

札幌市学校給食運営委員会
第3回学校給食における食器のあり方検討部会
議事録（要旨）

1 開催日時

平成31年2月20日（水）10：30～16：30

2 開催場所

北九条小学校 1階会議室
（札幌市北区北9条西1丁目1-1）

3 出席者

(1) 委員 5名

辻部会長（札幌市立小学校長会）、森委員（札幌市立中学校長会）、
千葉委員（札幌市学校給食栄養士会）、百々瀬委員（学識経験者）、
今野委員（調理員：臨時委員）

※ 欠席者：松山委員（札幌市PTA協議会）

(2) 事務局 5名

木村保健給食課長、畠山給食係長、先野栄養指導担当係長、
竹腰栄養指導担当係長、安達給食係員

4 開会

5 議事

部会長から、前回に引き続き会議は非公開とすること及び議事録は発言者が特定されないようにしたうえで公開することについて提案があり、承認された。

(1) 学校給食現場の視察について

事務局から、視察を行う北九条小学校の概要と視察スケジュールについて説明した。

【事務局説明】

《北九条小学校の概要》

- 平成25年に給食提供を開始した学校で、親子方式の親学校である。
- 給食施設は、床に水を流さずに乾いた状態で調理や洗浄作業を行うドライシステム方式を採っており、作業区分ごとに部屋が分かれている。
- 児童数は、子学校（白楊小学校）を合わせて約990名であり、栄養教諭1名と調理員8名が給食業務に従事している。
- 2月20日の献立は、ひじきごはん、みそ汁、レバー入りメンチカツ、牛乳であり、食器は茶碗、カップ、小皿を使用する。

《視察スケジュール》

- 午前中は、調理員の配膳作業について視察する。

- その後、会議室に戻り、給食の試食を行う。
- 午後からは、1年生の教室で、子どもたちの配膳・下膳作業の様子、給食時の食器の扱い方などを視察する。
- その後、調理員の下膳作業と洗浄・消毒・保管作業を視察する。調理員が2・3階で教室用配膳車から食器用運搬車に食器を載せる作業を視察した後、1階の洗浄室に移動し食器の洗浄作業を視察する。
- 洗浄室では、3槽シンクでの洗浄、食器洗浄機での洗浄を経て、食器を消毒保管庫に保管する作業と、子学校分の食器をコンテナから出す作業について視察を行う。
- 視察後、会議室に戻り、2つ目の議題である「アンケート案について」の検討を行う。
- その後、栄養教諭と調理員のヒアリングを実施する。
- 最後に意見交換を行い、閉会とする。

【委員からの質問、意見等】

委員	児童の給食の様子の視察について、今回視察する学級は1年生だけか。
事務局	1年生だけでなく、別の学年の児童も視察して良いと学校から了承を得ている。

[スケジュールにそって視察を実施]

(2) アンケート案について

事務局から、第2回部会で承認された「学校給食用食器に関するアンケート実施要領」とアンケートの事務局案について説明した。

【事務局説明】

《学校給食用食器に関するアンケート実施要領》

- 食器のあり方について検討する基礎資料とするため、学校給食に関わる児童・生徒及びその保護者並びに学校職員を対象としたアンケートを実施し、現行の強化磁器食器の満足度や課題等を把握することを目的とする。
- 実施期間については、第3回部会と第4回部会の間の平成31年2～3月とし、集計結果は第4回部会で報告する予定である。
- 調査対象及び調査内容は以下のとおりとし、事務局から調査対象校の学校長へ依頼し、学校を通じてアンケートの配布・回収を行う。

ア 児童・生徒

小・中学校から各区1校のそれぞれ10校（親学校4校・子学校4校・単独校2校）ずつを抽出し、小学校は第5学年、中学校は第2学年からそれぞれ抽出した1学級の児童・生徒を対象とし、食器の使用感や満足度等について調査する。

