

学校給食用食器の更新について

[教育委員会]

1 更新後の食器の材質及び更新内容

(1) 食器の材質

超耐熱ABS樹脂製 アクリロニトリル・スチレン

(2) 更新内容

平成12年度においては、比較的高温で使用するスープ用カップを更新しようとするものである。また、他の食器については、計画的に更新をしようとするものである。

3年計画の全部更新

2 検討の経過

現在使用しているポリカーボネート製食器の安全性については、厚生省の中間報告において、人体には影響がないとの見解が出されておりますが、更新の時期にきているものもあることや保護者の不安等へも配慮し、ポリカーボネート製食器を計画的に切り替えることとしたものである。

食器の材質を検討するにあたっては、市PTA連合会、小・中学校長会、学校給食研究会、栄養士会、調理員の代表者と教育委員会事務局あわせて27名で3回にわたる「学校給食用食器に関する連絡会」を開催し、安全性、食習慣の形成面、作業性などの事項について意見を聴くとともに、金属製（ステンレス）、合成樹脂製（ポリプロピレン、メラミン、超耐熱ABS）磁器・ガラス製（強化磁器、強化ガラス）の6種類の材質の食器について小学校3校での試行を実施し、そのアンケート結果も参考にしながら、学校施設の状況や経済性も考慮して総合的に判断をしたものである。

3 検討の結果

実験の結果アクリロニトリルは溶け出さず（実験）

すべての材質の食器について安全性が確保されていると判断されたが、超耐熱ABS樹脂製は、次の点で優れていると判断をした。

H10頃から学校給食用食器とは使われている病院食器

- ①環境ホルモンとして疑われている物質等は素地及び製品でも溶出しないことや、コーティング食器であるため、二重の安全確保に配慮されていること。検査というより、すでに環境ホルモンから心配する物質
- ②耐久性に優れ、食材による色移りがほとんど見られないこと。
- ③リサイクルが完全に行われていること。ABSはトレイリサイクルができておし、とらえている
- ④教育的観点からも他の食器と比較し遜色がないこと。（重さ、あつさ、もったいなし、色もあつ）
- ⑤試行のアンケート結果において、児童の運搬のしやすさ、洗浄、殺菌・消毒作業のしやすさ等に優れている点が多かったこと。

以上のことから、超耐熱ABS樹脂製にしようとするものである。