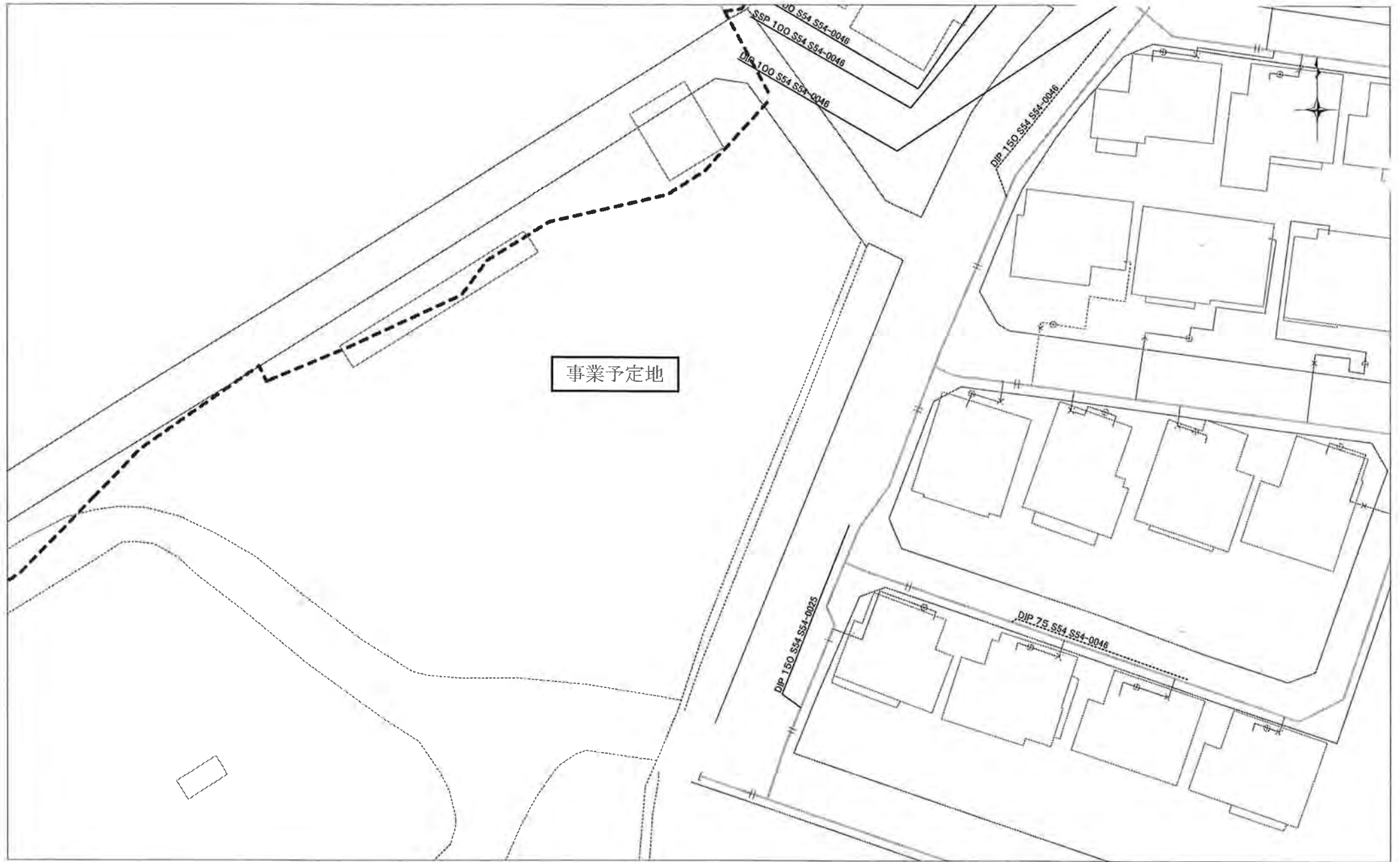


水道管理図 (柏原給食センター)

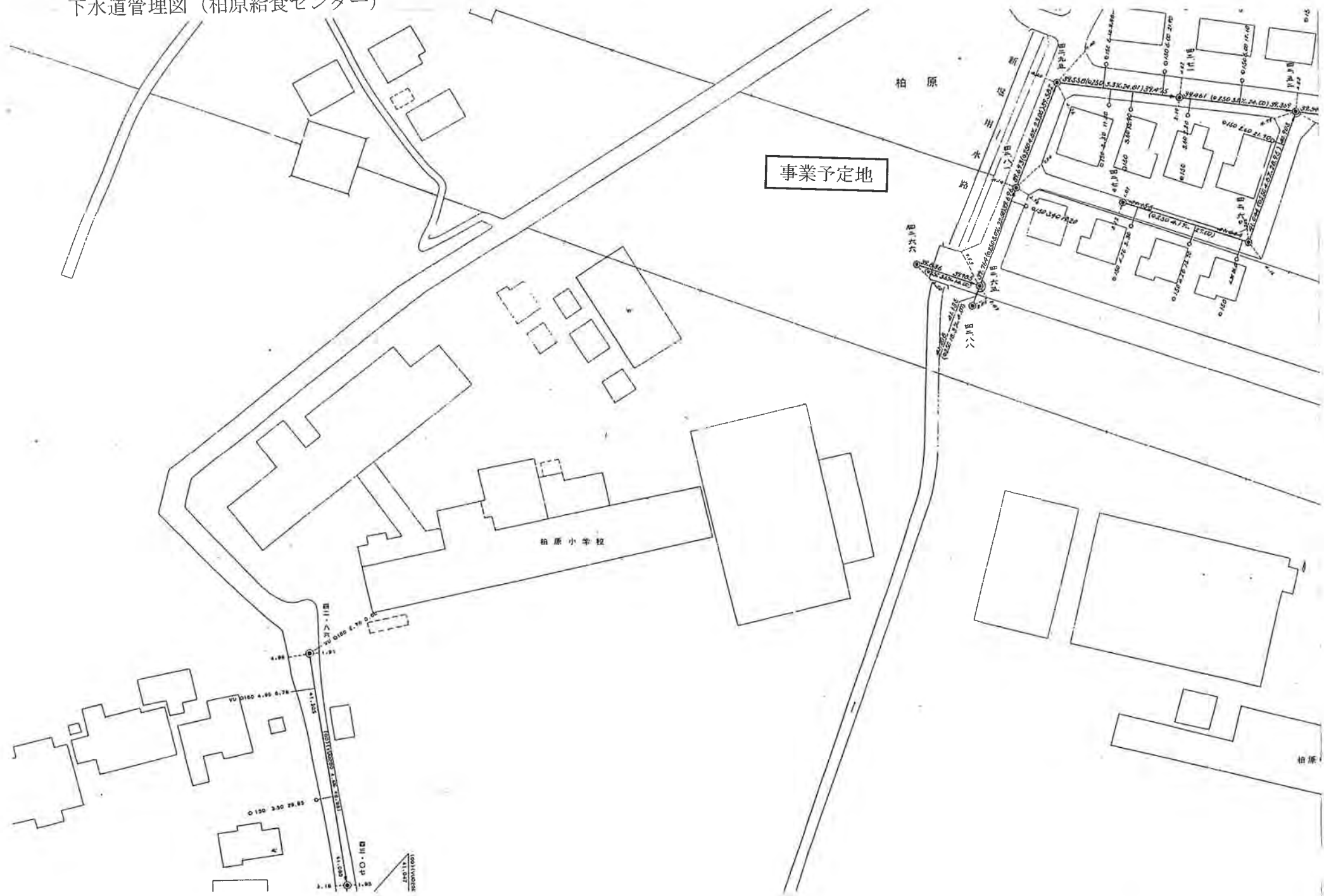


下水道管理図 (入間川給食センター)