イ 保護者

アの児童・生徒の保護者を対象とし、食器の満足度や食器に期待する

こと等について調査する。

ウ 学級担任

アで抽出した小学校の第1学年・第3学年・第5学年、中学校の第2学年の学級担任を対象とし、学級における給食の様子、食器の扱い方等について調査する。

エ 栄養教諭・栄養士

小・中・特別支援学校のうち、親学校及び単独校 184 校に在籍する栄養教諭・栄養士を対象とし、学級と給食室における食器の状況等について調査する。

オ 調理員

小・中・特別支援学校のうち、札幌市の調理員が給食調理を行っている調理校 24 校に在籍する調理員を対象とし、食器の運搬、洗浄作業等について調査する。

《アンケート案》

○ 導入文

児童・生徒については簡単な文章とし、保護者については現行の食器について簡単に説明したうえで、子どもの感想・意見ではなく、保護者の意見を回答してもらうよう注意書きを記載した。なお、保護者には、札幌市学校給食運営委員会にて食器のあり方について検討していること等を記載した依頼文もあわせて配布する。また、学級担任、栄養教諭・栄養士及び調理員については同運営委員会にて食器のあり方について検討していることを記載したうえで、協力を依頼する文章とした。

○ 食器の使用経験

保護者への設問として、給食試食会等で給食用食器を見たり触ったりした経験の有無を聞き、「ない」と回答した方にも写真を参考に回答するよう促す注意書きを記載した。

○ 食器の長所・短所

すべての対象への設問となっている。児童・生徒と保護者の食器の長所・短所の選択肢は同一のものとし、見た目の良し悪しや熱が伝わりやすいことの利害を対比させた選択肢とした。また、学級担任と栄養教諭・栄養士の選択肢も同一のものとしており、選択肢の文言は児童・生徒に指導する立場を踏まえた表現としたり、児童・生徒が食器を割ってしまった場合の対応等についての選択肢も設定した。調理員は、調理作業に伴う長所と短所についての選択肢とした。

○ 食器による食育

児童・生徒が正しいマナーで給食を食べることができているかどうかに関して、学級担任は担当する学級について、栄養教諭・栄養士は担当する学校全体について問う設問とした。

○ 食器の大きさ・重さ

児童・生徒、学級担任と栄養教諭・栄養士への設問となっており、食器の

種類ごとに大きさと重さについて問う内容とした。

なお、食器が小さいことや軽いことは特に問題視してはいないが、選択肢のバランスを考慮し、「大きすぎて使いづらい」に対して「小さすぎて使いづらい」、「重すぎて使いづらい」に対して「軽すぎて使いづらい」という選択肢とした。

○ 食器による負担

調理員への設問とし、負担が大きいと感じる作業内容と食器の種類について問う内容とした。

○ 食器の破損

学級担任への設問は、学級での児童・生徒による食器の破損が多い場面を問う内容とした。栄養教諭・栄養士への設問は、1日の作業全体の中で破損が多い場面と、学級で破損することが多い食器の種類を問う内容とした。調理員への設問は、作業時の食器の破損が多い場面と破損が多い食器の種類を問う内容とした。

また、栄養教諭・栄養士と調理員には、割れやひび・欠けなどの食器の破損状況や破損箇所について問う設問も用意した。

○ 食器の満足度

すべての対象への設問となっている。これまでの設問への回答を踏まえ、総合的に判断して、現行の食器にどの程度満足しているかを問う内容とした。

○ 食器への期待

保護者への設問とし、給食用食器に期待することを選択肢から選ぶ内容とした。

○ 食器の材質

児童・生徒以外の対象への共通の設問とし、家庭や学校給食で使用されている食器の材質を選択肢とした。

○ 家庭での様子

保護者への設問とし、家庭で子どもたちが正しいマナーで食事をする事ができているかを問う内容で、学級担任と栄養教諭・栄養士の「食器による食育」の設問と同様の内容としている。

○ 地震による食器の破損

栄養教諭・栄養士への設問とし、平成30年9月に発生した北海道胆振東部地震の影響による強化磁器食器の破損の有無を問う内容とした。

○ その他

児童・生徒及び保護者は無記名でのアンケートとしたいと考えているが、学級担任、栄養教諭・栄養士及び調理員については、提出の確認や給食の食数等を把握するために、学級担任は学校名と小学校は学年を、栄養教諭・栄養士及び調理員は学校名と経験年数の記載をお願いしたいと考えている。

