

札幌市学校給食運営委員会  
第4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

令和元年5月27日（月）15：00～16：45

2 開催場所

札幌市教育委員会 4階教育委員会会議室  
（札幌市中央区北2条西2丁目STV北2条ビル）

3 出席者

(1) 委員 6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）、松山委員（札幌市PTA協議会）  
百々瀬委員（学識経験者）、今野委員（調理員：臨時委員）

(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、湯谷給食係員

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) アンケートの集計結果について

事務局から、平成31年3月に行った学校給食用食器に関するアンケートの集計結果について説明した。

【事務局説明】

《概要》

- 調査期間は平成31年3月6日から13日。
- 調査対象は児童・生徒、保護者、学級担任、栄養教諭・栄養士、調理員。
- 調査対象総数は1,953で、回収総数は1,820、全体の回収率は93.2%であった。

《調査結果の詳細》

**共通項目**

ア 強化磁器食器の長所

- 調査対象：全対象
- 児童・生徒、保護者、学級担任、栄養教諭・栄養士はいずれも「食器を大切に扱うことが身に付く」又は「指導しやすい」の割合が高い。

- 調理員では「白いため、洗浄時に汚れや異物が付着していてもわかりやすい」の割合が最も高い。
- イ 強化磁器食器の短所
- 調査対象：全対象
  - 児童・生徒、保護者では「落としたりぶついたりすると割れやすい」、「温かいものを入れると熱くなって持ちにくい」の割合が高い。
  - 学級担任、栄養教諭・栄養士では「落としたりぶついたりすると割れやすい」、「食器が割れたときや割れた食器による事故等が起きたときの対応に労力を要する」の割合が高い。
  - 調理員では「重いため作業時の身体的負担が大きい」が9割、「割れやすいため作業時に気を使う必要がある」、「ヒビ・欠けなどの破損の確認に労力がかかる」、「食器の破損により怪我をする危険性がある」が8割を超えている。
- ウ 強化磁器食器による食育
- 調査対象：学級担任、栄養教諭・栄養士
  - 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、1～5の5段階で回答（できているほど、大きい数字で回答）。
  - 学級担任・栄養教諭いずれも「3」以上の割合が高く、平均値は、学級担任全体が3.2、栄養教諭・栄養士全体が3.4である。
  - 保護者を対象とした類似の家庭での食事マナーについての調査結果も、学校での状況と同様の傾向で、保護者全体の平均値は3.3である。
- エ 強化磁器食器の大きさ
- 調査対象：児童・生徒、学級担任、栄養教諭・栄養士
  - 茶碗、カップ、小皿については、全調査対象で「ちょうどよい」の割合が大半を占めている。
  - 皿については、児童・生徒で「大きすぎて使いづらい」の割合が他の食器と比べ高い。
  - 丼については、児童・生徒、学級担任、栄養教諭・栄養士いずれも「大きすぎて使いづらい」の割合が他の食器と比べ高く、中学校より小学校で高い傾向がある。
  - 小学校の栄養教諭・栄養士の丼の「その他」は、「低学年には大きい」という回答が多い。
- オ 強化磁器食器の重さ
- 調査対象：児童・生徒、学級担任、栄養教諭・栄養士
  - 茶碗、カップ、皿、小皿については、全調査対象で「ちょうどよい」の割合が大半を占めている。
  - 丼については、児童・生徒、学級担任、栄養教諭・栄養士いずれも「重すぎて使いづらい」の割合が他の食器と比べ高く、中学校より小学校で高い傾向がある。
  - 小学校の栄養教諭・栄養士の丼の「その他」は、「低学年には重い」と

