

多摩地域給食センター 食器使用状況（小学生用）

サイズはmm

		①立川市	②武蔵野市	③府中市	④福生市	⑤武蔵村山市	⑥多摩市	⑦稲城市	⑧青梅市	⑨昭島市	⑩国立市	⑪羽村市	⑫あきる野市	参考 東大和市
1	素 材	ポリプロピレン	強化磁器	耐熱ガラス 強化磁器	ポリプロピレン	強化磁器	強化磁器	強化磁器	ポリプロピレン	ポリプロピレン	ポリプロピレン、ABS樹脂、PEN	ポリプロピレン	ポリプロピレン →耐熱ABS樹脂	ポリプロピレン
2	名 称 / 材 質 / サ イ ズ / 用 途	ベーカー皿 /φ247×165×35 /主菜・副菜	クーブ皿（大） /φ191×39 /主食・主菜・副菜	大ボール（耐熱ガラス） /φ160/540CC /スープ類、主菜	角仕切り皿 /210×170×28 /主食（パン、飯）・ 主菜	中皿 /φ160×42 /主菜	碗大（汁碗） /φ139×60 /汁物	碗皿 /φ140×57 /飯・シチュー・ス パゲティ	ランチ皿 /290×220×33 /飯、パン、主 菜、副菜	角ランチ皿 /288×218×23	ランチ皿（ポリ プロピレン・ABS樹 脂） /287×225×29 /主菜とサラダ	角ランチ皿 /290×220 /パン、主菜、副 菜	ランチ皿（ポリ プロピレン） /290×220 /主食、主菜、副 菜、果物等	角ランチ皿 /293×228 /主食、主菜、 副菜、果物等
3	名 称 / 材 質 / サ イ ズ / 用 途	角仕切皿 /210×170×27 /主菜・副菜	カップ /φ129×53 /主食・汁物、副菜・ 果物	小ボール（耐熱ガラス） /φ135/300CC /副菜	深皿 /φ130×32 /主菜・サラダ・デ ザート・果物	小皿 /φ140×33 /副菜	碗小（飯碗） /φ129×53 /飯	汁碗 /φ130×56 /汁	汁碗 /φ125×56 /汁物	プリント食器 /φ136×61 400ml	汁碗（ポリエ チレンナフタ レート（PEN） ） /φ136×57 /スープ、ご飯	ボール /φ125×58 /飯、主菜、副菜	ボ ー ル（小） （ポリプロピレ ン） /φ125×45 /汁物	角ランチカップ /φ124×57 /汁物
4	名 称 / 材 質 / サ イ ズ / 用 途	ボール（小） /φ125×57 /汁物等	中皿 /φ155×36 /主食（パン）・主 菜、副菜・果物	皿（耐熱ガラス） /φ185 /主菜と副菜（肉・魚の 切身やポテト）	ボール /φ136×56 /汁物（カレー含 む）・主菜	碗 /φ130×50 /飯	皿大 /φ201×40 /主菜・主菜とサラダ	菜皿（大皿） /φ184×34 /主菜・副菜・煮 物・炒め物・サラダ					ボ ー ル（小） （ポリプロピレ ン） /φ135×50 /飯、うどん等	
5	名 称 / 材 質 / サ イ ズ / 用 途			飯碗（強化磁器） /φ130×54 /飯	深皿（強化磁器） /φ184×34 /カレーライス・ピラ フ		皿小 /φ122×33 /フルーツ	フルーツ皿（小皿） /φ134×34 /フルーツ・サラダ					平成21年度から 順次耐熱ABS樹脂に切り替 え中。碗大・ 小、仕切り皿の 3点。トレーは なし	
6	名 称 / 材 質 / サ イ ズ / 用 途			汁碗（強化磁器） /φ135×56 /汁物・煮物	丼（強化磁器） /φ163×64 /ラーメン・丼物 中学校のみ	府中市： ←小学校低学年には大 ボールや汁碗などで対 応								
7	1日に一人分として 使用する食器点数	2点	3点	4点	3点	3点	3点	3点	3点	2点	3点	2点	3点	2点
8	ト レ ー 名 称 / 材 質 / サ イ ズ	アルマイト/323×234×18	FRP/330×330×20	FRP/380×290×18	FRP/370×270×17	FRP/350×260×18	FRP/380×290×18	FRP/360×300	未使用	未使用	未使用	未使用	未使用	未使用
9	現食器導入時期	S63	H4.2	H5.9	H10.8	H7、8、9	H19.9	H11.4	H12	H10.9	H17.9	H5.9	不明	S46
10	以 前 の 食 器 （ 材 質 / 点 数 ）	ポリプロピレン・アル マイト/ランチ皿、 汁わん/2点	強化磁器・ポリプロピ レン（ランチ皿）/3 点	ステンレス/2点	ポリカーボネート/3 点	ポリプロピレン	メラミン/2点	ポリプロピレン/2 点	アルマイト（汁 碗）/2点	ポリカーボネート /3点	ポリプロピレ ン/2点	ポリプロピレン/ 2点	不明	アルマイト/ 個々食器
11	自 由 意 見	長所：軽い・割れに くい  短所：色素（特に赤 い色）が着色しやす い	このメーカーの強化磁 器は他社と比較して、 比較的軽量で破損しに くい。 学校の導入時の感想で は、見た目（絵柄）、 使い勝手、家庭の食器 と同じ、など好評で あった。 洗浄作業では、食器洗 浄機に配置人数が多く 必要となるため、洗浄 ラインを自動化し、洗 浄機も高圧食器洗浄機 に変更した。	長所： ・家庭と同じように一 品一品食器を手持って 食べる事ができる 。 ・献立によって使い分 けができる（和風、洋 風など） ・子どもたちの食器の 扱いが丁寧になる  短所：割れやすい（多 少強度は増してある）	長期使用しているとす いか、ケチャップ等の 色素が着色し、通常の 洗浄では落ちない	長所：一般の家庭で使 用されているガラス製 の食器及び陶磁器に極 めて近く、より自然の 雰囲気ですぐできる。 堅牢性もある。  短所：重い	長所：食べやすい。見 栄えがよい。熱が伝わ りにくく持ちやすい。  短所：重量が重くなっ たため、小学校低学年 には重く、洗浄作業の 職員の腰への負担が大 きくなったことや洗浄 に要する洗剤等の使用 量の増加。メラミン食 器に比較して食器破損 の増加（小学校、特に 低学年児童）。献立に よっては寂しく見える。	子どもが返却する際 に、違う種類の食器 を重ねてしまうこと がある。	保護者・学校から個々 食器化の早期実現を求 められている。議会 でも碗の材質や木製 への変更の考えにつ いて質問があった。	機能性の意味では、小 学校食器には適してい ると思えます。	製造年の判明が難 しい。よごれ（牛乳び んの底）や色素が付き やすく赤色スイカの使 用制限をしている	あきる野市では、ラン チ皿を使用している が、食育の一環として 個々食器を使用してほ しい旨の要望が保護 者、教員等からある。		

※その他、小平市の中学校用食器：平成21年9月からメラミン樹脂から耐熱ABS樹脂に変更（皿、碗、小皿＋トレー）。なお、小学校は自校方式。