また、アンケートの記名の有無について、普段の栄養教諭・栄養士及び調理員の研修会等のアンケートは記名式で実施しており、業務の一環とし

て回答するため記名式で良いという意見と、回収率を考慮すると無記名式のほうが良いという意見もあったため、アンケートの設問及び選択肢の内容とともに記名の有無についてもご議論いただきたい。

【委員からの質問、意見等】

委員	調理員の食器の長所・短所について、選択肢を対比させるように作っていると思うが、長所に「着色がない」という選択肢を設けているのであれば、短所にも「着色しやすい」という選択肢を設け、さらにそれぞれが対比されるように選択肢の順番を入れ替えてはどうか。
委員	良いと思う。
委員	食器の大きさ・重さについて、小学校では低学年・中学年・高学年で同じ食器を使用しているため、小学校の栄養教諭・栄養士はどの学年を基準に回答すれば良いか。
委員	確かに、小学校1年生と6年生では全然違う。
事務局	児童・生徒と学級担任については、自分の学年に限定して回答できるが、栄養教諭・栄養士については特に小学校は範囲が幅広いので、確かに回答が難しいところである。
委員	項目が増えても良いのであれば各学年ごとに設問を作るか、あるいは、学年によって回答が異なるのであれば、「その他」の選択肢を設けて、学年ごとに異なる旨を記載してもらってはどうか。
委員	自由に記載できる欄があるのであれば、自分の思っていることを書けると思う。食器については個別に思うところがあると思うので、それが記載できれば親切だし、より思っていることに近い回答になると思う。
事務局	選択肢として、「その他」が良いか、「学年によって異なる」としたほうが良いか。
委員	学年によって大きい・小さいがあるかもしれないし、あるいは献立によっても大きい・小さいがあるかもしれない。また、茶碗に入れるのはご飯だけではないので、献立による大小について書きたいという人もいるかもしれない。
事務局	上手く集計ができるかということもあるが、「その他」の欄を設けるように調整させていただきたい。また、食器による食育についても同様のことが懸念されるが、一旦は学校単位で回答してもらおう設問としている。この点についてはいかがか。
委員	以前、栄養教諭・栄養士から話を聞いたところ、「異動してみたら、異動前の学校と比べてマナーの出来が異なる」「自分の異動後に低学年から指導しているため、低学年で

	は出来ているが高学年ではあまり出来ていない」という声を聞いたことがあり、学年全体について回答することが難しい場合もあるかもしれないが、そういった特殊なケースを除けば、学年ごとにマナーの基準に達しているかどうかを踏まえて総合的に判断することは出来ると思う。
委員	栄養教諭・栄養士の食器の破損に関する設問について、「あなたの学級では」ではなく「あなたの学校では」とすべきではないか。
事務局	「学級」とした意図は、調理員には「作業の中でどの食器が破損しやすいか」としていることに対し、栄養教諭・栄養士には「児童・生徒が学級でどの食器を破損するか」としており、両者にとって場所を対比させているものである。
委員	それを踏まえると、栄養教諭・栄養士については「子どもたちが給食時にどの食器を破損するか」ということか。
事務局	その意味合いである。児童・生徒が配膳から下膳までの作業中に、児童・生徒が破損する食器についてである。
委員	「給食時」という言葉は、「配膳から下膳まで」をすべて網羅しているものであるか。
委員	「給食時」はあくまでも「給食を食べている間」と解釈されるかもしれない。
委員	それならば、「児童・生徒が破損する」と明確にしたほうが良いと思う。
委員	順番を付けるのであれば、「昨年度において」というように期間を設けたほうが良いのではないか。それとも各々の感覚で回答して良いものなのか。あまり破損しない食器を順位付けするのは難しいと思う。
委員	期間で回答するのか、感覚で順位付けしてもらうのかということか。
委員	調理員は感覚で順位付けすると思う。
事務局	第1回・第2回の部会でお示ししたが、事務局では破損率は分かっているが、学級での破損と洗浄等の作業での破損とで食器の破損する順位が違うかどうかまでは分からないため、さほど差はないと思われるが、検証のためにこの設問を用意した。あくまでもどの食器が破損しやすいかが知りたいので、必ずしも1～5まで順番を付ける必要はなく、「3つまで」という聞き方でも良いと考えている。
委員	他の設問では「1～3まで」「3つまで」という聞き方をしているので、ここも同様に「1～3まで」として良いのではないか。また、栄養教諭・栄養士は破損した数を調べ

