
- ・ 承諾願（機器承諾願）
- ・ 承諾願（残土処分計画書）
- ・ 承諾願（産業廃棄物処分計画書）
- ・ 承諾願（再資源利用（促進）計画書）
- ・ 承諾願（主要工事施工計画書）
- ・ 承諾願（生コン配合計画書）
- ・ 報告書（各種試験結果報告書）
- ・ 報告書（各種出荷証明）
- ・ 報告書（マニフェスト A・B2・D・E 票）

※承諾願については、建設会社が工事監理者に提出して、その承諾を受けたものとする。

3. 完成図書：各2部以上

- ・完成通知書
- ・工事完成引渡書
- ・鍵及び工具引渡書
- ・官公署・事業会社の許可書類及び一覧表
- ・検査試験成績書
- ・保守点検指導書
- ・保証書
- ・消防法第17条の3の2の規定による検査済証
- ・竣工図（工事完成図一式）
- ・工事完成写真
- ・町の要求による登記に関する書類
- ・建築基準法第6条第1項の規定による確認済証
- ・建築基準法第7条第3項の規定による中間検査合格証
- ・建築基準法第7条第1項の規定による検査済証
- ・建築士法第20条第2項の規定による工事監理報告書
- ・その他必要となる検査済証、届出書、報告書等
- ・その他必要図書

※提出時の体裁、部数については別途、町の指示するところによるものとする。