

第5回 東大和市学校給食センター運営委員会・専門部会

< 報告 >

- 1 日時 平成22年1月12日（火）午後2時～4時
- 2 場所 第二学校給食センター 会議室
- 3 出席者 8名
- 4 欠席者 1名
- 5 事務局 4名
- 6 助言者 2名（東京都多摩立川保健所生活環境安全課長、
株式会社梅屋業務部部长（学校給食用食器卸売））
- 7 傍聴者 なし
- 8 内容

1 諮問（2）新しい給食センターの運営について

- ・ 進行の都合上、「ウ．新しい給食センターにおけるアレルギー対応のあり方について」先に審議を行った

ウ．新しい給食センターにおけるアレルギー対応のあり方について

- ・ 学校給食における食物アレルギー対策について、東大和市の現状について助言者及び事務局から説明を行った後、質疑応答・審議を行った
- ・ 新しい給食センターでは現在の詳細献立表による情報提供から進んだ除去食・代替食などの対応が可能になるような、アレルギー室の設置が望ましいとなった

ア．新しい給食センターで使用する食器のあり方について

- ・ ①東大和市における食器使用経過、②主な食器の素材、全国及び多摩地域で使用されている食器の素材等について助言者及び事務局から説明を行った後、食器のサンプルや盛付事例写真などを参考に、比較しながら質疑応答・審議を行った
- ・ 素材のメリット・デメリットについて検討した結果、合成樹脂製の食器が比較的良いのではないかとの意見が大勢を占めた
- ・ 合成樹脂の中にもさまざまな素材があるが、ポリプロピレン、耐熱ABS樹脂、PEN（ポリエチレンナフタレート樹脂）の中では、耐熱ABS樹脂が比較的良いのではないかとの意見が大勢を占めた
- ・ 食器の点数やサイズについては、次回事務局から資料を提出し検討を続けることとした

イ．新しい給食センターにおける食育の充実について

- ・ 時間の都合で審議できなかったので、次回審議することとした

9 主な意見・質疑応答（要旨）（Qは質疑、Aは助言者・事務局回答を示す）

ウ「新しい給食センターにおけるアレルギー対応のあり方について」

助言者及び事務局からの説明

- 食物アレルギーは増加傾向にある。人によってアレルギー原因食品、程度とも異なるため、大量に調理する給食センターにおいて完全に対応するには設備の整備や人員の確保など課題が多い
- 対応方法として、除去食と代替食がある。代替食の方が対応は大変だが、除去するだけでは栄養バランスとして問題があるため、保健所としては代替食を提供してもらいたいと考えている。ただし現状の施設で困難なことは把握している
- 多摩立川保健所管内（立川・昭島・東大和・武蔵村山・国立・国分寺）では、立川・昭島がセンター方式でアレルギー対応を行っている。それ以外は飲用牛乳停止と詳細献立の情報提供のみである
- 東大和市では申し出のあった保護者に詳細献立表を送付し情報提供している。医師の診断書の提出は求めている。食べられない食材が多く弁当を持参している子もいる

- Q:アレルギーを持つ子に対しては食器も分けた方がよいのか → A:その方が安全である。鍋等の調理器具・スポンジなどは除去食材ごとに専用にしなないとならない。洗ってもアレルゲン物質が残ることが調査で判明している
- Q:食器の材質によりアレルギー対応に差が出ることはあるのか → A:不明である
- 保護者からの申し出は自己申告より医師の診断をきちんと受けてからのの方が望ましい。成長に伴い、次第に克服できる場合も、逆の場合もあるため年1回程度検査・診断を受けた方がよい。自己申告だと抑えすぎる傾向にあり栄養的にはよくない。診断書を取った方が数も減ると思われる
- ほとんどの保育園ではアレルギー対応給食を出しているため、小学校入学時に不安を持つ保護者が多い。センター方式による対応の限界はあるかもしれないが、除去食や代替食の対応をした方がよい
- 新しい給食センターでは、除去食や代替食対応が可能な専用のアレルギー室を設けるとよい

ア「新しい給食センターで使用する食器のあり方について」

助言者及び事務局からの説明

センター建設に当たり食器を決めることについて

- 食器の材質や点数、サイズによって、コンテナや保管庫・洗浄機などの厨房機器・備品、運送、作業動線（システム）など全てが影響を受ける。そのため新たな施設を作るのにはまず、どのような食器を何点使うかを定める必要がある

素材ごとの特徴

- 強化磁器 一般の陶器の3倍程度の強度を出している。かといってまったく割れないわけではない
- 耐熱ABS樹脂は寿司桶や汁碗にも使用されている素材に耐熱の樹脂をコートしたもの

- P E N、耐熱A B S樹脂ともポリプロピレンより着色しにくい
- P E N・ポリプロピレンは傷がつきやすいが、強化磁器・耐熱A B S樹脂はつきにくい
- メラミンは収縮するため、同じ型番の製品でも数年使ったものと補充したものとで大きさが異なることも多い。また劣化が激しい。その点でセンター方式には不向きといえる

安全性 材質の安全性と、取扱上の安全性の2つの側面がある

材質の安全性

- 合成樹脂 現在販売されている樹脂製食器は環境ホルモンなど全てクリアしているが、今後環境ホルモンが一切出ないかというところとわからない。科学の進展に伴い発見されていない新たな物質が出てくる可能性はある
- 強化磁器 元は土から作っており絵具や釉薬などには化学物質が混じっている。高温で焼くことで安全になると言われている