	られるが、調理員は1人1人が回答するため、感覚で回答することになる。栄養教諭・栄養士と調理員で精度を変えるのもおかしいと思うので、どちらも感覚で回答してもらうのが良いと思う。
事務局	食器の破損の仕方について、栄養教諭・栄養士と調理員の設問は、ほぼ同じ内容としているが、この案のとおりでよいかどうかご意見をいただきたい。
委員	栄養教諭・栄養士と調理員との間で、破損についての情報が混在しており、明確に分けることは出来ないと思う。むしろ、「児童・生徒が」「学級で」と場面を限定してしまうと回答しにくいのではないか。
委員	調理員についても、「調理作業中に」と限定するよりも全体を通して聞かれたほうが回答しやすいと思う。
委員	一方で児童・生徒のことで、作業時のことを聞いて、他方では両者を合わせて聞くよりも、質問の仕方を統一したほうが回答しやすいと思う。
委員	栄養教諭・栄養士について、あくまでも学級で破損した食器についてのみということか。児童・生徒が破損した食器を持って来る時にはすでに割れていたというものもあり、児童・生徒が割ったのか教室に届くまでに割れていたのかは分からない。
事務局	ちなみに、千葉委員と今野委員の感覚では、どのような割れ方が多いと思うか。
委員	学級では全体の大きな割れが一番多いと思う。児童・生徒が持って来るのは、大きく割ってしまったときが多い。欠けたり底が抜けたりということは、「このような感じになっていました」という報告が多少あるかという感覚である。
委員	放射状のヒビは分からないことが多い。ヒビが入っていることは作業中の音で分かるが、放射状のヒビは児童・生徒にも分からないと思う。
委員	先ほどの洗浄作業の視察の際にも割れていた。元々割れていたのか、洗浄作業中に割れたのかは分からないが、結構大きな割れであった。
委員	ヒビが入っている食器を3槽シンクで蛇腹洗いしているうちに割れてしまったのかもしれない。
事務局	学級でどのように破損したかということになると、児童・生徒が割ったものとすでに破損していたものが区別しにくいいため、難しいところである。
委員	いずれにせよ、調理室内で起こった破損と調理室以外の

	ところで起こった破損として答えていただくことになるのではないか。
部会長	それでは、栄養教諭・栄養士については「各学級」、調理員については「調理室内」という、場所で分けるという方向で設定していただきたい。
委員	地震による食器の破損については、正確に答えなければいけないものであるということでのよろしいか。
事務局	ここだけは感覚ではなく、正確な数を知りたい。事務局でも、地震後の給食再開に向けて各学校へ調査をしているが、その中では1校だけ「割れた」という回答があった。また、それ以外に食器の補充の際に「地震の影響で」という学校もあったが、正確な数については把握しきれていないため、この場を借りて調査したいと考えている。
委員	記名について、特定されて困るような設問はないと思う。事務局で集計の際に、提出の有無の確認についてのみ使用する旨、記載したほうが良いのではないか。
委員	調理員も学校名と経験年数である程度絞られるのではないかと思うので、栄養教諭・栄養士と同様に、提出の有無の確認についてのみ使用する旨、記載したほうが良いと思う。
委員	栄養教諭・栄養士及び調理員の経験年数は記入が必要であるか。経験年数ごとの分析も行うのか。
事務局	経験年数を記入するようにしたのは、米飯用として強化磁器食器を導入してから20年以上、現行の強化磁器食器に完全に移行してから10年以上が経過している。経験年数によっては強化磁器食器とステンレスの両方を扱っている栄養教諭・栄養士、調理員がいるため、調査結果に表れるかどうかは分からないが、何か傾向が出てくるかもしれないということで、経験年数を盛り込んでいる。
委員	アンケートの性質上、学校名も含めて記入しないほうが良いような気もするが、どちらのほうが回収率が高いのかも分からないため、判断が難しい。回収率はどのくらいを目標としているか。
事務局	学級担任、栄養教諭・栄養士及び調理員については100%の回収率を目標としている。アンケートを実施する以上は、なるべく多くの方に回答していただきたいと考えている。
委員	回収については学校ごとをお願いするのか。
事務局	アンケートの配布及び回収方法については、依頼文に記載して各学校をお願いすることになる。

