

様式1



栗東農畜産物処理加工施設 指定管理者指定申請書

令和 7 年 9 月 11 日

栗東市長 竹村 健 様

申請者 団体の所在 滋賀県栗東市出庭 961 番地 1
団体の名称 アグリの郷栗東株式会社
代表者の氏名 代表取締役 三木 茂
電話番号 077-554-7621



栗東農畜産物処理加工施設の管理運営について、指定管理者の指定を受けたいので、関係書類を添えて申請します。

指定管理施設の名称 栗東農畜産物処理加工施設

指定管理施設の所在 栗東市出庭 9 6 1 番地 1

(添付書類)

- ・ 団体概要書 (様式 2)
- ・ 事業計画書 (様式 3)
- ・ 収支予算書 (令和 8 年度～令和 1 2 年度の 5 年分) (様式 4)
- ・ ~~類似施設等運営実績表 (様式 5)~~
- ・ 指定管理者指定申請に係る申立書 (様式 6)
- ・ 収支予算書、事業計画書、決算書 (過去 2 年分)
- ・ 定款、寄付行為、規約その他これらに類する書類
- ・ ~~登記簿謄本 (法人以外の団体にあつては、当該団体の名称、所在地、設立年次等団体の概要及び活動内容等を記載した書類)~~
- ・ 財務諸表 (過去 2 年分)
- ・ 印鑑証明書
- ・ ~~市区町村税の完納証明書~~
- ・ 都道府県税の完納証明書
- ・ 法人税と消費税及び地方消費税の未納の税額がないことの証明書

団 体 概 要 書

令和 7 年 9 月 11 日

団体名	(フリガナ) アグリノサトリットウカブシキガイシャ アグリノ郷栗東株式会社			
所在地	〒520-3041 滋賀県栗東市出庭 961 番地 1			
代表者名	代表取締役 三木 茂	電話番号	077-554-7621	
設立年月日	平成 12 年 7 月 28 日	F a x	077-554-7622	
従業員数	47 人			
沿革	平成 12 年 7 月 28 日 栗東農産物加工有限会社 設立 平成 12 年 11 月 11 日 「アグリノ郷栗東」オープン 平成 15 年 8 月 8 日 「道の駅」に登録 平成 25 年 8 月 1 日 済生会滋賀県病院敷地内 阪神調剤薬局となりに 「アグリちゃんハウス」オープン 平成 27 年 6 月 1 日 「アグリノ郷栗東株式会社」に社名変更			
主な業務内容	1、農産物の加工・販売に関する業務 2、農畜産物加工処理施設の管理に関する業務			
主な実績	アグリノ郷栗東の設置目的に沿って、栗東市の農産物を使った加工品(パン、豆腐、もち、そうざい、すし)の販売及び「安心・安全・新鮮」な地元農産物販売を展開することにより、栗東産農産物の販売拠点として生産者と消費者に認知された。また、道の駅「アグリノ郷栗東」を積極的にテレビやラジオ等で啓発することにより、栗東市の魅力を発信しました。平成 18 年、平成 23 年、平成 28 年、令和 3 年に栗東農畜産物処理加工施設の管理運営を受託。草津食品衛生協会より令和 7 年度滋賀県知事表彰食品衛生優良施設を受賞。			
財政状況 (過去3年間) (単位:千円)	年 度	令和 4 年度	令和 5 年度	令和 6 年度
	総 収 入 (A)	164,670	181,185	194,879
	総 支 出 (B)	154,293	171,484	186,739
	当期損益 (C) (A) - (B)	10,377	9,701	8,140
	累積損益 (D) (C) +前年度 (D)	30,058	39,384	47,149
担当者連絡先	氏 名 :			
	所属・部署 :			
	電 話 : 077-554-7621			
	F a x : 077-554-7622			
	e - m a i l : agurinosato@agurinosato.com			

事業計画書

団体名：アグリの郷栗東株式会社

代表者名：代表取締役 三木 茂

令和 7 年 9 月 11 日

1 管理運営の基本方針

(魅力ある施設として多くの市民に利用されるためにどのような運営方針をもってのぞみますか。)

平成 12 年(2000 年)11 月のオープン以降、近隣に大型の農産物販売施設やスーパーが続々とオープンし、年々販売競争が激化し経営環境は非常に厳しい中であって、栗東農産物出荷組合の方々と連携をして、「安心・安全・新鮮」な地域農産物の販売促進に努めています。

