

6. 改修パターン毎の比較表

		Aタイプ	B1タイプ	B2タイプ	Cタイプ
1	改修内容	大規模耐震補強改修工事	耐震補強改修工事	耐震補強改修工事	移転・新築工事
	屋根・外壁	全面改修	耐震補強に係る部分改修	耐震補強に係る部分改修	新築
	内 装	全面改修	耐震補強に係る部分改修	耐震補強に係る部分改修	新築
	設備機器 (給排水・衛生・蒸気・空調・換気・電気)	全面改修	全面改修	全面改修	新規
	ボイラー	既存使用	既存使用	既存使用	新規
	厨房機器	新規	既存使用	新規	新規
2	調理室計画	学校給食衛生管理基準	現状プランと同じ	学校給食衛生管理基準	学校給食衛生管理基準・HACCP
3	対応食数	最大6000食	最大6000食	最大6000食	通常6000食 最大7000食
4	施設使用可能年数	15年～20年	15年～20年	15年～20年	50年～70年
5	計画工程	設計工程 12ヶ月 工事工程 12カ月	設計工程 11ヶ月 工事工程 10カ月	設計工程 11ヶ月 工事工程 10カ月	設計工程 21ヶ月 工事工程 14カ月
6	概算工事費	10億円弱	4億円弱	9億円強	16億円強
7	工事期間中の給食業務の対応	お弁当	お弁当	お弁当	既存施設にて対応
8	調理室計画の問題点	学校給食衛生管理基準を考慮していますが、作業スペースが狭く、使いかかって上大変問題があると思われま	学校給食衛生管理基準に対応できていない	学校給食衛生管理基準を考慮していますが、作業スペースが狭く、使いかかって上大変問題があると思われま	学校給食衛生管理基準に準拠し、HACCP概念を取り入れる
9	厨房機器更新年数	～15年	～5年以降更新	～15年	～15年以降更新
10	食 数	6000食まで供給可能 それ以上は対応不可能	6000食まで供給可能 それ以上は対応不可能	6000食まで供給可能 それ以上は対応不可能	6000食を超える需要があった場合7000食まで対応可能