委員	学級担任と栄養教諭・栄養士については学校のほうで取りまとめることが可能だと思うが、調理員はどうすれば良いか。
委員	調理員は各校にリーダーがいるので、リーダーが取りまとめて、揃い次第提出するという流れで良いと思う。あとは調理主任にも協力を依頼したい。
事務局	調理主任については調理主任会議もあるので、その場で改めて協力をお願いしたいと考えている。
委員	集計は親学校・子学校・単独校の規模別でも行うのか。
事務局	どのような結果になるかは分からないが、こちらも傾向が出てくるようであれば取りまとめたいと考えている。
委員	それならば、やはり学校名を記入したほうが集計しやすいと思う。
委員	食数は聞く必要はないか。
事務局	食数については各校分を事務局で把握しているため、回答の必要はないと判断した。
委員	保護者からの回収率を上げることを考えたときに、児童・生徒からは記入してもらってその日のうちに回収ができるが、保護者からの回収では封筒を添付するなどして、児童・生徒の分と一緒に出してもらうというのはいかがか。
委員	小学校では、児童が持ち帰ると失くすことがあるため、学校で書いてすぐ回収するほうが回収率は良いと思う。
委員	食器の材質を聞くときに、その材質がどのようなものか分からないまま回答することになるので、写真等を掲載することは可能か。
事務局	写真を掲載することは可能ではあるが、「この食器に変わるのか」と先走られないようにしなければならないため、ひとまずPEN樹脂やABS樹脂の食器の写真は掲載しないことといたしたい。

【部会長】

今回出た意見を踏まえて、事務局でアンケート内容を修正していただきたい。また、アンケートの実施時期を考慮すると、再度委員にご参集・ご議論いただくのは難しいため、アンケートの修正内容の確認については部会長に一任していただき、確定したアンケートは事務局から委員宛にメールで報告することとしたい。

【委員からの質問、意見等】

特になし。

(3) 栄養教諭・調理員へのヒアリング

北九条小学校の栄養教諭及び調理員の2人にヒアリングを実施した。

事務局	現在、強化磁器食器を5種類使用しているが、献立の作成や運用面から見て5種類というのは多いか、それとも少ないか。
栄養教諭	今の強化磁器食器になる前はステンレスのカップと仕切皿しかなかったが、強化磁器食器に変わってからは丼もののメニューも作ることが出来るようになったし、献立のバリエーションはステンレスの時よりも増えた。しかし、小学校の場合は1年生から6年生までいるため、特に丼は麺のつゆはいいのだが、丼ものとして提供する場合、1年生にとっては大きすぎると感じる。また、大皿に仕切りがないため、例えばおひたしと魚の揚げ物を一緒に載せた場合、おひたしのつゆが揚げ物に移る、あるいは揚げ物のタレがおひたしに移るといったことが起こりやすいので、本来であれば仕切りのある皿があれば良いと思うが、保管の面や調理員の作業面でも難しいと思う。
事務局	児童・生徒に対しては食器の取り扱いについてどのような指導を行っているか。
栄養教諭	簡単に言うと、「乱暴に扱うと割れるから大切に使うこと」という指導をするが、「割れるから大切に使う」ということではなく、本来は「物を大切に扱う」ことである。児童・生徒にとっては「割れる」ということがわかりやすいので、「壊れないように大切に使う」というように指導している。また、食器に限らず、「学校の物を大切に使う」という意味では、割れない食器であっても「大切に扱う」ということが大事なのではないかと思う。
事務局	今、「割れる」というお話があったが、現行の強化磁器食器ならではの食育指導は何かあるか。
栄養教諭	先ほどの回答と重複するが、「割れるから大切に扱う」ということと、例えば他都市でまちの特産である木製のお椀を使っているということであれば特別な食育指導があるかもしれないが、札幌市ではそういった食器はないので、特別な食育指導はしていないが、児童・生徒が給食を食べている環境は家庭と近い柔らかい雰囲気では食べられていると感じる。
事務局	調理員が普段の配膳・下膳・洗浄・保管といった作業の中で、食器を扱うことの負担というのはどのように感じているか。

