

学校給食センター更新基本計画（抜粋）

（４）使用食器のあり方

ランチ皿については、現在食器の一部として使用できる形状となっているが、食器を手にとって食べることが多い日本の伝統的な食習慣に関し、正しい理解やマナーを養うといったことには不向きである。

学校給食センターの整備にあわせ、配膳・配食時の効率性や安全性を踏まえつつ、食事のマナーも養われる食器などに切り替えることが望ましい。

導入の際には以下の点に留意する。

① 食器の選定

安全で衛生的な食器、おいしく楽しく食事ができる食器、作業が効率的で適正な食器等、様々な観点から食器選定が行われるが、材質ごとに一長一短があり、明確な選定の考えを定める必要がある。

② 食器の材質の選定における基本的な考え

将来的な食器更新で材質を替える場合は、安全性の根拠は徹底した科学的データや最新の知見に基づくことが重要であり、環境ホルモン物質や発ガン性物質等に関する研究の進展などについて継続的に情報収集に努めることが肝要である。

③ 望ましい給食食器のあり方等

給食食器の選定に際しては、あらゆる材質の食器について、安全性、効率性、経済性及びリサイクルの可能性などの要素を総合的に検討する必要がある。

給食センターの整備にあたっては、給食食器の形状・点数・必要総量に応じて、保管庫の形状や数量、配置面積が施設の整備規模に影響があることに留意する必要がある。

使用食器は、新学校給食センターに限った検討課題ではなく、現学校給食センターとの共通の問題と捉え対応すべきである。

食器の材質による比較(数値は参考値)

比較項目 \ 材質	樹脂(PEN(ポリエチレンナフタレート))食器	強化磁気食器
比 重	約1.3	2.7~2.8
耐 用 年 数	5~7年	割れない限り使用可
破 損 率	—	10%~20%
重 量 (汁椀 直径約135mm)	1枚 約80g	1枚 170~180g
	30枚 約2.4kg	30枚 5.1~5.4kg
熱 伝 導 率	約0.2W/m・K	約0.8W/m・K
汁物等、高温の 食材を入れた場合	手に持つことが容易	食器自体が高温になる
硬 度	比較的硬い H~2H	硬い 7H以上
耐 熱 温 度	約120℃	約700℃
耐 衝 撃 性	変形しても復元性あり	破損しやすい
紫外線による変色性	黄変あり	なし
積み重ね時	かさ張らない	厚みがあるため、かさ高くなる
原 料	ナフタレンジカルボン酸ジメチル エステル 他	長石・粘土・アルミナ 他
リ サ イ ク ル 性	可	可
価 格	—	PEN食器より、15~25%割高
そ の 他		材質への安心感・親近感がある 割れやすいがゆえに食器を 大切に扱う心が醸成される