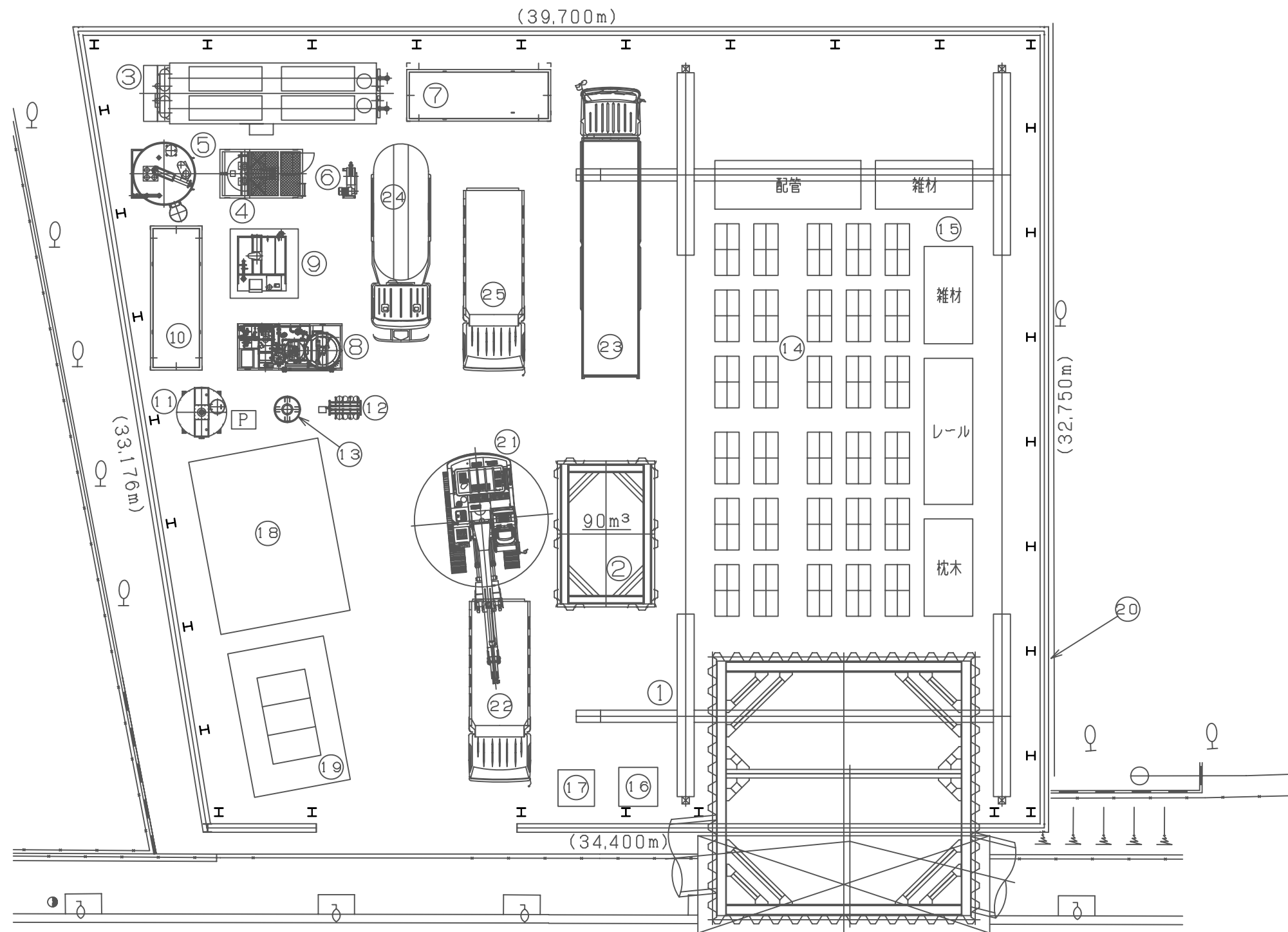
事業予定地



下水道管理図 (柏原給食センター)