いう回答が多い。

#### カ 強化磁器食器の破損

##### (ア) 破損の多い状況

- 調査対象：学級担任、栄養教諭・栄養士、調理員
- 学級内での破損について、学級担任の回答は、1番目に多いのは「配膳のとき」、2番目に多いのは「下膳のとき」であった。
- 調理員の作業中の破損について、調理員の回答は、1番目に多いのは「シンクでの洗浄」、2番目に多いのは「食器洗浄機での洗浄」であった。
- 学校全体の破損について、栄養教諭・栄養士の回答は、1番目に多いのは「児童・生徒の給食時」であり、2番目に多いのは「調理員の作業時」であった。

##### (イ) 破損の多い食器の種類

- 調査対象：栄養教諭・栄養士、調理員
- 栄養教諭・栄養士、調理員ともに1番目に破損が多いのは「茶碗」で、2番目は「カップ」、3番目は「皿」であった。

##### (ウ) 多い破損の種類

- 調査対象：栄養教諭・栄養士、調理員
- 栄養教諭・栄養士、調理員ともに傾向はほぼ同様で、「縁のヒビ・欠け」の割合が最も高い。

#### キ 強化磁器食器の満足度

- 調査対象：全対象
- 児童・生徒の約6割、保護者、学級担任の約7割、栄養教諭・栄養士の約5割が「満足」又は「やや満足」と回答している一方、調理員は「不満」又は「やや不満」が約9割を占めている。

#### ク 食器の材質

- 調査対象：保護者、学級担任、栄養教諭・栄養士、調理員
- 保護者、学級担任、栄養教諭・栄養士では「陶磁器製」の割合が最も高く、次いで「合成樹脂（プラスチック）製」、「木製」の割合が高い。
- 調理員では「合成樹脂（プラスチック）製」の割合が最も高く、他の割合は低い。

### 個別項目

#### ア 保護者

##### (ア) 強化磁器食器の使用経験等の有無

- 小学5年生の保護者は約4割、中学2年生の保護者は約2割が試食会等で実際に食器を見たり触ったりしたことがあると回答。

##### (イ) 給食用食器への期待

- 「給食をおいしく食べられるものであること」、「安全性の高いものであること」、「子どもにとって扱いやすいものであること」の順に割合が高い。

(ウ) 家庭での食事マナー

- 子どもが正しいマナーで食事をとることができているか5段階で回答する設問（できているほど、大きい数字で回答）。
- 「3」以上の割合が高く、約4割が「5」、「4」と回答しており、保護者全体の平均値は3.3となった。

イ 調理員

(ア) 強化磁器食器を扱う作業負担の大きさ

- 作業負担が1番目に大きいのは「シンクでの洗浄」、2番目は「消毒保管庫への出し入れ」であった。

(イ) 強化磁器食器の種類による作業負担の違い

- 作業負担が1番目に大きいのは「丼」、2番目は「皿」、3番目は「カップ」であった。

ウ 栄養教諭・栄養士

地震による強化磁器食器の破損の有無

- 平成30年9月の北海道胆振東部地震の際に、食器の破損のあった学校は10校で、全体の5.6%であった。破損のあった食器の数は確認できたもので353個であった。

【委員からの質問、意見等】

委員	<p>児童・生徒、保護者、学級担任のアンケート結果は、ほぼ予想していたとおりである。</p> <p>丼の大きさについて、小学生は大きくて使いづらいと感じていて、中学校は身体が大きくて、手も大きくなるので、そうは感じていないのかと思う。</p> <p>食器の満足度について、子どもたちが総じて満足しているが、調理員の回答は全然違う。実際の作業を見ても、暑そうで、重たそうだった。調理員の意見を非常に重要視しなければだめだと思うのは、やはり重たいために、シンクでの洗浄が辛いことである。今の食器に満足していないという調理員が9割近くいる。これは、今の食器の重たさを感じているのだと思う。</p> <p>その他の意見でも調理員のところを読むと、食指導に適しているとは思っただけけれども、やはり通院しているとか、視察を行った学校にもコルセットを巻いている方がいた。今後、この仕事を若い人が敬遠していくのではないかと考えたときに、子どもたちに給食を提供し続けるためには、調理員の確保がないと難しいと思う。</p> <p>今後、調理員がこの職場で5年でも10年でも調理がしたいと思えるように、食器などを軽くして、身体に負担がかからないようにすることが大事だという感想を持っている。</p>
----	--