また、「お客様が楽しんでお買い物いただける店」をさらに目指し、魅力のある商品開発や他店の販売品の調査を行い、売れる商品の品揃いの充実に努め、魅力ある店づくりに努めるとともに、栗東市の観光情報等の玄関口となり、パンフレットやホームページ等で情報提供をして多くの方々に来店いただけるよう努力をしております。

- ・地域農業の振興と地産地消の推進
- ・「安心、安全、新鮮」な地元農産物の販売及び加工品の製造・販売
- ・栗東の特名産品の販売
- ・滋賀の特産品「ええもんうまいもん」の販売

2 指定管理者申請の動機

弊社は、栗東市が筆頭株主である第三セクターで、施設のオープン以来、栗東農業振興の拠点施設である当施設の管理・運営を担当しております。

今後も地元農産物、特産品の加工・販売に全力を注ぎ、栗東市の農業振興と栗東市の発展に貢献し、ともに成長をしていきたいと考えております。

3 市民の利用にあたって

(1) 市民の平等利用の確保策

(指定管理者は、正当な理由がない限り、市民が本施設を利用することを拒んではならず、また、利用にあたっては不当な差別的取扱いをしてはならないことになっていきます。本施設の利用に関して市民の平等な利用の確保についての考え方、対策等の概要を記載してください。)

市民の利用等にあたり、公平で平等を原則として、施設の管理運営を務めます。施設はバリアフリー化されており、点字ブロックや誘導のピクト化、車いすの常備、多目的トイレの地図掲示を設置しております。今後は筆談ボード・卓上ルーペの配備、案内の多言語化などを加え、これまで以上に公平かつ平等な管理運営をいたします。

(2) 市民との情報の共有という観点からの情報公開への対応

(管理運営にあたっての情報公開内容の概要を記載してください。)

弊社の事業展開は、ホームページやパンフレット等で情報を発信、公開しております。

今後は、来店客数、顧客満足度、入荷野菜の入荷状況・案内などを店内掲示板、ホームページで公開を行います。

(3) 市民サービスの向上策

(サービス向上に向けて、強化するポイントの概要を記載してください。)

季節の催事(季節野菜・果物・新米・もちつき等)および、ジャムや味噌などの加工体験など魅力あるイベントを増やし施設前を走行するドクターイエロー新幹線の走行予測日時や、研修室の貸し出し事業を店内掲示や SNS などを利用し、情報発信の強化を図ります。

(4) 施設運営に関するモニタリング

(アンケート調査など市民の声を反映するための方法の概要を記載してください。)

店舗運営にあたり、お客様からのご意見は貴重です。

常時、店舗入り口にアンケートを設置し、結果はホームページで公開しております。アンケートで指摘されている項目の中で、トイレ(老朽化、洋式化、清潔感等)と駐車場を市にお願いしており、トイレにつきましてはリニューアルしていただき、駐車場につきましては引き続き市にお願いをしております。

弊社で対策が図れる運営に関する問題点につきましては、リーダー会議、関係部署で情報共有を行い都度・即刻対策し改善しております。

また、お電話やメール等でのご意見についてもリーダー会議で改善案を検討し、従業員に周知しております。

4 要望・苦情等への対応策

(要望・苦情等への対応の手順を示してください。また、対応策をマニュアル化している場合、マニュアルも提出してください。)

弊社は、食品の加工・販売をおこなっており、HACCP(ハサップ)に基づいた衛生管理を徹底しております。要望、苦情等にあたっては、最善の注意を注ぎ対応策を関係部署で協議しリーダー会議において情報共有を行いその対応に努めております。

万が一、苦情が発生した場合は、速やかに責任者に報告し、クレーム対応フローに基づき真摯に対応いたします。(別紙1)

5 管理運営にあたって

(1) 職員の確保策等

① 本施設に従事する職員・臨時職員等の確保策、雇用スケジュール

(本施設に従事する職員・臨時職員等の採用計画等を記載してください。また、新規雇用を計画している人数、職種がわかるように記載してください。)

従業員の確保につきましては、公平・公正を基本として、ハローワーク等に募集しております。製造部門で不足気味ですので、現在もハローワークで募集をしております。

採用試験につきましては、2名以上(社長・応募された工房リーダー等)の面接官により面接試験のみ実施しております。

尚、現状では正規従業員の雇用の予定はしておりません。

② 施設の管理に必要な資格の保有者、技術者の人数及び経験年数

防火管理者1名(経験年数4年) 調理師2名(経験年数1名19年, 1名44年)

