

ア 受変電設備、 配電設備	(ア) 最大負荷時、最低負荷時などの機器の運転状況に応じた受電力率を把握し、改善すること。
	(イ) 機器の起動順序、運転時間等の運転方法の変更、機器更新など機会を捉え、契約電力の見直しを行うこと。
	(ウ) IT 機器の電力消費量に対する全電力消費量の割合である電力効率(PUE)等を定期的に把握すること。
	(ア) ラック内において、IT 機器からの排熱による高温空間と低温空間とを分離して、IT 機器の冷却効率を高める運用を行うこと。
	(イ) ラック内の冷却効率が高まるよう、ラック内の気流を考慮した機器の配置とすること。
	(ウ) 冷却効率を考慮して、ラック内の配線を整理すること。
	(エ) IT 機器の、稼動時の電力消費量を測定し、監視すること。
イ 情報通信設備	(オ) 使用していない IT 機器など、不要な機器を停止すること。
	(ア) サーバールームの温度を把握し、空調を適切な温度に調整すること。
	(イ) サーバールームにおいて、整流板、遮熱カーテン、ラックの配置等により、高温空間と低温空間とを分離し、冷却効率を高めること。
ウ 空調・換気設備	(ウ) 局所的に生じる熱だまりの発生を把握するとともに、熱だまりに対しては局所的な冷却を実施すること。
	(エ) 発熱量が多い機器に優先的に冷気が流れるよう、整流板等により気流を制御すること。
	(オ) サーバールーム内の冷却風量の分布の違いを考慮し、機器の発熱量に応じて、ラックを配置すること。
	(カ) 解析ソフト等により、サーバールーム内の空気の流れを把握し、調整すること。
	(キ) 冷気を床下から吹き出す場合には、床下のクーラールを整理し、気流の改善を図ることにより IT 機器の冷却効率を高めること。
	(ク) サーバールーム内で稼働している機器を把握し、運転状況に応じて空調機の運転台数を制御すること。
	(ア) アからウまで以外の業務用設備については、不要時の停止を実施すること。
	(イ) アからウまで以外の業務用設備については、効率的な使用方法を検討し、その方法等を設備の近傍に表示することにより、使用者への意識啓発を図ること。

(9) 教育・研究系の事業者		
対象となる設備	対策内容	
ア 照明設備	(ア) 点灯及び消灯の基準を作成し、空き室、不在時等の不要時の消灯をこまめに実施すること。	
	(イ) 教室等の点灯範囲が分割できる場合、点灯範囲の現状を把握し、使用者が認識するようスイッチに当該点灯範囲を表示すること。	
	(ウ) 日本産業規格 29110(照度基準)及び 29125(屋内作業場の照明基準)などを目安とし、視作業の状況及び視環境を勘案の上、調光機能の使用、消灯及びランプの間引きにより、可能な限り低い照度に設定すること。	
	(エ) 窓際など昼光により照度が確保できる場所では、積極的に昼光を利用し、消灯を実施すること。	
	(オ) 教室等の利用形態を考慮し、昼休み消灯(一部又は全部)を実施すること。	
	(カ) 調理室で荷物等が照明の障害となり、照度低下が発生しないよう、定期的な確認とともに、整理整頓を徹底すること。	
	(キ) 調理室のバックヤードについては、点灯及び消灯の基準を作成し、不要時の消灯をこまめに実施すること。	
	(ク) 営業前後の準備及び片付けの時間帯の給食堂・食堂等の照明については、点灯及び消灯の基準を作成し、不要箇所の消灯をこまめに実施すること。	
	(ケ) 給食堂・食堂等の利用者数の少ない時間帯には、可能な限り客席を集約し、点灯範囲を限定する等の点灯管理を実施すること。	
	(ア) 冷暖房温度については、着衣の工夫を行うとともに、都が推奨する設定温度を勘案し、設定すること。	
イ 空調・換気設備 (教育)	(イ) 空調の運転範囲が分かれている場合、使用者が認識するよう室内機スイッチに運転範囲を表示すること。	
	(ウ) 温度計等を活用して室内温度条件を把握し、風量及び冷暖房温度を適正な値に設定すること。	
	(エ) 空き室、不在時等のこまめな空調停止、終業時刻より早めの空調停止など室内機スイッチ操作の基準を作成すること。	
	(オ) 空調負荷の低減を図るため、予熱時又は予冷時の外気導入量の停止等を実施すること。	
	(カ) 空調負荷の低減を図るため、夏季及び冬季時の外気導入量の制御、	