発進基地設備配置計画図 縮尺 1:200



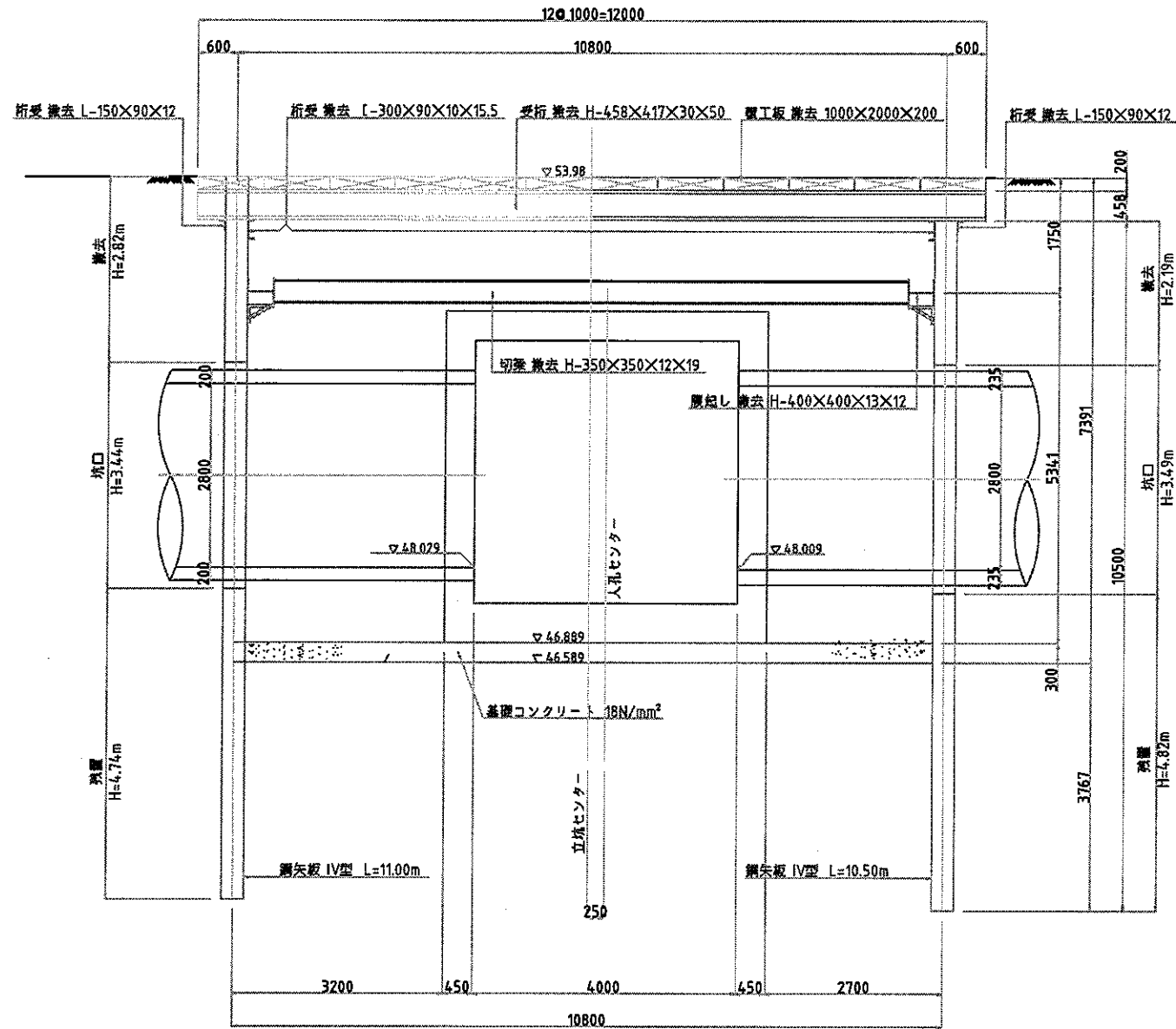
基地面積 = 1255 m²
 有効面積 = 1117 m²

- | | |
|----|----------------------------------|
| 1 | 橋型クレーン7.5t×13.0m+3.5mスパン |
| 2 | 土砂ピット:L5.75m×W3.75m×H4.5m(地上部1m) |
| 3 | 裏込注入プラント |
| 4 | 加泥プラント |
| 5 | 作泥用ポンプ(坑内供給用) |
| 6 | 縦型サイロ |
| 7 | 清水槽 |
| 8 | 濁水処理設備 |
| 9 | 希硫酸中和装置 |
| 10 | 原水槽 |
| 11 | スラリー槽 |
| 12 | 炭酸ガスポンベ(処理水PH中和用) |
| 13 | PAC槽 |
| 14 | セグメントストックヤード |
| 15 | 資材置場 |
| 16 | 換気設備 |
| 17 | ガードマンBOX |
| 18 | 倉庫、詰所 |
| 19 | 受電設備 |
| 20 | 防音壁 |
| 21 | 土砂排出:バックホー0.7m ³ |
| 22 | 搬出入車両:10tダンプ |
| 23 | 搬出入車両:10tトラック |
| 24 | 搬出入車両:タンクローリー車 |
| 25 | 搬出入車両:10tダンプ(待機) |

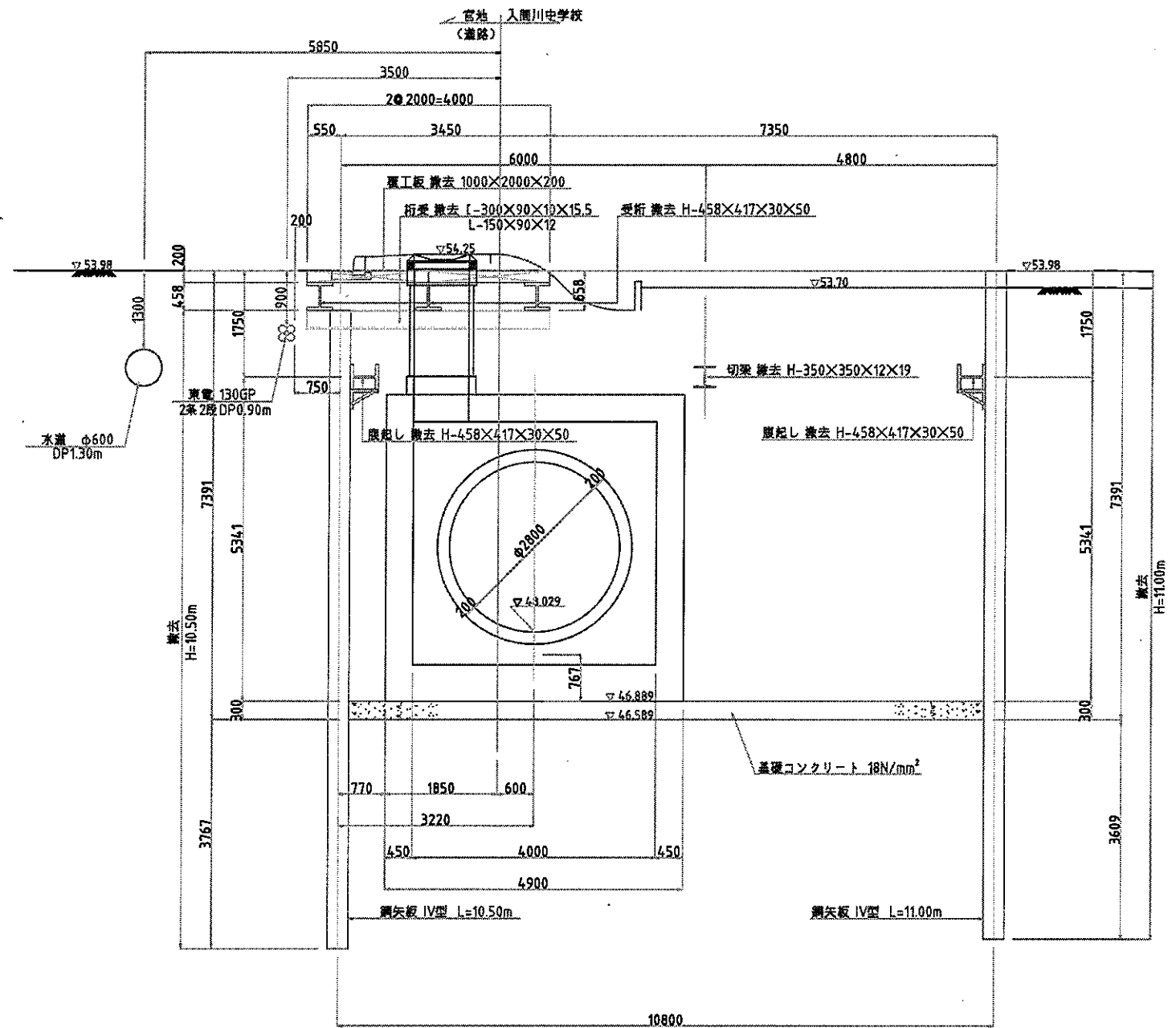
工事名称	鶴ノ木雨水幹線築造工事(その3)		
工事箇所	狭山市鶴ノ木、稲荷山2丁目外区内	年度	平成17年度
図面名称	発進基地設備配置計画図	縮尺	1:200
図面番号	56枚の内 49	課	狭山市上下水道部下水道施設課