③ 職員の研修計画

(本施設に従事する職員・臨時職員等の研修計画(業務研修、接遇研修、コンプライアンス研修、人権問題職場内研修、市主催の人権問題研修への参加等)について記載してください。)

日々の朝礼で、各工房の業務状況の確認、情報共有を行い、月 2 回のリーダー会議において業務・接遇・コンプライアンス・ハラスメント等の確認を行い、従業員にその周知につとめております。人権・同和研修・コンプライアンス研修につきましては年 1 回全従業員に研修会の実施を計画しております。

尚、市主催の人権・同和研修へは、順次参加しております。

(2) 管理運営体制

① 組織図(指揮命令系統がわかるもの)

(本施設を運営する組織図を示してください。組織図の中には職員数と業務内容、資格なども示してください。なお、今回の応募時点で既に配置を予想している具体的な人材がある場合には、当該業務の経験年数、資格などを記載してください。)

別紙 2 のとおり

② 開館日の配置人数を示してください。

(業務ごとに曜日ごとの配置人員がわかるように記載してください。)

【例】

	事務室	販売	管理	製造
平日	1~2 ()	5 (5)	1 (1)	10~15 (")
土日・祝日	1~2 ()	4 (4)	1~2 (")	12~17 (")

※ () には、臨時職員で内数を記載してください。

③ 現金や書類等の管理方法

(現金や書類等の管理方法の概要を記載してください。)

現金や重要書類は、事務所内の警備装置付・防犯カメラ設置の耐火金庫に保管しております。現金については、多額の保管にならないよう、J Aレク滋賀平日 3 回/週の集金を依頼しております。

その他の書類は、事務所内施錠付き書棚で保管しております。

④ 秘密保持義務対策

(個人情報の管理方法の概要を記載してください。)

取得した個人情報は、取扱責任者が、規定に基づき、安全で適切に管理するよう努めております。

マイナンバー等は事務所内の耐火金庫で保管しております。

⑤ 安全管理対策

(事故防止の取組みや体制など安全管理対策の概要を記載してください。)

施設の管理につきましては、安全管理に関する法令を遵守するとともに、施設内外・駐車場に防犯カメラ24台を設置し、施設の管理に努めております。万が一に備え、年2回防火・防犯訓練等を実施しております。

⑥ 利用者に事故が起きた場合の対応策、地震、火事その他災害等緊急時の体制・対策
(事故発生時、緊急時の体制、対策の概要を記載してください。)

火災時等においては、消防への通報システムを設置しております。自営消防隊組織図(別紙3)に基づき、お客様を安全な場所へ誘導いたします。また、店内中央の目立つ場所にAEDを設置しており、AEDの使用においては、従業員に研修会を行っております。

⑦ 委託予定業務

(委託を予定している業務について、その業務の内容、委託する理由、委託先選定にあたっての方法、受託業者への指導体制などを、施設運営、施設維持管理、植栽等維持管理、利用促進事業ごとに記載してください。委託予定の業務すべてを記載してください。)

施設の設備等の委託業務については、市担当部署の指導を受けながら、必要に応じて見積入札により、決定しております。業務の指導の体制は委託業務の着手から完了まで確認を行っております。

- ①ゴミ収集処理 ②一次処理施設管理 ③上水道水質検査 ④電気設備管理
- ⑤自動ドア点検 ⑥警備保障 ⑦清掃業務 ⑧害虫駆除業務

6 施設の効果的・効率的な管理

(1) 広報計画及び利用促進等

(広報活動及び利用促進イベント等についての提案内容の概要・事業計画の概要を記載してください。)

ホームページ、SNSにて道の駅アグリ郷栗東の最新情報を発信しております。敷地内に県道入り口に電光掲示板を設置し、イベント情報の発信を行っております。施設建物の入口には、2カ月先までのイベント情報を大きなホワイトボードで掲示すると共にQRコードにて閲覧できるようにしております。

利用促進イベント等といたしまして、

- ① 毎週水曜日 朝9時から1時間 出荷組合による地元農産物の「とれとれ朝市」の開催
- ② 毎月1週目の土・日曜に季節のフェア、毎月3週目の土・日曜に感謝祭の開催
- ③ 祝日・記念日等に道の駅らしいイベントを開催
- ④ 11月2週目 道の駅アグリ郷栗東 周年祭
- ⑤ 12月27～31 年末餅つき大売出し
- ⑥ 1月中旬 出荷組合・アグリ郷栗東合同の餅つき大会