委員	<p>友人に調理員がいるが、コルセットを巻きながら仕事をしている。その方は、腕が痛くて、病院に通いながらされている。でも、子どもがおいしいとたまに言ってくれるのが楽しくて、身体は辛いけれども、やめるにやめられないということを行いながらやっている。</p> <p>調理員が作業しているところを見る機会があるが、本当に「よいしょ」どころではないくらい重たそうに持ち上げているので、そこは改善してあげてほしいというのが一番の願いである。</p>
部会長	<p>食器の材質について、ガラス製や木製という選択肢があり、保護者、学級担任、栄養教諭・栄養士では木製については割合が高めである。木製食器の使用について、委員の意見を聞きたい。</p>
委員	<p>個人的な意見であるが、木製食器はかさばるのではないかと思う。そうなると、現実的に、配膳車に乗せる食器籠3つに40人分の食器を収めなければならないので、かさばる木製食器を使用するのはちょっと難しいのではないかと思う。</p> <p>食育の面から、やはり温かみがあって、家庭でも使っている材質でもあるので、雰囲気としてはすごくいいと思うし、割れないとか、破片が出ないという意味からいくと、魅力があると思う。しかし、現実問題は厳しいのではないかと思う。</p>
委員	<p>正直、木製が出たのがびっくりしている。見栄えなどに限れば良いと思うが、作業を考えると、消毒なども難しくなると思うし、かなりの厚みが出てくると思う。現状で使っている食器籠や保管庫などのことを考えると、難しいと思う。</p>

## (2) 現行の強化磁器食器の評価について

事務局から、強化磁器食器と合成樹脂食器の比較資料や、強化磁器食器の価格の推移、破損による負傷事例等について説明するとともに、使用済みの合成樹脂食器の現物紹介と、第3回部会で行った学校視察をスライドを用いて振り返りを行った。

### 【事務局説明】

《強化磁器食器と合成樹脂食器の特性比較》

- 第2回部会で示した比較表をまとめたものを改めて資料に掲載。

《強化磁器食器と合成樹脂食器の重量・運用経費の比較》

- 第2回部会で示した比較表をまとめたものを改めて資料に掲載。
- 第1回部会で説明した平成9年度の「札幌市における学校給食の今後の

あり方について」の提言について、改めて資料に掲載。

《参考》

- 強化磁器食器の平均購入単価の推移のデータを提示。導入後まもなく単価が急激に下がり、その後は少しずつ上昇傾向にある。
- 強化磁器食器関連の児童・生徒の負傷事例と調理員の公務災害発生状況のデータを提示。過去 10 年間で児童・生徒の負傷事例は 3 件、調理員の公務災害は 6 件発生している。
- 使用済みの合成樹脂食器（PEN 樹脂食器、耐熱 ABS 樹脂食器）を入手したので、現物を確認してほしい。

[使用済み合成樹脂食器の現物を確認]

- 第 3 回部会で行った学校視察について、調理員の作業の流れや、教室での配膳の様子等を、当日の写真をスライドに映しながら振り返りを行った。

## ア 食器の種類

### 【部会長】

- 平成 9 年の提言を受けて、札幌市では小、中学校それぞれ 5 種類の食器を導入した。他都市では 3 種類の使用が多く、5 種類というのは充実している方だと思う。
- また、第 3 回の視察の際、視察校の栄養教諭からは、仕切りのある皿があると良いという話も出ていた。
- そうしたことを踏まえて、今の 5 種類の食器で良いのか、それとも種類を変えた方が良いのか、種類を増やしたり減らしたりするのが良いのか、意見を伺いたい。