中間期(春季及び秋季)の全熱交換器の運転停止等を実施すること。	
(キ) 中間期(春季及び秋季)には、外気を直接室内に導入して冷房を行うなど、熱源エネルギーの削減を図ること。	
(ク) 冬季に冷房を使用している場合は、同一室内などにおいて、冷房による冷風と暖房による温風とが混合して、エネルギー損失が生じないように運転方法を見直すこと。	
(ケ) 空調負荷の低減を図るため、扉や窓を閉め、空調により給気と排気とのバランスを調整して必要な換気風量を確保しつつ、外気の進入を抑制すること	
(コ) 調理室では空調の吹出口の直近の荷物等による通風障害が発生しないよう、定期的な確認とともに、整理整頓を徹底すること。	
(サ) 調理室の空調負荷の低減を図るため、換気の量を適正化することにより外気の過度な流入を抑制すること。	
(シ) 営業前後の準備及び片付けの時間帯等の厨房の換気が不要なときには、調理室の換気設備を停止すること。	
(ス) 営業前後の準備及び片付けの時間帯については、作業エリアに限定して使用するなどの基準を作成し、給食室・食堂等の不要箇所の運転をこまめに停止すること。	
(セ) 給食室・食堂等の利用者数の多寡が生じる時間帯に応じた、空調温度の設定のこまめな変更を実施すること。	
ウ 厨房設備	(フ) 加熱用機器の使用については、適切な加熱時間を検討し、その目安となる時間を表示して無駄な加熱の抑制を図ること。
	(イ) 加熱時に蓋ができる加熱用機器については、加熱時の熱損失を低減するため、加熱時に蓋をするよう表示し、指導すること。
	(ロ) 水栓器具の近傍に節水を促す表示をし、使用者への意識啓発を図ること。
	(ニ) 調理用機器、食器用洗浄機等については、効率的な使用方法を検討し、その方法を機器の近傍に表示することにより、使用者への意識啓発を図ること。
	(ホ) 加熱用機器については、使用開始までの待機時間が必要以上に発生しないよう、営業開始時間等に合わせた適正な使用を図ること。
	(ヘ) 冷凍冷蔵庫については、内容物に適した冷凍温度及び冷蔵温度を把握し、適正な設定温度を行うことで過冷却の防止を図ること。
エ 冷凍冷蔵設備	(イ) 冷凍及び冷蔵の適正温度については、庫外に表示するなど、使用

者への意識啓発を図ること。	
(ロ) 冷凍冷蔵庫からの材料出しについては、材料の収納位置を庫外に表示し、冷凍冷蔵庫の開閉時間の短縮を図ること。	
(ハ) 作業効率の維持又は向上のため、5S(整理、整頓、清潔、清掃、検)を徹底すること。	
(ニ) 作業効率が最適となるよう、作業動線を考慮した機器配置とすること。	
(ロ) 研究設備の起動や試験手順など運転方法をルール化し、不要時の停止をこまめに実施すること。	
(エ) 研究内容又は実験の内容により、同一内容の実験の集約化及び機器等の操作の見直しを図ること。	
(フ) 空調負荷の低減を図るため、外気温度の状態と除湿に必要なエネルギーとを勘案して、温度設定を行うこと。また、可能な場合には除湿量の調整を実施すること。	
(イ) 工程や室用途、作業内容により必要な風量が異なるため、各室の風量のバランスの調整や局所通風により風量の適正化を図ること。	
(ロ) 操業状態を把握することで、不要箇所や不要時の空調停止をこまめに実施すること。	
(ニ) 空気を常に循環ろ過する必要があるクリーンルーム等においては、空気清浄度を把握し、循環風量の適正化を図ること。	
(ホ) 工程や室用途、操業状態ごとに必要な外気量を把握し、外気導入量の適正化を図ること。	
キ 受変電設備、配電設備	(フ) 最大負荷時、最低負荷時などの機器の運転状況に応じた受電効率を把握し、改善すること。
	(イ) 機器の起動順序、運転時間等の運転方法の変更、機器更新時など機会を捉え、契約電力の見直しを行うこと。
ク 給排水・給湯設備、排水処理設備	(フ) 漏水による無駄を防止するため、終業・始業時等に使用量を計量器で確認し、漏水の有無を確認すること。
	(イ) 機器の洗浄時間等の水利用方法に関する基準を作成し、水使用量の抑制を実施すること。
ケ アからクまで以外の業務用設備	(フ) アからクまで以外の業務用設備については、設備毎に停止の可否を判断してリスト化したうえで業務時間外等の不要時の停止を実施すること。