その他、出荷組合の軽トラ市年2回開催、農産物の加工体験教室(ジャム・こんにゃく・味噌他)、地元野菜を使用した、ハーバリウム教室・年末寄せ植え教室を計画いたします。

店内は季節を先取りする飾りつけに気をつけ、「清潔で明るい」雰囲気のお店づくりに努めます。

道の駅アグリ郷栗東と栗東市内の施設・観光施設とコラボし、施設に立寄って頂いたお客様をコラボ先の施設にも立寄って頂くために、コラボカード(栗東いいところ巡りあい得々カード)なるものを設け、集客・利用促進を図ります。

(2) 市内農産物生産者の野菜等の出荷の促進について

(市内農産物の出荷の促進についての提案内容を記載してください。)

出荷促進につきましては、POSシステムより、1日3回売上情報を個人あてにメールでお知らせしております。メールで送ることにより、売上が確認でき、タイムリーな追加の出荷が可能になっております。

出荷者の年齢も上がりメールを見ない出荷者に対して、電話で連絡して出荷の促進を行っております。

今後、色々な事情で出荷が難しくなってこられた出荷者の集荷作業も行います。

近隣の直売所には出荷されているがアグリ郷栗東には出荷されていない生産者に対しても出荷して頂くよう促進します。

また、過去の出荷データ(POSのシステムから得られる)を出荷者にフィードバックします。毎月の出荷計画・予定を定期的に提出頂いておりますが、出荷計画時に過去の出荷データを有効活用して頂き、出荷の促進と出荷をより精度の高い計画になるよう支援します。

また、出荷調整会議(1回/月)にて、過去のデータと出荷者の計画が出荷組合全体の栽培で野菜毎に過剰生産、過少生産になっていないか、調整/促進を行います。

また、年に数回市内出荷者向けに野菜の品評会(ハロウィンかぼちゃ・白菜の重さ当て)を計画いたします。

(3) 市内農産物生産者や農業後継者に対する考え方について

(市内農産物生産者や農業後継者に対する考え方を記載してください。)

道の駅アグリ郷栗東は、市内農産物生産者から「新鮮、安全、安心」の野菜を出荷して頂いて、市内のお客様でにぎわって成り立つ店舗です。

市内農産物生産者(出荷組合)とは、栽培・出荷・販売等々の問題点やイベントの計画等で出荷調整会議(1回/月)を行い良好な関係を築いております。

近年、生産者の高齢化で生産者が減少しており、新規就農者や農業後継者を育成するために市担当課・出荷組合・栗東市農業振興会・JAレーク滋賀農業協同組合と情報共有を行い、県農産普及課の指導・協力をいただき、育成のための栽培勉強会や新たな名産・特産品(需要の高い商品展開)の栽培の勉強会を行い魅力ある農産物を安心して栽培いただけるようにします。

(4) 市外農産物生産者に対する考え方について

(市外農産物生産者に対する考え方を記載してください。)

現在市外の(県内)農産物生産者からも出荷いただいております。

市内農産物が不足気味の時、補っていただいております。

出荷契約時に栗東市の農産物生産者を優先させて頂くことを説明しご理解頂いた上で契約しております。具体的には、市内農産物とは栽培・出荷時期をずらして頂くようお願いし、品目ごとに長い期間売場に並ぶよう努めております。

同じ品目の野菜が大量に並んだ場合は、市外の農産物生産者に出荷調整をお願いしております。

(5) 市内農産物と市外農産物の出荷量のバランスに対する考え方について

(市内農産物と市外農産物の出荷量のバランスに対する考え方を記載してください。)

バランスにつきましては、市内農産物の出荷が最優先となります。出荷スケジュールを基に出荷組合と綿密に協議をしながら、市外の農産物生産者に出荷調整をしていきます。

(6) 新商品の開発や販売方法の充実等の施設の魅力向上について

(新商品の開発や販売方法の充実等の施設の魅力向上についての提案内容を記載してください。)

新商品の開発に関しまして、全従業員から提案を受け付け、リーダー会議で絞り込み、コスト面、試作品を十分に協議し、店頭に並ぶときは、必ず試食販売を行います。

施設の魅力向上といたしまして、店内は明るい雰囲気、季節ごとの飾りつけ、季節ごとの旬の農産物イベントの実施、出荷された農産物の横に、使い方、レシピを掲示し、手に取りたくなるようなディスプレイを心がけております。

