

●稲城市強化磁器食器

戦後まもなく開始された学校給食では、ほとんどの学校でアルマイト食器が採用され、現在でも全国の20%、埼玉県内の約13%の小中学校（当町も含む）が使用しています。

アルマイトは、美観に欠け、熱伝導が大きいなどの課題があります。前述の報告書では、7種の食器について調査し、環境ホルモン、食品衛生における発ガン性・美観・熱伝導・色素汚染について不適格なものを除外した結果、3種の食器が選択の対象になりました。

稲城市は、その一つの強化磁器食器を使用しています。

強化磁器食器の特徴は、

家庭で一般に使われている食器は「陶器」といわれているもので、粘土から作られますが、「磁器」

●神奈川県大井町オール電化の給食センター

大井町立学校給食センターは、2008年4月に直営方式でオープンしました。町内の3幼稚園、3小学校、1中学校に毎日2250食（最大可能食数2600食）を供給しています。旧センターに比べて面積が約4倍と格段に広くなり、汚染区域、非汚染区域の明確な区分を実現し、厨房はドライシステムで交差汚染のないワンウェイ動線、パススルー方式の食品の受け渡しを行っています。

ドライシステム方式は、厨房の床がいつでも乾燥した状態で使用することができ、細菌の繁殖、害虫の発生を抑える衛生的な環境で調理を行うことができます。また、作業環境も安全で長靴もいらず、水の使用量も減り、施設を長持ち

は砂から作られます。いずれも薬品には強く、変質しにくいものです。強化磁器食器とは、磁器食器を割れにくく（アルミナを配合し強化）したもので、表面が非常に硬く、割れた時の破片が尖らない上に飛び散りにくく、環境ホルモンの影響がないことが特徴です。また、熱が伝わりにくく、熱くなりにくいため、手に持って正しい姿勢で食事ができるようにするという利点があります。

いくつかの課題があり、調査した結果は、次の通りです。

①食器の重量の増加で設備等（ダムウエイター、運搬車等）の改修は必要か。特に行っていない。食器を運ぶカゴ等の数で対応している。

②重量の増加で学童に負荷を与えているか。児童が二人で運ぶさせることもできるなどのメリットがあります。

施設の特徴は、場内を汚染作業区域と非汚染作業区域に分け、二つの大きな部屋として独立させ、更にそれぞれの区域内に作業別の独立した部屋を設けます。部屋と部屋の境は、壁、カウンター、パススルー冷蔵庫等で仕切られ、調理員の移動は制限されますが、食材料品だけが次の部屋に移動していき衛生面で安全性が確保されます。

ちなみに、今までの給食センターは、ウェット方式といい、旧厨房施設にみられる床に水やお湯を流して衛生管理を行う方式です。なお、国も平成9年に改定した「学校給食衛生管理基準」でドライ方式への改善を示しています。

オール電化の特徴は、

①ガス回転釜を中心とする旧セ

など問題はない。

③年間の食器の破損率・補充金額は。全小中学校で7800食、年間320万円の補充。第2調理場から供給している3200食での破損率は7.6%。耐用年数は特に考えていないが、5年程度。

④その他、学童及び給食センター職員の強化磁器への評価は、概ね良好。重い、滑るといふ声も聞かれない。割れた時の破片に関しては注意している等。



給食後、配膳車でダムウエイターまで運ぶ児童（稲城市若葉台小学校）今後、さらに他の食器との比較調査も必要



快適な作業環境のドライ方式

ンターでは調理室内の温度上昇が激しいが、オール電化では室温25度以下・湿度80%以下の「学校給食衛生管理の基準」の遵守ができ、衛生的で快適な温湿度環境で作業できる。

②多機能なスチームコンベクションオーブンは、メニューのバリエーションが広がり、食材料品のおいしさを活かした調理が出来る等。