取扱上の安全性

- 強化磁器 破損率が高い。割れた場合の跳ね返りが高さ90cm程度まで跳ね上がる耐熱ガラス（コレール）とは異なり、70cm程度であるため子どもの目の高さまで跳ね上がることはないが、低学年の子どもだと割ってしまったショックで泣いてしまい、もし目をこすると破片が目に入る危険性がある

取扱いやすさ（破損・劣化）及びコスト

- 強化磁器 破損率が高い（毎年1～2割。導入当初は扱いに慣れないため更に高くなる）。かごとと落として1クラス分全部割ることもある。配送途中で割れ、学校に到着して気づくこともある。1枚でも割れていたらそのクラス分はその日は使えないので予備が必要になる。5、6年経つと内部亀裂が入り、破損率が急に上がる
- 強化磁器は焼くことでサイズが縮むため、全て同じサイズにはできない。正確な円形の食器ともならない。食器洗浄機の仕組みによってはスムーズに流れないこともある
- 合成樹脂も劣化し、表面がざらざらになったり変色する。割れることもある
- 合成樹脂は7、8年で全部取り替えるのが望ましいが、実際には補充にとどまっているところが多い
- 東大和市でも現在ランチ皿を年間3～4割補充している

他市等の状況

- ポリプロピレン、メラミンは全国的に減る傾向にある
- 耐熱A B S樹脂、P E Nは比較的新しく開発された素材のため全国的に見ても使用率はまだ高くない。今後増えることが予想される
- 多摩地域のセンター方式の自治体では、ポリプロピレンから耐熱A B S樹脂、P E Nに変更するところが多い
- 府中市の食器点数が多いが、府中市は第一・第二給食センターの他に、同規模の洗浄及び保管センターがあるため、他市とは別格といえる
- 財政状況が悪くなり強化磁器から樹脂製に変えた例も他県ではある

その他

- リサイクルはどの素材、どのメーカーでも取り組んでいる。強化磁器は他の食器や外壁・舗装タイルに、樹脂はトレーなどにリサイクルしている

素材について

- 強化磁器は合成樹脂に比べ重い。1クラス分となるとかなり違う。小学校1年生でも持てるものとすれば軽い樹脂製がよい
- 重い食器は子どもたちだけでなく、調理員・配膳員にも負担が大きい。他の自治体でも腰痛問題などがあるようだ。一方で軽くするため小分けにするとかごの数が増え、作業性が悪くなる
- 強化磁器は落とすと割れる。そのこと自体食器を大切にする教育ともいえるが、学校で食器を割ってしまうことのショックも大きいのではないか
- 強化磁器を導入の際にはコスト面での覚悟のようなものが必要である
- Q: PEN樹脂は表面がざらざらした印象があるがなぜこうなっているのか → A: 表面に傷がつき易いためメーカーが特殊な凹凸加工を施した。その凹凸に油やでんぷんが残留しやすいのではないかと懸念がある
- Q: 強化磁器は重いので、配送車の重量が超過して複数回に分けないと配送できないのではないかと → A: 重さの点で配送できないというより、個々食器になるため一度で一枚分配送できないと考えられる。現在、食器1クラス分が1かごのところ、3かご、4かごになるからである。各校のコンテナ用リフトの大きさが変更できず、コンテナのサイズが現状どおりとなるため、2回に分けて配送することもあり得る
- Q: 低学年は軽い素材、高学年は磁器など分けることはできるのか → A: 可能ではあるが、混在すると学校・センターとも扱いに相当注意しないと、軽い樹脂製のつもりで扱ったら重い磁器製が割れてしまう危険性が高い。大量に扱うセンターの作業性から言えば避けた方がよい
- どの素材を採用するにしても、ランチ皿でなく個々食器となることは大きな進歩であるといえる
- どの素材でも、一度購入したら永久に使えるものではなく、5、6年から7、8年で入れ替える前提でないとならない
- そうであればコストの安い方がよいのではないかと
- コスト（予算）の面を無視することはできない
- 強化磁器より合成樹脂製がよいようだ
- 合成樹脂製食器ではポリプロピレン、PEN、耐熱ABS樹脂のうち、耐熱ABS樹脂がよいのではないかと

点数・サイズについて

- ランチ皿から個々食器に変わるとメニューも変わってくるため、食器のサイズや点数を決めるのに、現在のメニューにこだわり過ぎない方がよい
- 点数は、多摩地区のセンターでは3～4点用意し、そのうち2～3点を使用している例が多い
- 小学校低学年と中学生ではサイズを分けて欲しい
- 仕切り皿は、強化磁器だと大変重い。仕切りの部分の汚れが落とすにくい。仕

切られているのでカレーライスなどメニューによっては対応できない。ランチ皿とあまり変わらない

- 丼があるとよい
- 食器の種類はすべて全児童・生徒分用意しなくても、例えば丼は中学生分のみ用意とする方法もある。献立を何種類かに分けることで組み合わせて使うことが可能になる
- 比較的安い樹脂製の食器を導入すれば、高い強化磁器より点数を増やすことも可能ではないか
- 点数やサイズは栄養量などの問題もあるので、次回、事務局から資料を用意して欲しい
- スプーンについて、現在クラスごとに配送・回収しているが、小学校低学年では表向きにそろえて片付けるのが難しく、担任がそろえ直しているらしい。改善できるとよい
- トレーについて1色に決めずに、あえてさまざまな色をそろえた学校もある。子どもたちも喧嘩にならず楽しんでいるようだ