今後は、栗東市の郷土料理の紹介コーナー、健康・長寿食の提案なども行い、様々な年齢層のお客様に満足していただける、また来店したくなる店作りに努めてまいります。

(7) レストランの運営方法や魅力向上について

(レストランの運営方法や魅力向上についての提案内容を記載してください。)

現在レストランの営業は、9時から11時モーニングタイム・11時から15時ランチタイム・15時から16時30分カフェタイムを実施しております。

地元の農産物を使用したメニュー作りを心掛けております。

アグリ郷栗東名物の割木の巻寿司(郷土料理の薬師ごぼう)もメニューに組み込んでおります。

近隣の会社、個人の方々からオードブル・法事の弁当・行楽弁当の注文、大型バスで来店団体の昼食も承っております。近隣の方々の憩いの場として多く利用いただいております。

HACCPに基づいた衛生管理も徹底しております。先日、食品衛生優良施設として滋賀県知事表彰を受けました。

今後、原価率の見直しを進め、ファミリー層をターゲットにしたメニューのリニューアル、栗東市の郷土料理を取り入れたメニュー、健康・長寿食のメニューも充実させてまいります。

(8) 「道の駅」としてのトイレ及び駐車場の管理運営及び「道の駅」の活用と農畜産物の振興との相乗効果について

(「道の駅」としてのトイレ及び駐車場の管理運営及び「道の駅」の活用と農畜産物の振興との相乗効果についての提案内容を記載してください。)

トイレ、駐車場は24時間開放となっております。誰もが清潔に利用できるように、毎日適宜に清掃を行っております。夜間の利用にあたっては、照明を明るくし

て閉鎖的にならないように管理しております。

駐車場の植え込みスペースを活用し、道の駅の売れ筋商品の大型のポスターや電子掲示板で営業時間のお知らせ、売れ筋商品などを24時間紹介しております。

今後はトイレの入り口等に旬の野菜入荷状況やイベント情報を掲示し、店舗玄関口の掲示板へ誘導できる案内掲示を行います。

(9) 施設（試食室兼学習室）の利用許可に対する考え方及び農業生産技術等の各種学習会や農産物の加工体験講座の開催について

(施設（試食室兼学習室）の利用許可に対する考え方及び農業生産技術等の各種学習会や農産物の加工体験講座の開催についての提案内容を記載してください。)

試食兼研修室は幅広く利用ができるように、店内入口やホームページに利用金や利用状況表の掲示を行います。

農業生産技術等の学習会は四季折々の農産物の栽培について県農産普及課にご指導いただき、市担当課、出荷組合と情報共有を行い開催致します。(農薬の適正使用等) 農産物の加工体験講座につきましては、地元農産物を利用し加工体験講座(ジャム・こんにゃく、味噌作り)を計画いたします。

廃棄野菜を利用したハーバリウム作り、芋版作りを計画いたします。

7 市が指定する業務以外の新たな業務（自主事業）の提案

(施設を有効的に活用するために、自主事業等の新たな業務の実施を希望する場合、その内容・費用等を具体的に記載してください。また、当該費用については、収支予算書に計上してください。)

近隣の営農組合・出荷者にご協力をいただき、コスモス畑・ひまわり畑など景観を楽しむイベントやさつまいも収穫体験会を計画いたします。

また、市内の手づくり作家による作家展、近隣の養護学校等の作品展等、新たな集客のイベントを計画いたします。

来店客が24時間利用可能な飲み物等の自動販売機の設置、精米機の設置、お子さまが利用できるレトロな乗り物などを設置しております。

8 管理運営業務実績

(これまで行ってきた管理運営業務の中で、工夫してきたことや特に取り組んできたことを記載してください。)

- ① 個性ある店づくり（販売戦力の充実）
- ② 地元農産物を利用した加工品の商品開発、製造、販売
- ③ 農産物出荷組合と連携した地元農産物の出荷拡大
- ④ イベント情報(2カ月先迄)をホワイトボードで掲示（集客と販売促進）
- ⑤ 最新情報を発信するためのホームページ、SNSの活用
- ⑥ 試食兼学習室の利用促進
- ⑦ 原材料を含む経費の削減の徹底
- ⑧ 年内無休営業の実施（但し、1月1日から4日は休み）
- ⑨ 開館時間を4月～10月は9時から17時30分、11月～3月は9時から17時
にしております

