## 稲城市強化磁器食器

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

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

う利点があります。

しては注意している等。

概ね良好。

重い、

滑るという声も

④その他、

学童及び給食セン

職員の強化磁器への評価は、

かれない。

割れた時の破片に関

食器を使用しています。 稲城市は、 その一つの強化磁器

## 強化磁器食器の特徴は

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

## 電化の給食センター 神奈川県大井町オ

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

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

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

た結果は、 いくつかの課題があり、 次の通りです。 調査

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

えているか。 ②重量の増加で学童に負荷を与 〜児童が二人で運ぶ

させることもできるなどのメリッ があります。

ススル 材食品だけが次の部屋に移動して 理員の移動は制限されますが、 いき衛生面で安全性が確保されま 部屋の境は、 独立した部屋を設けます。 更にそれぞれの区域内に作業別の つの大きな部屋として独立させ、 区域と非汚染作業区域に分け、 施設の特徴は、 一冷蔵庫等で仕切られ、 壁、カウンター、 場内を汚染作業 部屋と 食

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

## 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

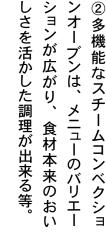
額は。 特に考えていないが、 の 場から供給している3200食で 年間320万円の補充。 破損率は7.6%。 ③年間の食器の破損率・補充金 ~全小中学校で7800食、 5年程度。 耐用年数は 第2調理

さらに他の食器との比較調査も必要



できる。 度以下・湿度8%以下の「学校給 衛生的で快適な温湿度環境で作業 食衛生管理の基準」の遵守ができ、 激しいが、 では調理室内の温度上昇が オール電化では室温25

ンター





快適な作業環境のドライ方式