### 【委員からの質問、意見等】

委員	家庭であれば、料理や季節に合わせて食器を変えられるが、学校給食は保管の問題もあり、そういうわけにはいかない。食育の観点からは、食器の種類は少ないより多い方が良いが、現状の 5 種類は、他都市と比べても多い方なので、増やすのは難しいと思う。 仕切り皿については、仕切り皿を入れて 6 種類にするのか、仕切り皿を入れて他を減らせるのか、その考え方もよることがあると思う。料理によってはこの皿に乗せる、というふうに献立が考えられていると思う。そのあたりを踏まえて、意見を伺いたい。
委員	今の 5 種類でうまく組み合わせで給食を提供できていると思う。献立によって大きすぎる、ちょっと小さい、といったことはあるが、そうたびたび不自由を感じるようなこともないので、今の食器の大きさと種類が一番良い状態だと思う。
委員	1 回の給食で 2～3 種類の食器を使っていると考える

	と、5種類というのは多く感じる。1回に全部を使っていないし、他都市では3種類のところもあるので、5種類のままで良いと思う。
--	---

【部会長】

- 肯定的な意見が多く、反対意見もないため、食器の種類については現状で妥当であるという評価としたい。

イ 食器の大きさ

【部会長】

- アンケート結果では、皿については児童・生徒で、丼については児童・生徒、学級担任、栄養教諭・栄養士で、大きすぎて使いづらいという割合が高くなっている。こうしたことを踏まえて、意見を伺いたい。

【委員からの質問、意見等】

委員	アンケートでの食器の大きさの設問は、「大きすぎて使いづらい」、「ちょうどよい」、「小さすぎて使いづらい」の3択のため、手の小さな子どもにとっては大きすぎるということはあるかもしれないが、大きさについては妥当かと思う。
部会長	児童・生徒も「ちょうどよい」が多いが、2～3割の児童・生徒に「大きすぎて使いづらい」という意見があるという結果である。
委員	カップ、茶碗、小皿に関しては、大きさは現状のままで良いと思う。皿と丼に関しては、子どもたちの成長段階があるので、大きい、小さいの意見が分かれてくるのは仕方が無いと思う。丼に関しては、ラーメンにしてもうどんにしても、麺を1個入れると食べづらい大きさではあるが、大きくしてしまうと、食器籠や保管庫に入らなくなってしまうため、大きさについては現状のままで良いと思う。
部会長	アンケート結果では、皿について、中学校の栄養教諭・栄養士で、小さすぎて使いづらいの割合が6.7%あるが、このあたりはどうか。
委員	皿が小さいというのは、カレーライスのご飯の量が多いので、ルーを全部盛りきれないことがあるので、それを指しているのだと思う。
部会長	ステンレス食器から強化磁器食器に変わったときに、麺が一度に入れられないという問題を改善するために丼が導入されたと思うが、丼の大きさについてはどうか。
委員	麺が一度に入らなくはないが、上がびちびちになって食べにくくなってこぼすので、麺を多少調整した方が食べやすいと思う。

部会長	例えば、同じ小学校の中で低学年だけ小さい食器に変わったとしたら、調理員の作業上の問題はるか。
委員	全部分けて洗わなければいけないので、その分の負担はかなり出てくると思う。
委員	大ききだけで議論するのではなく、大ききと重さをあわせた両方を考えていかなければ難しいと思う。 皿と井は、小学校と中学校で大ききに差がないので、大ききが合う合わないはあると思う。小学校3段階で変えるのではなくて、例えば、小学校用と中学校用で皿と井を違うものに変えても、洗うときは一緒にならない。

【部会長】

- 大ききについては、茶碗、カップ、小皿の3つは現状で問題ないという整理としたい。皿と井については、大ききだけでなく、重さについても含めて検討したい。

ウ 食器の重さ

【部会長】

- アンケート結果では、井について、児童・生徒、学級担任、栄養教諭・栄養士で重すぎて使いづらいという割合が高くなっている。また、調理員でも、重いために作業時の身体的負担が大ききという割合が非常に高い。このことを踏まえて、食器の重さについて意見を伺いたい。