9 社会貢献

(環境保護、障がい者雇用、地域活動への参加等の社会貢献活動の実績又は今後の予定

を示してください。ごみの削減、省エネ、CO2削減、ISO14001の取得状況、障がい者の雇用についての方針等も併せて記載してください。)

環境保護については、滋賀県の推奨する「レジ袋削減の取り組みに関する協定」を平成26年度より結び、ゴミの削減、CO2削減に努めるとともに、従業員の意識改革を図り徹底しております。今後も環境負荷の低減に取り組むために、ISO認証取得を含め、継続的に検討いたします。

地域活動への参加といたしまして、周辺の県立高校、市立中学校の職場体験学習の受け入れを行っており、毎年5～6校を受け入れております。

「栗東いいところ探検」で毎年近隣小学校の見学を受け入れております。

今後も積極的に受け入れをいたします。

障がい者の雇用に関しましては、現在1名雇用しております。今後も検討してまいります。

10 その他

(特記すべき事項があれば記載してください。)

当施設の開設以降、近隣に大規模な農産物の直売施設、大型スーパー、道の駅等がオープンし、販売競争が激化し、非常に厳しい経営環境でありますので、より一層の企業努力が求められております。そうした中、施設の側を東海道新幹線が通過することから、鉄道ファンにはレストランで食事をしながら新幹線が観ていただくことができます。

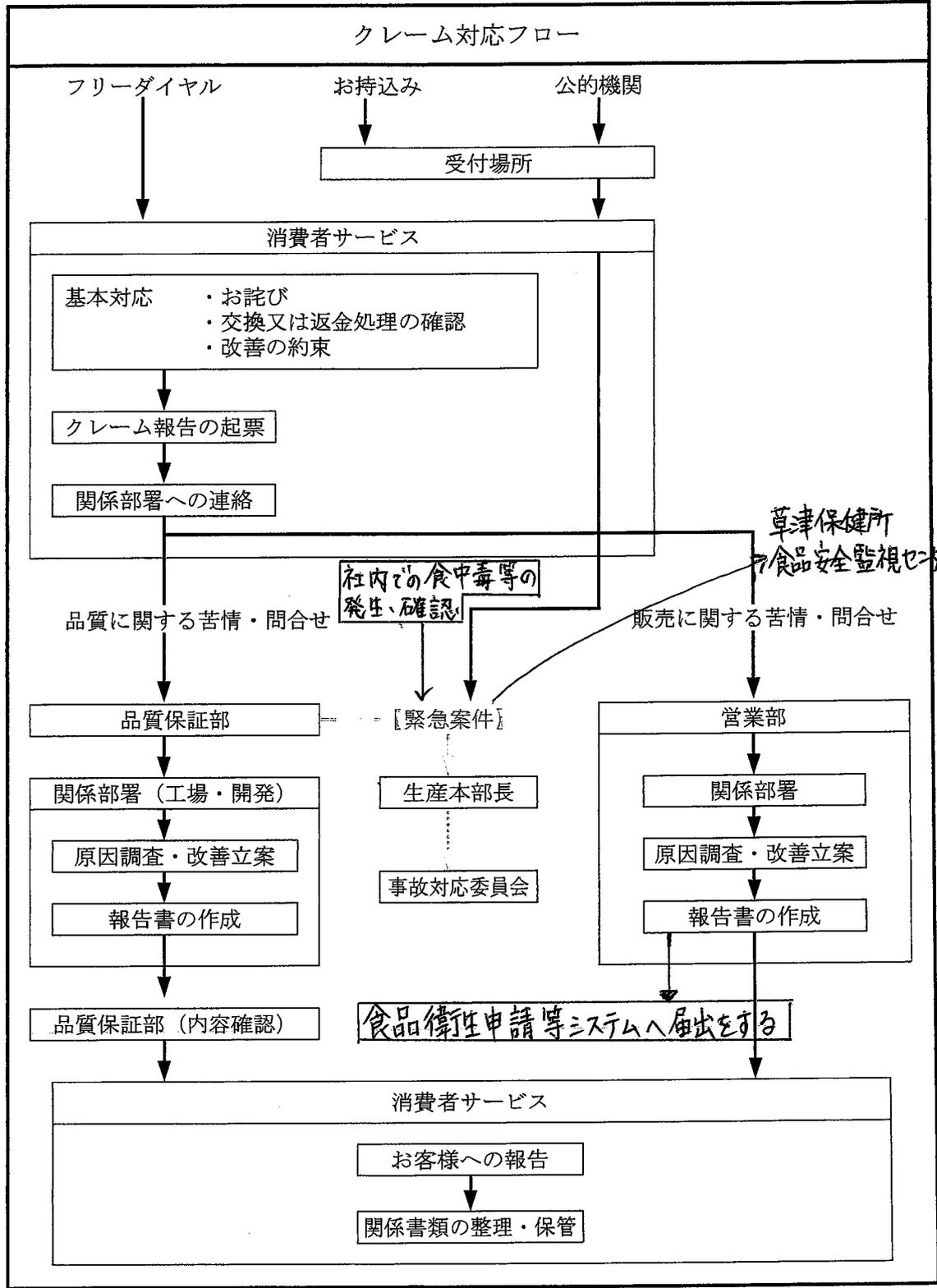
大人気の黄色い新幹線「ドクターイエロー」については、通過日時に情報取得を駆使し、道の駅アグリ郷栗東を通過する時刻を来店者に発信しております。