TNo.3 発進立坑撤去図 (2/2) 縮尺1:100

1-1



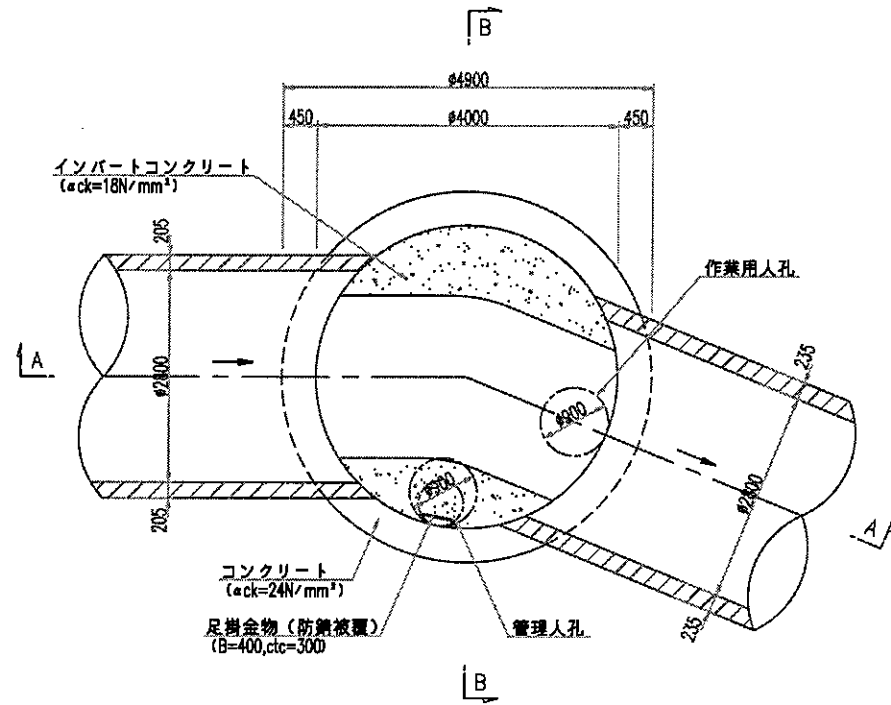
2-2



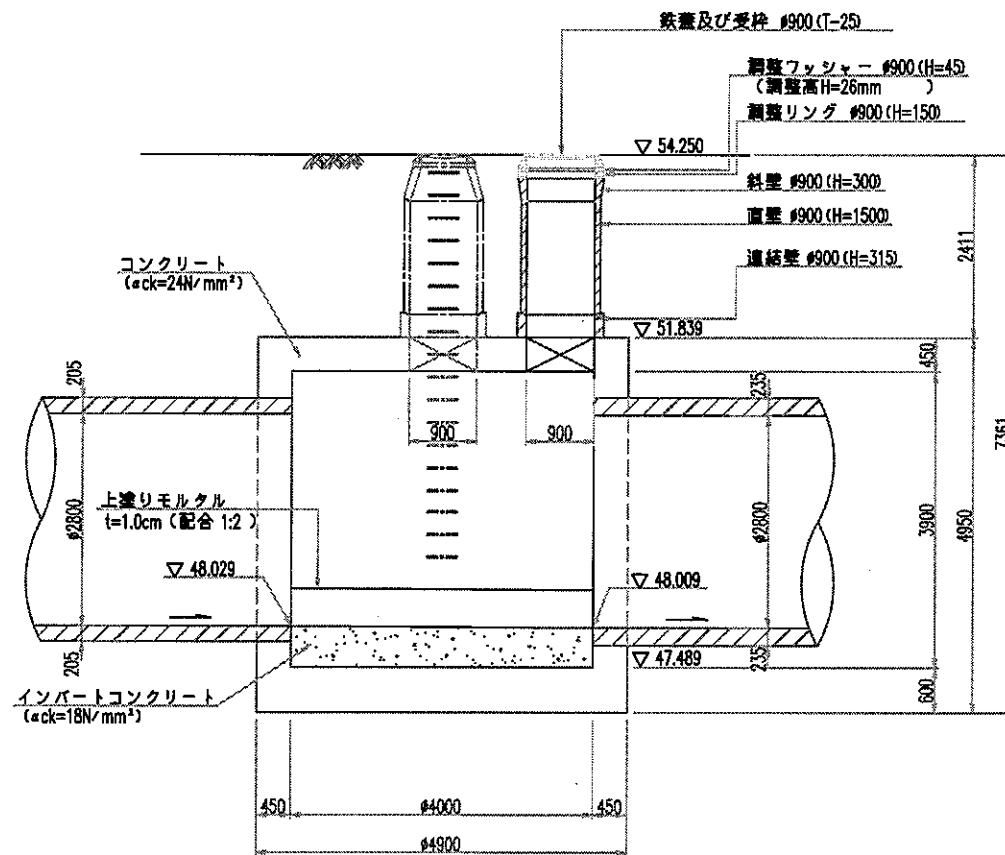
工事名称	藤ノ木両水幹線築造工事 (その3)		
工事箇所	茨山市藤ノ木、稲荷山2丁目外地区内	年度	平成17年度
図面名称	TNo.3発進立坑撤去図 (2/2)	縮尺	1:100
図面番号	55 (56枚の内)		
作成部署	茨城市上下水道部下水道施設課		