【委員からの質問、意見等】

委員	かなり重たい。皿と井は同じ重きで、食器籠に40枚入ると10kgを超える。アンケート結果を見ると、井だけが重いように受け取られがちだが、皿も同じ重きで変わらない。 皿の方が持ちやすいが、使用頻度が高いので、破損率も高い部分がある。井はこの形状なので、結構割れやすく、気も使う。 腰痛を持っていない調理員はいないのではないかとはいくくらい、腰に負担がある。クラスが多くなれば多くなるほど、そこにいる調理員の負担は大きくなる。調理員の少ない学校だと、午後は一人で食器の作業をすることもある。 かといって、軽くするために大ききを小さきすると、皿については相盛りのときに混ざりやすきになってしまったり、井については入りきらないという問題があるので、小さきすることについては疑問である。
部会長	井について、ご飯ものと麵のときで使い勝手に違いはあるか。
委員	ご飯のときの井は、ここまで大ききなくて良いと感じる



	<p>ときもあるし、麺のときはもうちょっと大きくても良いと思ったりする。</p> <p>井について、児童・生徒、先生方、栄養士などは、ほかの食器に比べてやはり重いと感じていると、アンケート結果を見て初めて思った。井の重さに関しては、何か考えていかなければならないと思った。</p>
委員	<p>アンケート結果で皿と井を比べたら、皿と井は同じ重さの食器だけれども、井の方が圧倒的に重いという感覚があるようだ。</p>
委員	<p>皿はそれほど重いとは感じていなかったが、実際には井と同じ重さということで、これを何とかしたいという思いがある。</p> <p>私の考えは、値段のことを気にしないのであれば、皿と井を、一番軽いABS樹脂食器にしたい。</p>

【部会長】

- 今までの意見を整理すると、茶碗、カップ、小皿については重さは問題なく、皿と井については少し重いという課題があるということで一度まとめたい。

エ 食器の材質

【部会長】

- 第2回部会では、食育、安全性、作業性、耐久性、経済性の5項目について、総合的に評価するため、他自治体で増えている合成樹脂のPEN樹脂やABS樹脂と比較しながら議論をしてきたところである。
- 第3回部会では、食器を洗う様子や子どもたちの食べる様子などを実際に見て確認した。
- そして、アンケートでは、児童・生徒、保護者、学級担任は6～7割、栄養教諭・栄養士では5割程度が現行の強化磁器食器に満足している一方、調理員では9割が不満という結果となった。
- これらを踏まえて、材質について意見を伺いたい。

【委員からの質問、意見等】

委員	<p>軽いことが調理員には一番だと思う。井で、ご飯は持って食べるため重いが、麺は置いて食べられるから楽だとの話も聞いたので、子どもにとっても軽いほうが良い。子どもにも大人にも軽くて壊れづらいほうが良いと思うが、金額も考えなければならぬと思う。</p>
委員	<p>アンケートの結果を見ていくと、強化磁器食器にはおいしそうに見えることや家庭のような食器といった良さがある。また、現行の強化磁器食器に満足している方の気持ちも大事にしなければいけないと思う。その一方で、調理</p>