レストランの「ドクターイエローお子さまランチ」、「ドクターイエロー大人さまランチ」も大変好評をいただいております。

栗東市ふるさと納税返礼品に地元農産物を使用したジェラートを提案できるよう検討を進めております。

製造販売している商品について、手作り感と地元農産物原材料を前面に出し、安心、安全をいただける商品の提供を、地元農産物の販売促進に努めてまいります。

アグリ郷栗東近隣の農家さんに協力いただいて、お客様に「さつま芋ほり体験」や「栗拾い体験」ができるように進めていきます。



草津保健所
食品安全監視センター)へ相談連絡

社内の食中毒等の
発生、確認

食品衛生申請等システムへ届出をする

アグリの郷栗東株式会社 組織図

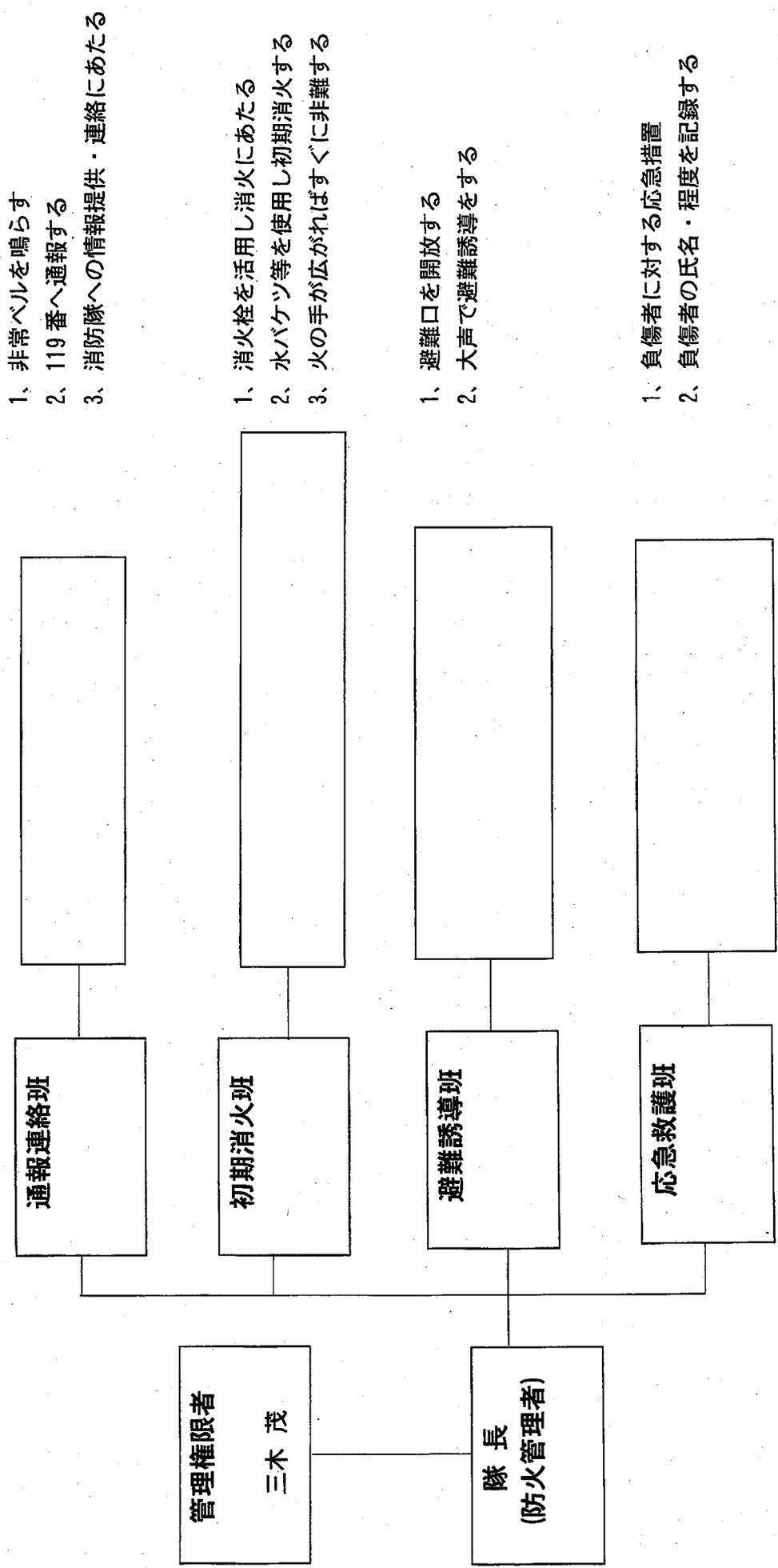
代表取締役 三木 茂

R7年9月1日

	部門	正社員	パート
店長 ()	レストラン		10名
	豆腐工房		3名
	もち工房		6名
	パン工房		9名
	スイーツ工房		3名
	ホール (販売)		8名
	アグリハウス		4名
	施設管理		2名
	事務		(農薬アドバイザー) (農薬アドバイザー)
		2名	45名

アグリの郷栗東株式会社 自衛消防隊組織図

令和7年5月現在



収支予算書(税込)

【収入の部】	令和8年度		令和9年度		令和10年度		令和11年度		令和12年度		備考
	指定管理業務	自主事業									
指定管理料	0		0		0		0		0		
利用料金	120		120		120		120		120		
市の指定事業	187,000		192,000		195,000		196,400		198,000		
自主事業分収入		2,000		2,000		2,000		2,000		2,000	
繰越金											
収入合計(A)	187,120	2,000	192,120	2,000	195,120	2,000	196,520	2,000	198,120	2,000	
(内訳)											
【支出合計】	令和8年度		令和9年度		令和10年度		令和11年度		令和12年度		備考
	指定管理業務	自主事業									
人件費	79,400	60	82,800	60	84,100	60	84,700	60	85,400	60	