SNo.5 特殊人孔構造図 縮尺1:100

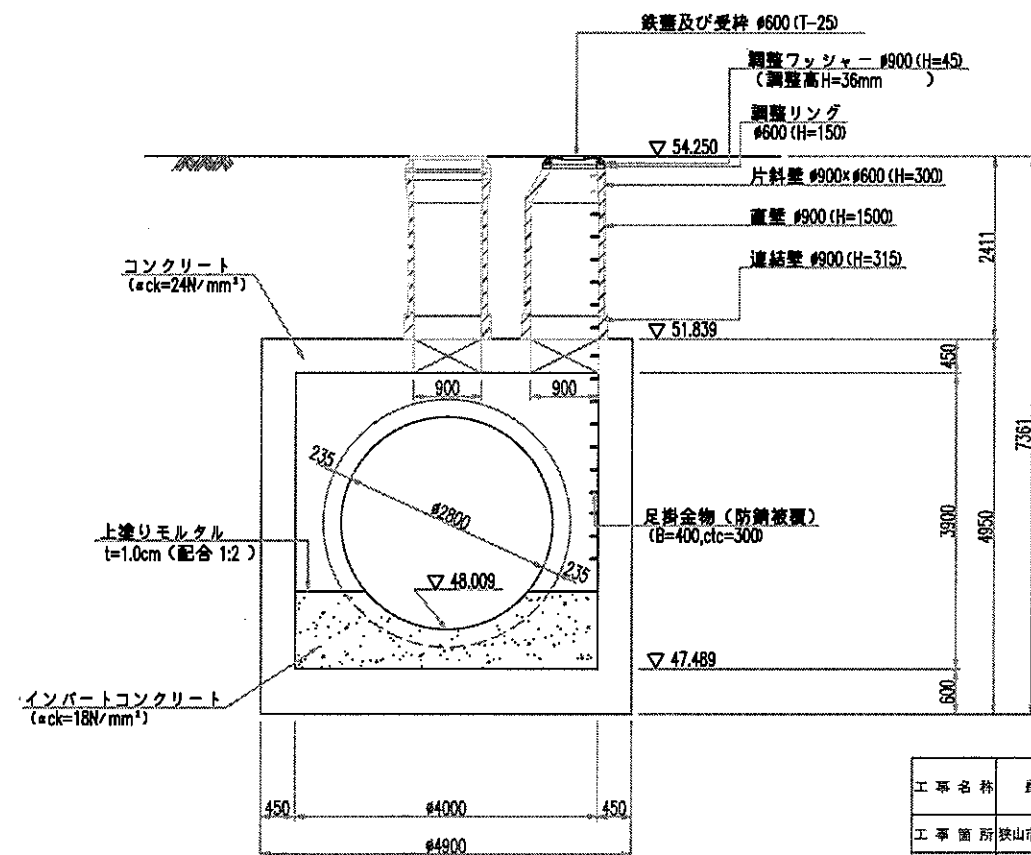
平面図



A-A 断面図



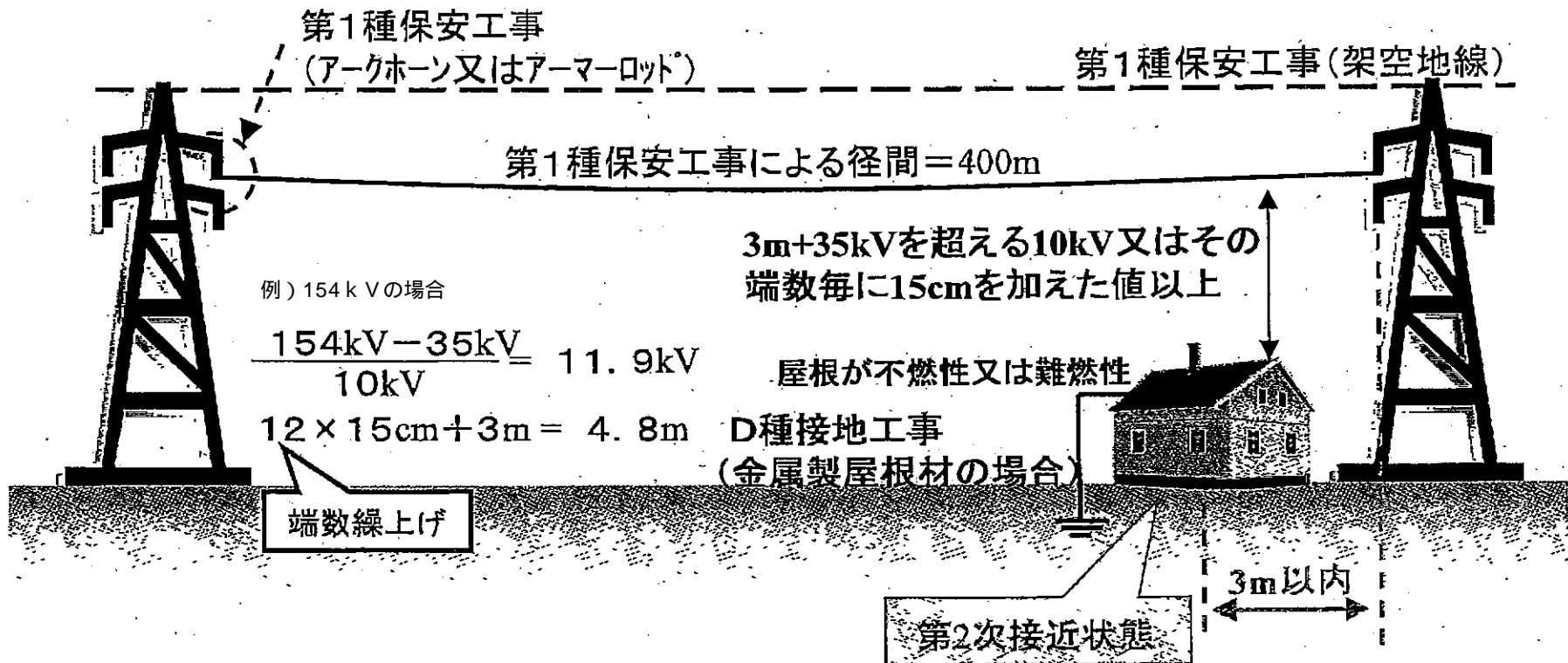
B-B 断面図



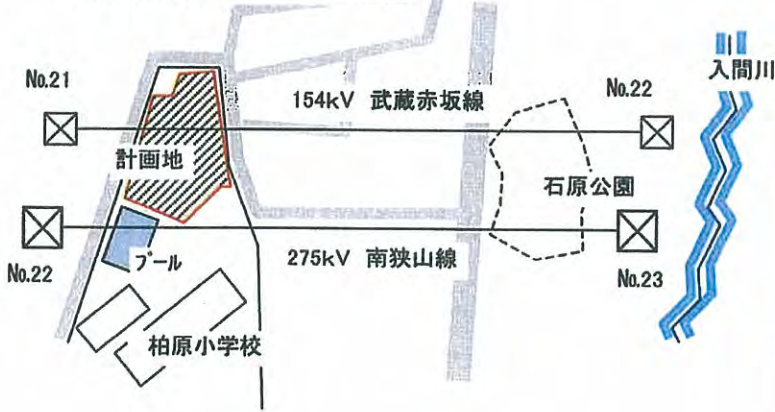
工事名称	橋ノ木河水準線築造工事 (その3)		
工事箇所	狭山市薬ノ木、稲荷山2丁目外地下	年度	平成17年度
図面名称	SNo.5特殊人孔構造図	縮尺	1:100
56枚の内	40 狭山市上下水道部下水道施設課		