	<p>員の身体の負担は、安全面からも配慮することが大事なため、両方を折衷していくことが良いと改めて感じている。</p> <p>茶碗、カップ、小皿を今のままとして、皿と丼については、変更するのが良いと思う。値段さえ見なければ、耐熱ABS樹脂の白い器が良いと思うが、家庭では全部のお皿が同じ色ということはないので、皿と丼の一方を耐熱ABS樹脂、一方をPEN樹脂にするという選択肢もあると思う。</p>
委員	<p>本来であれば全て軽くしてほしいというのが調理員の思いであるが、一部の変更でも仕方ないというのが正直なところである。ただ、あくまでも身体の負担を減らしてほしいというのが調理員全体の意見であるので、現状よりも良いもの、負担のかからないもの、そして、皆さんが満足できるものを考える必要がある。</p>
委員	<p>白い食器は食べるものが映えるので、黄色いPEN樹脂よりも白い耐熱ABSの方が良いと思うが、使っているうちに慣れると思うし、費用がかかるものなので、軽くなり安全性の面で改善ができれば良いと思う。</p> <p>割れない食器を導入するのは大事だと思う。保護者の方からは、給食は家庭の食事とは違うので、割れない食器が良いのではないかという意見や、現場からは、何とか割れない食器に戻すことはできないかというような意見も聞かれる。食育の面で強化磁器食器は良いが、100%安全だと言えない部分もある。</p>
委員	<p>軽い食器の方が、間違いなく子どもたちの盛りつけの効率も良くなると思う。皿と丼が軽くなれば、盛りつけが早くなり、給食を食べる時間も長く確保できるようになると思う。</p> <p>本当は全部の食器を軽くするのが良いと思うが、少なくとも皿と丼の2つは軽くなればと思う。</p>
委員	<p>教室で割れたときの先生方の負担が大きいというアンケート結果が出ているが、やはりかなりの時間が取られているのか。</p>
委員	<p>小学校の場合、子どもには基本的に片付けをさせないので、担任がやる。高学年だと、担任が片付けていて、並行して給食当番が配膳を続けるが、低学年だと全部がストップする可能性もある。</p>
委員	<p>金額的な問題もあるが、白い方が食欲が湧くと思う。黄色い食器のイメージはあまりないと思う。金額を気にしないなら、皿も丼も白い方（耐熱ABS樹脂）が良いと思う。</p>
委員	<p>デザインは選べないのか。</p>

事務局	デザインの種類はいくつもある。なお、合成樹脂食器の種類もこれから新しい材質の食器が出てきて、選択肢が増える可能性もある。
部会長	これまでの意見としては、大きさよりも重さではないかということである。また、重さのことを考えると、丼と皿については強化磁器食器ではなく、PEN か ABS かは決められないが、他の材質にするということについては良いという方向で話が進んでいる。 この点、事務局からお願いしたい。
事務局	これまでの議論により、材質を変えらるとなると、合成樹脂という方向性だと思う。合成樹脂は PEN か ABS かという議論となっているが、この部会では時間的な制限があるので、実際に学校で使って検証するのが難しい。このため、合成樹脂の中でも、「PEN や ABS など」という書き方で、実際に決めるにあたっては、学校現場で使ってしっかり決めていただく形の答申案になるのが良いと考えている。
委員	話が戻ってしまうが、アンケート結果では、少数だが中学校の皿について、カレーライスのときには小さいという意見もある。中学校の皿について、軽くすれば大きくすることが可能かどうか、一度議論したい。
委員	大きくすると、やはり食器籠に入らないと思う。立てても横に積んでも入らないと思う。
委員	これ以上大きくなったり、深くなったりすると、食器籠も配膳車も入らなくなってしまうと思う。
委員	皿の大きさについては、材質を変えたとしても、この大きさでいくしかないという確認ができた。
委員	白い食器の方が、家の食器と同じ感じで食欲も湧くということだが、小学校の低学年ではそういうこともあるかもしれないが、中学生は、はっきり言って盛りつける食器の色が白いから食欲が湧く、ということはないと思う。部活の子はいかに食べるかということで、とにかくお腹に詰める。そうした状況なので、ゆっくり噛んで食べなさいということで、中学校の給食時間を確保するため、軽い食器にして配膳の時間を効率よくしたい。
委員	小学校でも、クリーム色っぽかったら子どもが食べないかということ、そんなことはないと思う。ただ、食育の観点からすれば、そこはまた違ってくると思う。 経済性から言うと、黄色くても安ければということもあるし、そこは今後、試しに導入してやっていきながらということになると思う。