給料	73,000	60	74,300	60	75,500	60	76,000	60	76,500	60	
諸手当	2,600		3,000		3,100		3,200		3,300		
社会保険料	3,800		5,500		5,500		5,500		5,600		
一般管理費	4,100		4,100		4,200		4,200		4,300		
消耗品費	3,500		3,500		3,600		3,600		3,700		
印刷製本費											
通信運搬費	600		600		600		600		600		
使用料及び賃借料											
維持管理費	24,300	340	24,700	340	25,100	340	25,300	340	25,600	340	
光熱水費	11,200	340	11,500	340	11,700	340	11,800	340	12,000	340	
修繕費	4,000		4,100		4,200		4,300		4,400		
手数料	1,600		1,600		1,600		1,600		1,600		
委託料	4,500		4,500		4,600		4,600		4,600		
その他	3,000		3,000		3,000		3,000		3,000		
新規事業費											
その他	69,500	500	70,500	500	71,500	500	71,900	500	72,200	500	
公課費	69,500	500	70,500	500	71,500	500	71,900	500	72,200	500	
支出合計(B)	184,600	900	189,500	900	192,400	900	193,700	900	195,200	900	
収支差引(A)-(B)	2,520	1,100	2,620	1,100	2,720	1,100	2,820	1,100	2,920	1,100	

※ 人件費欄には施設管理に係るすべての人件費を、一般管理費欄には事務関係費(人件費を除く。)を、維持管理費欄には施設の維持管理に係る経費(人件費を除く。)をそれぞれに記載してください。

※ 公課費には消費税、収入印紙税、法人税、住民税、事業税は除くこと。