電気設備の技術基準 解釈第124条
「特別高圧架空電線と建造物との接近」

(例) 35kVを超え170kV未満の架空電線が建造物と
第2次接近状態に施設される場合



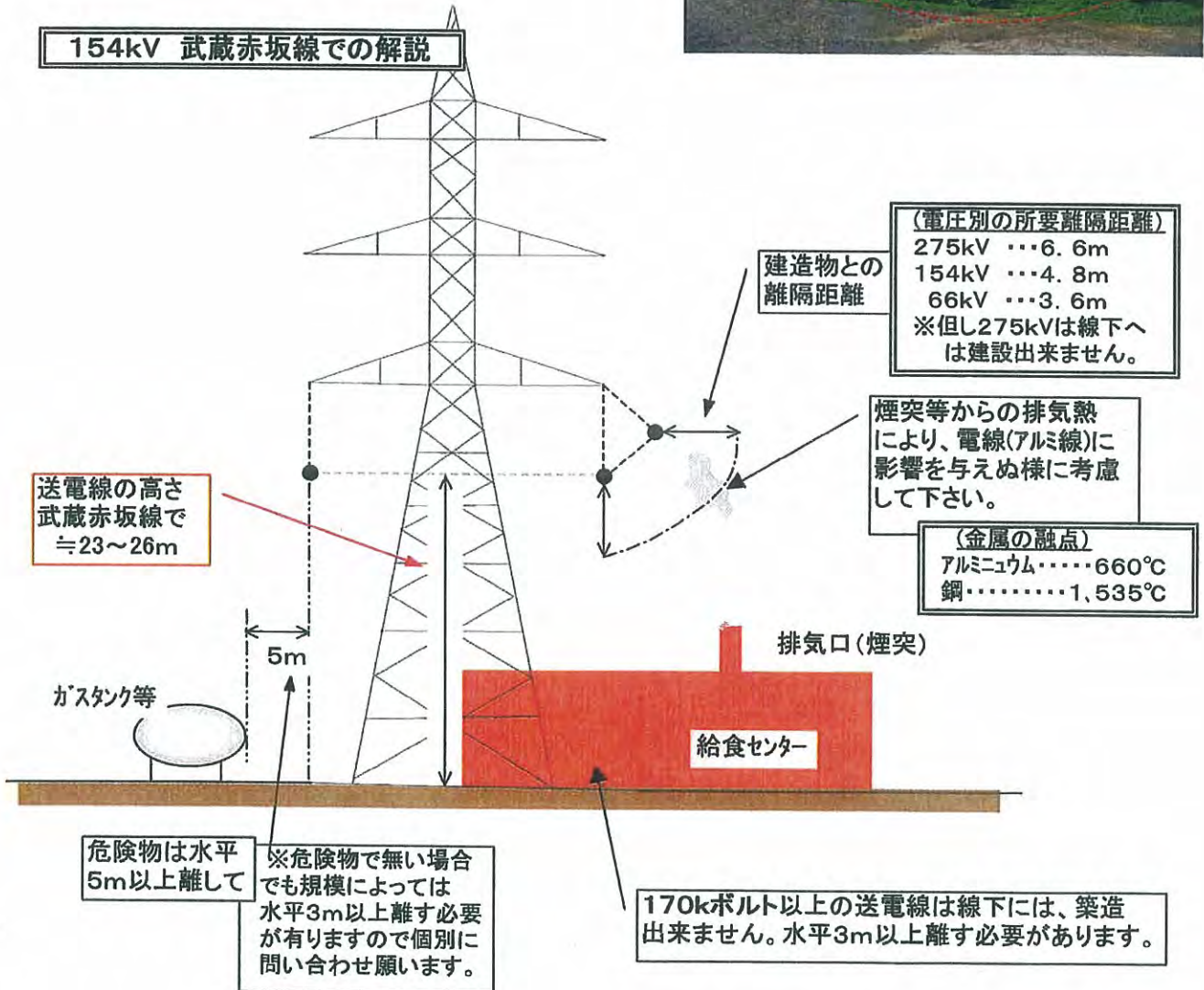
送電線と計画地の位置関係



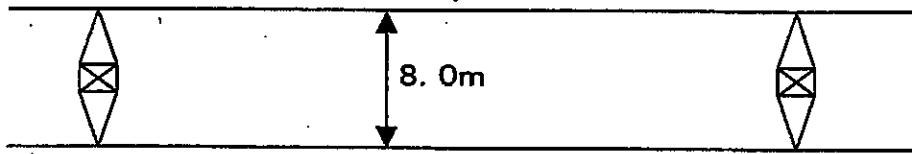
154kV武蔵赤坂線No.21鉄塔と計画地



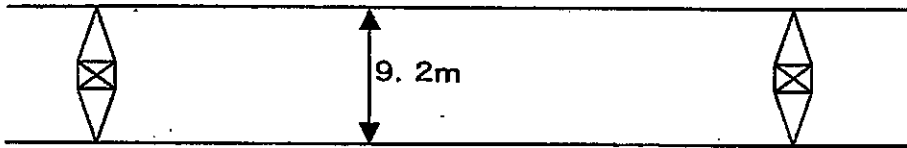
154kV 武蔵赤坂線での解説



南狭山線



武蔵赤坂線



電気設備技術基準第193条による

可燃性のガス				
水素	一酸化炭素	石炭ガス	発生炉ガス	メタン
アセチレン	硫化水素	都市ガス	エチレン	プロパン
アンモニア	塩化ビニル	水性ガス	エタン	

引火性の物質					
アクロレイン	アリルアルコール	塩化エチル	蟻酸メチル	酢酸	ジエチルアミン
アセタール	エチルアルコール	塩化エチレン	キシレン	酢酸アミル	ジエチレンオキシド
アセトアルデヒド	エチルエーテル	塩化ベンジン	クロルベンゼン	酢酸エチル	シクロヘキサン
アセトン	エチレンオキシド	ガソリン	原油	酢酸ビニール	ジクロルベンゼン
アミルアルコール	エチレンクロルヒドリン	蟻酸エチル	コロジオン	酢酸ブチル	重油
ストゥードソルベント	ヘキサン	ベンゼン	メチルアルコール	スチレン	シンナー
石油エーテル	ベンジン	ミネラルターベン			

電気設備技術基準第194条 消防法第10条第1項の規定による危険物の種類

第二類	第四類	第五類
可燃性固体	引火性液体	自己反応性物質
硫化リン	特殊引火物	有機過酸化物
赤リン	第一石油類	硝酸エステル
硫黄	アルコール類	ニトロ化合物
鉄粉	第二石油類	ニトロソ化合物
金属粉	第三石油類	アゾ化合物
マグネシウム	第四石油類	ヒドラジンの誘導体
その他のもので政令に定めるもの	動植物油類	その他のもので政令に定めるもの
前各号に掲げるもののいずれかを含有するもの		前各号に掲げるもののいずれかを含有するもの
引火性固体		