調理員	多いクラスは籠に食器が 40 枚程度入っており、井や皿はかなり重いため、手や肩や腰を痛める調理員が増えてきており、負担は大きいと感じている。
事務局	作業面での負担を解消及び軽減するための工夫等は何かしているか。
調理員	食器を保管庫に入れる際に使用するラックに関して、食器籠を持ち上げて載せる作業が大変であるため、一番上の段を使用しないようにしているが、本校は人数が多いため、現在は一番軽い籠を 1 つだけ一番上の段に載せている。また、重い食器はなるべく自分たちの置きやすい高さに入れるようにしている。さらに、腰にベルトを巻いて腰を守るようにしている。
事務局	普段の食器を扱う作業の中で、一番気を遣う場面はどのようなところか。
調理員	食器はぶつかることにより欠けたり割れたりするため、食器洗浄機から取り出す際や 3 槽シンクで蛇腹洗いをする際に丁寧に扱うようにしている。
委員	腰ベルトを装着している一番の理由は、食器が重いということか。
調理員	食器の重さだけではなく、立ち仕事であるうえ、しゃがんだり立ち上がったたりという動作も多く、重い物を持つことにより、痛めていた腰をさらに悪くしないために腰ベルトを装着している。
委員	普段扱っている食器について、良いところを教えてください。
調理員	以前のステンレスの食器と比べると、麺を分けずに入れることができるようになったことは良かった。作業面での良いところは特に思い浮かばない。
委員	確かに、現行の井になってサイズが大きくなったが、以前のステンレスのカップは小さく、麺が一度に入らなかった。

【部会長】

- 本日の調理場視察で調理員の作業を拝見したが、大変な作業であると改めて認識し、頭が下がる思いである。忙しい中でヒアリングにご協力いただき感謝する。

[栄養教諭・調理員 退席]

- これをもって、予定していた調理場と児童の給食の様子の視察から栄養教諭及び調理員のヒアリングまで終了した。最後に今回の視察を通じて感じたことなどについて、委員から 1 人ずつコメントをいただきたい。

【委員から】

<p>委員</p>	<p>食器のあり方を検討する立場で視察していたが、調理員の作業を見ながら自分の学校を思い出して比べてみると、北九条小学校は給食施設に恵まれていると思いつつも、腰ベルトを巻くなど調理員の作業は過酷なものであると改めて実感した。</p> <p>我々にとって給食は最優先事項であり、例えば洗浄作業において食器洗浄機がトラブル等で停止したら明日以降の給食提供に影響が出るので、調理員には負担をかけてはいるが、一連の流れ作業をいかに止めないかということが施設設備も含めて大事であると感じた。改めて勉強になったところであり、調理員を労いたいと思う。</p> <p>また、児童の給食の様子を視察した際に1・2・5年生に質問したが、予想していたよりも配膳・喫食・下膳において食器を重いとは感じていないように思えた。ほとんどの児童が食器を持って食べており、1年生であっても食器を違和感なく使っていた。また、重いかどうか尋ねてみたが、重いとか使いづらいという声は聞こえなかった。</p> <p>しかし、1年生はあまり食べない児童が思っていた以上に多くて驚いた。5年生は、おかわりも出来て食缶も空になっており、たっぷりとした給食時間の中で学級担任も教室に目を配ることが出来ていることから、現在の食器の存在価値があるということを感じた。</p>
<p>委員</p>	<p>久しぶりに小学校の給食の様子を見られて、勉強になった。北九条小学校は非常に落ち着いており、盛り付けも上手に行っていた。1年生は食器を机に置いたまま食べるのではないかと見ていたが、茶碗やカップをきちんと持って食べる児童のほうが多く感心した。もしかしたら、みそ汁等の汁物は喫食時には手で持てるくらいに冷めているのかもしれないが、1年生でも手に持てるくらいなのだと感じた。</p> <p>また、メンチカツを載せた小皿も持って食べたり、メンチカツに箸を刺して食べている児童が目についた。これは、小皿を置いて箸で切ろうとすると皿の外に飛ばしてしまうこともあることから、そのようにしているのではないかとと思うが、やはりおかずは皿の上で箸で一口大に切って食べるということを指導していきたいと思った。</p> <p>1年生の学級担任の中で、実物投影機を使用して食べ終わった食器をテレビ画面に映し、ご飯粒や汁物の具が残っていることを子どもたちに見せながら指導していた先生</p>