部会長	大きな方向性としては、皿と井については、合成樹脂で検討していくのが良いと思う。ただ、導入の仕方については、事務局から提案があったように、まだ実際に使っていないので、順々に導入して、その様子を見ながら決めていくということになる。
事務局	今回、皿と井を変えた方が良いのではないかという意見があったが、実際には、優先順位をつけて段階的に導入することになる可能性がある。そうなったときに、例えば、井と皿のどちらを優先するか、意見をいただきたい。
委員	使う頻度を考えれば、皿が優先だと思う。
委員	アンケートを見ると、井の方だと思うが、使用頻度としては皿が週2～3回、井は週1回程度である。
委員	重さが一緒だから負担感が一緒とは限らない。井のように高さがあると重く感じるということもある。また、皿と井だと、井の方が底が抜けるなどで割れやすかったかと思う。それから、値段でいうと井が一番値上がりしている。 よく使う皿にするか、割れやすくて高い井にするか、どちらも考えたほうが良いと思った。
事務局	負担感で言えば、アンケートで、調理員に対する食器の種類による作業負担の違いについての設問があり、この結果だと、一番目に負担感が大きいのは井、次に皿、その次がカップとなっている。 なお、破損率については、皿は16.6%、井は13.1%である。
委員	洗浄するとき、井は水が入ってくるので、上げるときの負担感が違うと思う。乾いた状態の、食器籠に入れたものを運ぶ作業は皿も井も同じ重さだが、水回り作業に関しては、井の方が気も使うし、重たくなると思う。
委員	それを考えると、子どもたちが食べる時も、麺や汁が入って重くなるのは井となる。ただ、使う頻度が少ないのが悩むところである。
委員	優先順位はつけないとだめか。
事務局	予算が潤沢にあれば良いが、現実的にどうできるかを検討したときに、順位づけがあると、動きやすい。もちろん、同時にできる状況にあれば、同時に導入したい。
委員	悩むところであるが、子どもたちが使って、というところも検証していくのであれば、井になると思う。
委員	特に小学校1年生は、井をお盆に2、3個持って配膳しようものなら、いつ落とすかわからない状態がある。皿は安定がいいのでそこまでではない。回数は少なくとも、井

	を変えてもらった方がありがたい。
委員	回数だったら絶対に皿だと思うが、言われてみれば、洗っているときに水が入って重くなるし、子どもたちにとっても井の方が重いと感じているなら、使う頻度は少なくても、優先順位をつけるなら井になると思う。
委員	調理員としては、皿も井も同じくらいに負担に感じているのだと思う。アンケートでは、どちらかを選ぶということで選んでいるだけで、負担感は同じだと思う。 あとは、子どもたちや先生方の感じ方から考えることになるのだと思う。
委員	調理員の作業負担の大きさに関する設問でいえば、「1番目に大きい」を3点、「2番目に大きい」を2点、「3番目に大きい」を1点にして得点化するという統計的な方法がある。計算すると、井の方が勝つのではと思う。得点化を使えば、今回の調査の結果から、優先順位を高くしたとすることができると思う。

**【部会長】**

- 皿と井については合成樹脂とし、導入の優先順位については、委員の中では甲乙つけがたいという意見であったが、数値として示せるのではないかという意見もあったので、事務局の方で数値的な処理をして、高い方を優先順位の1にするという方向で進めたい。

**(3) その他**

**【委員からの質問、意見等】**

特になし

**【事務局から連絡】**

- 第5回は令和元年6月24日（月）の15時00分から開催予定である。
- 基本的に第5回を最後の部会として答申案をまとめたいが、まとまらない場合には、予備日として第6回を令和元年7月9日（火）の10時00分から開催予定である。

**6 閉会**