「クレーン車等による感電災害が多発しています！」

作業依頼を受けた時

現場の上空を「配電線」や、「送電線」が通過していないか？



配電線



送電線

過去の電気事故例

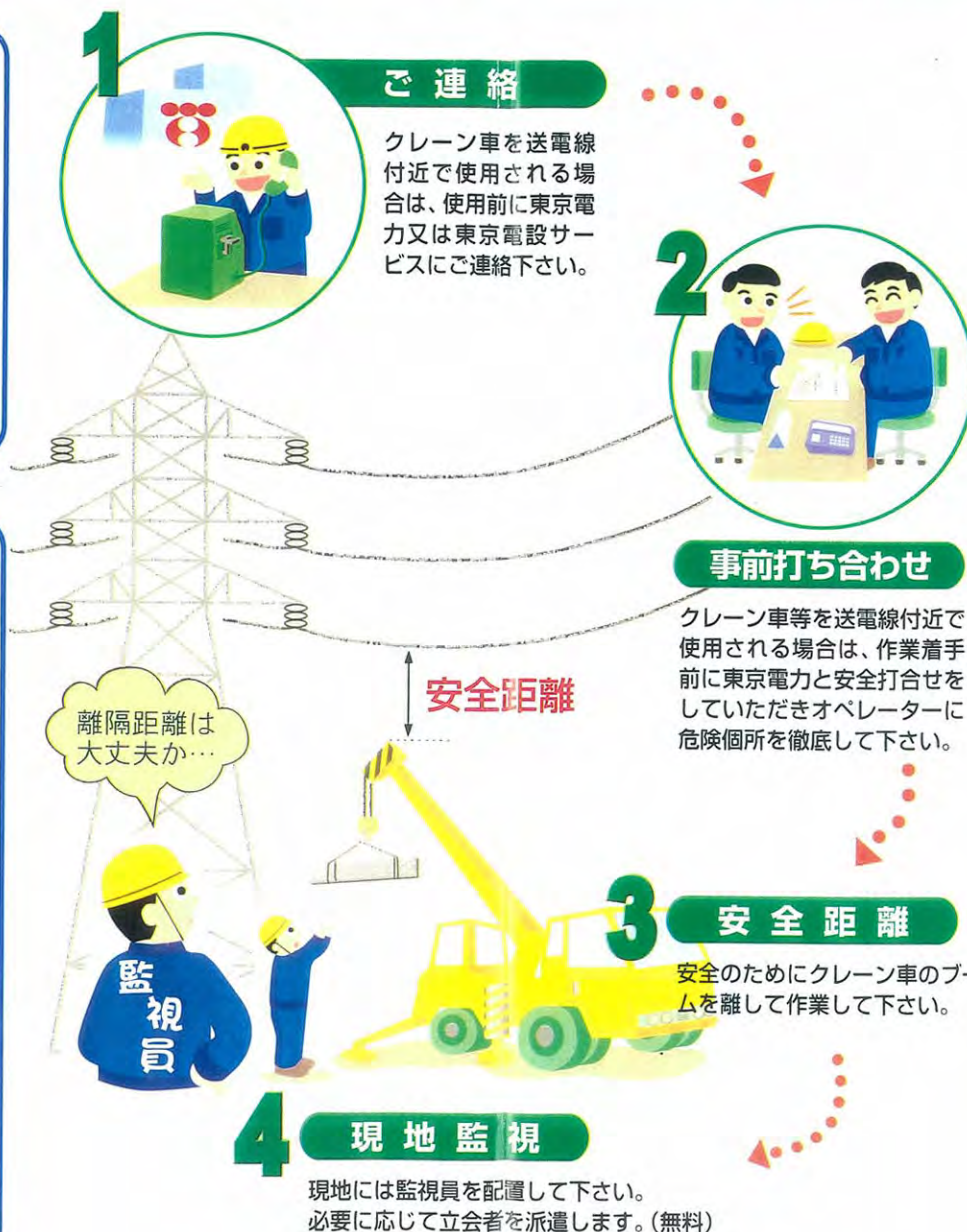
●感電災害

- 平成6年6月2日
千葉県千葉市にて発生
壁板を吊り降ろし中接近感電 (死 亡)
- 平成8年6月17日
神奈川県平塚市にて発生
廃材を荷降ろし中に接近感電 (火傷重傷)
- 平成8年11月15日
埼玉県飯能市にて発生
コンクリート打設中に接触感電 (死 亡)
- 平成10年7月4日
東京都町田市にて発生
コンクリート打設中に接触感電 (死 亡)

●設備災害

- 平成7年11月28日
東京都荒川区にて発生
河川改修中にブームを接触させ、電線を断線 (復旧費用 660万円)
- 平成11年3月4日
茨城県水戸市にて発生
橋脚補修中にブームを接触させ、鉄塔を損傷、電線を断線 (復旧費用 640万円)

(上記以外にお客さまによる停電賠償額を頂く場合があります)



送電線に注意



安全距離目標値

安全距離目標値			
	電圧	安全距離	電圧別がいし数の目安
送電線	500,000ボルト	11.0m	がいし数 30~35個
	275,000 "	7.0m	" 20~25個
	154,000 "	5.0m	" 10~19個
	66,000 "	4.0m	" 5~8個
	33,000 "	3.0m	" 3~4個

連絡先

東京電設サービス(株)埼玉支社
埼玉西支社送電課
TEL. 042-952-7121
FAX. 042-952-8696

東京電力(株)埼玉支店
志木支社送電保守グループ
TEL. 048-490-4490
FAX. 048-490-4499

※ 現況送電線位置及び建築可能範囲については、必要に応じ上記連絡先に問い合わせてください。

狭山市・給水装置工事に関する市納金の内訳表

平成14年4月1日現在

単位:円

メーター口径	水道利用加入金	手数料 (円)			合計
		設計審査	工事検査	小計	
φ・13mm (1～7栓)	105,000 円				117,500 円
φ・20mm (8～12栓)	231,000 円	2,500	10,000	12,500	243,500 円
φ・25mm (13～20栓)	378,000 円				390,500 円
φ・30mm (21～30栓)	567,000 円				586,000 円
φ・40mm (31～40栓)	1,071,000 円	4,000	15,000	19,000	1,090,000 円
φ・50mm 受水槽設置	1,921,500 円				1,953,000 円
φ・75mm 受水槽設置	5,019,000 円				5,050,500 円
φ・100mm 受水槽設置	9,240,000 円	6,500	25,000	31,500	9,271,500 円
φ・150mm 受水槽設置	16,275,000 円				16,306,500 円
φ・200mm 受水槽設置	水道メーターの口径の断面積及び流量を 基礎として管理者が定める額				管理者が定める額

※上記金額は1給水装置単位の金額です(受水槽設置の場合の親メーターについては手数料のみとなります)

※増径の場合は新旧メーター口径の差額です

※上記金額の水道利用加入金は消費税を含む金額です

給水管からの口径別分岐数基準表

分岐数mm \ 給水管口径mm	13	20	25	30	40	50
20	2	1				
25	6	3	1			
30	10	5	2	1		
40	20	10	3	2	1	
50	36	18	6	3	2	1

※ループ管については、2倍とする。

口径25mmの給水管から口径20mmを分岐するときは、下表によるものとする。

配水管等の取付口から最終分岐箇所までの敷設延長	分岐可能数
15mまで	3
15mを超え25mまで	2
25mを超え100mまで	1

水道メーター口径別水栓数表

メーター口径	水栓数	備考
13mm	7栓	
20mm	12栓	
25mm	20栓	
30mm	30栓	
40mm	40栓	
50mm以上	受水槽で対応	

11がつのこんだてひょう

小学校

狭山市立学校給食センター

日 曜日	しゅしょく (ごはん・パン・麺)	しゅさい (肉・魚・卵・大豆製品)	ふくさい (野菜・きのこ・いも・海藻料理)	のみもの くだもの
2 (月)	ごはん (学配)	肉じゃが	小松菜ともやしのナムル (手作りドレッシング) みそ汁	牛乳
3 (火)	ごはん (学配)	すき焼き風煮	大根とにんじんのなます (手作りドレッシング) ピリ辛みそ汁	牛乳 りんご
4 (水)	ツイストパン (学配)	グラタン 冷凍グラタン (焼)	ポテトサラダ コンソメスープ	牛乳 トマト
5 (木)	マッチャくん (学配)	ハンバーグ 冷凍ハンバーグ (手作りソース) (焼)	グリーンサラダ (手作りドレッシング)	牛乳
6 (金)	ごはん (学配)	ピピンバ	もやしとほうれん草のナムル (手作りドレッシング) もずくスープ	牛乳
10 (火)	たらこスパゲッティ	アメリカンドック (揚) フランクフルト・小麦粉・油	野菜スープ	牛乳 果物
11 (水)	ごはん (学配)	さばの文化干し (焼)	小松菜とじゃこの和え物 (手作りドレッシング) すいとん	牛乳 みかん
12 (木)	栗ごはん アルファー化米・栗など (センター炊き込み)	鮭のチャンチャン焼き 冷凍チャンチャン焼き (蒸)	ほうれん草の胡麻和え (手作りドレッシング) 根菜のあっさり汁	牛乳
13 (金)	ごはん (学配) 親子丼		わかめときゅうりの酢物 (手作りドレッシング) 赤だしみそ汁	牛乳 柿
16 (月)	フレッシュロール (学配)	ハヤシシチュー タンドリーチキン (焼) 鶏きり身・ヨーグルトなど	切干大根のサラダ (手作りドレッシング)	牛乳 マンゴープリン
17 (火)	ごはん (学配)	味噌カツ (揚) 豚肉・パン粉など (手作りソース)	コールスローサラダ (手作りドレッシング) ワンタンスープ	牛乳 デラウェア
18 (水)	ごはん (学配)	いかの立田揚げ (揚) 冷凍いか・でん粉・油・塩・ こしょう	里芋のそぼろ煮 いんげんのピーナッツ和え (手作りドレッシング)	牛乳