	<p>がおり、実物投影機の活用の仕方や指導の仕方が素晴らしいと感じたので、今度、小学校に行く機会があれば、この方法を広めたいと思う。</p> <p>今回の視察で、磁器食器は給食が美味しそうに見えていて、良いものであると改めて感じたが、北九条小学校の調理員の話にもあったように、重いということを生の声として聞き、調理員に大きな負担をかけてようやく磁器食器での給食が成り立っているのだと感じた。難しいところではあるが、割れることよりも重いということが一番の問題であると改めて感じた。</p>
委員	<p>普段、子どもたちが給食を食べている様子を見る機会がほとんどないが、視察をしてみると、食器を手を持って食べている児童と手に持っていない児童がいて、おそらく家庭でもこのようにして食べているのではないかと感じた。それは、「学校だから」「磁器食器が熱いから」という理由ではなく、家庭でも食事をする際には同様なのだと思うが、実際に教室を回って給食を食べる場面を見られたのはいい経験になったと思う。</p> <p>作業については、今回は茶碗・カップ・小皿という比較的軽い食器3つの組合せだったので、作業時には食器籠を2つ重ねて持ち運ぶことが可能であったが、皿や丼だと1つの籠で10kgになるので、かなりの負担になる。重たいと言うイメージしかないため、この現状で、磁器食器のいいところは思い浮かばない。</p> <p>また、今は衛生管理が厳しくなっており、給食室の外で使用した食器用運搬車は給食室の中に入れることが出来ないため、積み替え作業がかなりの負担になっている。ドライシステム校であれば今回視察した程度の量であるが、ドライ運用校であれば今回の積み替え回数があと2回増えることになる。そのため、調理員の負担面を考慮すると、負担は少なく、かつ、児童・生徒への食育も行えるようにできれば良いと思う。</p>
委員	<p>今回、実際に視察に来ることができて良かったというのが率直な意見である。子どもたちにとって、家庭での躰と大事ということを改めて感じ、また、器のせいにはいけないということも感じた。確かに子どもたちの中には食器を投げるように扱う子もいたが、丁寧に扱っている子もいる中で、乱暴に扱った結果、割れることから、食器を変えましょうというのは簡単である。割れやすいから丁寧に扱う、熱いから気をつけて持つという危機管理を学ぶとい</p>

	<p>うことも大事だと思う。</p> <p>ただ、その後の調理員の作業を見ると、本当に負担が大きいということが分かった。食育指導の面と調理員の作業面のどちらを立てるべきか、非常に悩ましい問題であると感じた。そういう意味では、部会の中でいろいろなことを考えて、ベストまで行かずとも、よりベターな答えが見つかれば良いと思う。</p>
委員	<p>食育やマナーに関して言えば、食器の問題ではなく指導の問題であると思う。ただ、今回の視察で調理員の洗浄作業を初めて見て、大変な作業であると痛感した。前の委員のコメントにもあったが、よりベターな案として良いものがあれば良いと考えている。</p>

【部会長】

- 次回の会議では、今回の視察とアンケート結果を踏まえて、現行の強化磁器食器の評価を行ってまいりたい。

(4) その他

【委員からの質問、意見等】

特になし

【第4回部会について】

- 事務局から、第4回は平成31年3月27日（水曜日）の10時00分から開催予定であることを連絡した。

6 閉会