表１　ガス調理機器のこんろ部に係る基準エネルギー消費効率

区分			こんろ部基準エネルギー消費効率
ガス調理機器の種別	設置形態	バーナーの数	
ガスこんろ	卓上形		51.0
	組込形		48.5
ガスグリル付こんろ	卓上形	２口以下	56.3
		３口以上	52.4
	組込形	２口以下	53.0
		３口以上	55.6
	キャビネット形又は据置形		49.7
ガスレンジ			48.4

備考）１　「ガスレンジ」とは、ガスオーブンとガスこんろを組み合わせたものをいう。
２　「卓上形」とは、台の上に置いて使用するものをいう。
３　「組込形」とは、壁又は台に組み込んで使用するものをいう。
４　「キャビネット形」とは、専用のキャビネットの上に取り付けて使用するものをいう。
５　「据置形」とは、台又は床面に据え置いて使用するものをいう。
６　こんろ部のエネルギー消費効率の算定法については、エネルギーの使用の合理化に関する法律に基づく経済産業省平成18年３月告示第56号の「３エネルギー消費効率の測定方法⑴」による。

表２　ガス調理機器のグリル部に係る基準エネルギー消費効率算定式

区分		グリル部基準エネルギー消費効率の算定式
燃焼方式	調理方式	
片面焼き	水あり	E＝25.1Vg＋123
	水なし	E＝25.1Vg＋16.4
両面焼き	水あり	E＝12.5Vg＋172
	水なし	E＝12.5Vg＋101

備考）１　E及びVgは、次の数値を表すものとする。
E　：グリル部基準エネルギー消費効率（単位：Wh）
Vg：庫内容積（単位：L）
２　「片面焼き」とは、食材の片側から加熱調理する方式のものをいう。
３　「両面焼き」とは、食材の両面から加熱調理する方式のものをいう。
４　「水あり」とは、グリル皿に水を張った状態で調理する方式のものをいう。
５　「水なし」とは、グリル皿に水を張らない状態で調理する方式のものをいう。
６　「庫内容積」とは、焼網面積にグリル皿底面から入口上部までの高さを乗じた数値を小数点以下２桁で四捨五入した数値をいう。
７　グリル部のエネルギー消費効率の算定法については、エネルギーの使用の合理化に関する法律に基づく経済産業省平成18年３月告示第56号の「３エネルギー消費効率の測定方法⑵」による。

表３　ガス調理機器のオーブン部（ガスオーブンを含む）に係る基準エネルギー消費効率算定式

設置状態	オーブン部基準エネルギー消費効率の算定式
卓上又は据置形	E＝18.6Vo＋306
組込形	E＝18.6Vo＋83.3

備考）１　E及びVoは、次の数値を表すものとする。
E　：オーブン部基準エネルギー消費効率（単位：Wh）
Vo：庫内容積（単位：L）
２　「卓上形」とは、台の上に置いて使用するものをいう。
３　「組込形」とは、壁又は台に組み込んで使用するものをいう。
４　「据置形」とは、台又は床面に据え置いて使用するものをいう。
５　「庫内容積」とは、庫内底面積に庫内高さを乗じた数値を小数点以下２桁で四捨五入した数値をいう。
６　オーブン部のエネルギー消費効率の算定法については、エネルギーの使用の合理化に関する法律に基づく経済産業省平成18年３月告示第56号の「３エネルギー消費効率の測定方法⑵」による。

⑵　目標の立て方
当該年度のガス調理機器の調達（リース・レンタル契約を含む。）総量（台数）に占める基準を満たす物品の数量（台数）の割合とする。

10．照明

10―１　照明器具

⑴　品目及び判断の基準等

蛍光灯照明器具	【判断の基準】 ①次のいずれかの要件を満たすこと。 ア．使用用途が施設用又は卓上スタンド用にあっては、エネルギー消費効率が表１に示された区分ごとの基準エネルギー消費効率を下回らないこと。 イ．使用用途が家庭用にあっては、エネルギー消費効率が表に示された区分ごとの基準エネルギー消費効率に112／100を乗じて小数点以下１桁未満の端数を切り上げた数値を下回らないこと。 ②特定の化学物質が含有率基準値を超えないこと。また、当該化学物質の含有情報がウエブサイト等で容易に確認できること。 【配慮事項】 ①初期照度補正制御、人感センサ制御、あかるさセンサ制御等の省エネルギー効果の高い機能があること。 ②分解が容易である等材料の再生利用のための設計上の工夫がなされていること。 ③使用される塗料は、有機溶剤及び臭気が可能な限り少ないものであること。 ④製品の包装は、可能な限り簡易であって、再生利用の容易さ及び廃棄時の負荷低減に配慮されていること、又は、包装材の回収及び再使用若しくは再生利用システムがあること。