日 曜日	しゅしょく (ごはん・パン・麺)	しゅさい (肉・魚・卵・大豆製品)	ふくさい (野菜・きのこ・いも・海藻料理)	のみもの くだもの
19 (木)	ぶどうパン (学配)	エビフライ(2) (揚) 冷凍エビフライ ソース	きのこたまごのスープ ほうれんそうのサラダ (手作りドレッシング)	ミルクコーヒー
20 (金)	ごはん (学配) エッグカレー		ブーロッコリー & カリフラワー マヨネーズ	牛乳 りんご
23 (月)	ごはん (学配)	ししゃもの南蛮漬け 冷凍ししゃも・澱粉 (手作りソース) (揚)	白さいと生あげの味噌煮 すまし汁	牛乳 りんご
24 (火)	マーブル食パン (学配)	ラビオリのペスカトーレ風 ローストチキン (焼) 鶏きり身・塩・こしょうなど	ポイルキャベツ (手作りドレッシング)	牛乳 いちご & ヨーグルト
25 (水)	地粉うどん (学配) けんちんうどん		かきあげ (揚) にんじん・えび・玉ねぎ・小麦粉など れんこんきんぴら	牛乳 みかん

焼・・・焼き物

蒸・・・蒸し物

揚・・・揚げ物

学配・・・学校配送

11月～3月までの和え物・サラダは、手作りのドレッシング(加熱し、冷却したもの)
4月～10月までは、市販のクラス別ドレッシングを使用

11月の献立表

中学校

狭山市立学校給食センター

日 曜日	主食 (ごはん・パン・麺)	主菜 (肉・魚・卵・大豆製品)	副菜 (野菜・きのこ・いも・海藻料理)	飲み物 果物
2 (月)	ごはん(学配)	さわらの味噌だれ さわら・でん粉・油 (手作りソース) (揚)	豚肉と大根の煮物 すまし汁	牛乳 みかん
3 (火)	ごはん(学配) あさりごはんの具	豆腐ハンバーグ 冷凍豆腐ハンバーグ (手作りソース) (焼)	沢煮椀(汁物)	牛乳 果物
4 (水)	はちみつパン(学配)	コロッケ 冷凍コロッケ ソース (揚)	クリームシチュー わかめときゅうりのサラダ (手作りドレッシング)	牛乳
5 (木)	うどん(学配) 和風汁		大学芋 (揚) さつま芋・ごま・砂糖・しょうゆ・油	牛乳 キウイフルーツ
6 (金)	わかめごはん(学配)	ぎょうざ(2) (蒸) 冷凍ぎょうざ	野菜の中華風炒め物 中華風コーンスープ	牛乳
10 (火)	ツイストパン(学配)		鶏肉のトマト煮 フレンチサラダ	牛乳 フルーツカクテル
11 (水)	ごはん(学配) ポークカレー		ブロッコリーのごま醤油和え	牛乳 果物
12 (木)	さきたまライス ボールパン(学配)	豆腐と卵のスープ ポークメンチカツ ソース 冷凍メンチカツ (揚)	コールスローサラダ (手作りドレッシング)	牛乳
13 (金)	ごはん(学配)	焼き鮭 (焼) 冷凍鮭	五目野菜の辛煮 変わりみそ汁	牛乳 りんご
16 (月)	五目ごはん (アルファー化米・人参・ 油揚げ・鶏肉など) (センター炊き込み)	かきたま汁	里芋コロッケ(ソース) (揚) 冷凍里芋コロッケ 茎わかめのサラダ (手作りドレッシング)	牛乳
17 (火)	ごはん(学配)	あじの一夜干し (焼) 冷凍あじ 納豆(学配)	豚汁 ほうれん草のおひたし	牛乳
18 (水)	抹茶マーブル食パン (学配)	トマトオムレツ (蒸) 冷凍オムレツ	鶏肉といんげん豆の洋風煮	牛乳 キウイフルーツ

日 曜日	主食 (ごはん・パン・麺)	主菜 (肉・魚・卵・大豆製品)	副菜 (野菜・きのこ・いも・海藻料理)	飲み物 果物
19 (木)	ごはん(学配)	生揚げの味噌炒め	大根と鶏肉のバターしょう油煮 芋の子汁	牛乳
20 (金)	ホット中華麺(学配) 醤油ラーメン	しゅうまい(2) (蒸) 冷凍しゅうまい	小松菜ともやしのナムル (手作りドレッシング)	牛乳
23 (月)	黒糖食パン(学配)	チキンのカツレツ (焼) 冷凍チキンのカツレツ	ポークビーンズ ブロッコリー (マヨネーズ)	ミルクコーヒー
24 (火)	ごはん(学配)	鶏肉のレモンソース 鶏肉切り身・塩・こしょう・ でん粉 (手作りソース) (揚)	こんにゃくのおかか煮 あさりのみそ汁	牛乳
25 (水)	セサミパンスライス (学配)	ハンバーグ (焼) 冷凍ハンバーグ (手作りソース)	和風ポタージュ こんにゃくサラダ (手作りドレッシング)	牛乳 果物

焼・・・焼き物

蒸・・・蒸し物

揚・・・揚げ物

学配・・・学校配送

11月～3月までの和え物・サラダは、手作りのドレッシング(加熱し、冷却したもの)
4月～10月までは、市販のクラス別ドレッシングを使用

資料11 必要諸室リスト

入間川給食センター

階	エリア	区域	室名	面積	
1	給食エリア	一般区域	洗剤庫	8m ²	
			油庫	6m ²	
			廃棄物庫	8m ²	
		調理エリア	汚染作業区域	魚肉類検収室	37m ²
				野菜類検収室	48m ²
				冷蔵庫(魚肉)	5m ²
				冷蔵庫(野菜)	7m ²
				冷凍庫(魚肉)	5m ²
				冷凍庫(野菜)	12m ²
				野菜下処理室	63m ²
				魚肉下処理室	28m ²
				卵処理室	8m ²
				食品庫	12m ²
				仕分室	28m ²
				器具洗浄室1	18m ²
				洗浄室	234m ²
				残菜処理室	13m ²
				調理エリア	非汚染作業区域
		揚物・焼物調理室	90m ²		
		和え物調理室	47m ²		
	アレルギー食調理室	18m ²			
器具洗浄室2	21m ²				
コンテナ室	290m ²				
事務エリア	一般区域	市職員事務室	33m ²		
		事業者事務室	21m ²		
2	事務エリア	一般区域	多目的会議室(兼調理実演室)	121m ²	
			小会議室	19m ²	
			見学者スペース	71m ²	
			倉庫(市)	13m ²	
			倉庫(事業者)	14m ²	

柏原給食センター

階	エリア	区域	室名	面積	
1	給食エリア	一般区域	洗剤庫	8m ²	
			油庫	6m ²	
			廃棄物庫	8m ²	
		調理エリア	汚染作業区域	魚肉類検収室	32m ²
				野菜類検収室	42m ²
				冷蔵庫(魚肉)	5m ²
				冷蔵庫(野菜)	7m ²
				冷凍庫(魚肉)	4m ²
				冷凍庫(野菜)	10m ²
				野菜下処理室	60m ²
				魚肉下処理室	28m ²
				卵処理室	7m ²
				食品庫	10m ²
				仕分室	28m ²
				器具洗浄室1	18m ²
				洗浄室	182m ²
				残菜処理室	7m ²
				調理エリア	非汚染作業区域
		揚物・焼物調理室	78m ²		
		和え物調理室	42m ²		
	アレルギー食調理室	18m ²			
器具洗浄室2	19m ²				
コンテナ室	281m ²				
事務エリア	一般区域	市職員事務室	30m ²		
		事業者事務室	19m ²		
2	事務エリア	一般区域	多目的会議室(兼調理実演室)	117m ²	
			見学者スペース	63m ²	
			倉庫(市)	12m ²	
			倉庫(事業者)	11m ²	