

平成29年度第2回江別市学校給食用食器検討委員会議事録

日 時	平成29年7月7日（金）14時57分～15時58分
場 所	江別市立学校給食センター 研修会議室
出席委員	泉山委員長、服部副委員長、遠藤委員、福士委員、長谷川委員、東川委員、鈴木(律)委員、三好委員、鈴木(正)委員、西委員、東委員（11名）
欠席委員	菅沼委員（1名）
事務局	渡部教育部長、萬教育部次長、鈴木給食センター長、森山業務係長、福井業務係主任（5名）
傍聴者	2名
会議次第	1 開会 2 部長挨拶 3 説明・報告事項 (1) 札幌市が使用している給食用箸について (2) 道内の主な共同調理場が使用しているプラスチック製箸について 4 協議事項 (1) 平成31年度以降の箸の選定について 5 閉会
配布資料	<ul style="list-style-type: none"> ・別紙資料1 札幌市が使用している給食用箸について ・別紙資料2 道内の主な共同調理場が使用しているプラスチック製箸及び木質系箸についての材質等データ ・別紙資料3 合成樹脂製の器具又は容器包装の規格 ・別添資料 プラスチック製箸及び木質系箸の試験結果等

▼会議内容

【資料確認】

○給食センター長

本日、お手元にお配りしました資料は、・次第、・江別市学校給食用食器検討委員会委員名簿、・別紙資料1 札幌市が使用している給食用箸について、・別紙資料2 道内の主な共同調理場が使用しているプラスチック製箸及び木質系箸についての材質等データ、・別紙資料3 合成樹脂製の器具又は容器包装の規格、・別添資料として、プラスチック製箸及び木質系箸の試験結果等となっております。

不足等ございましたら、事務局にお申し出ください。

（不足等なし）

○給食センター長

本日は全委員12人中、11人の委員のご出席をいただいておりますことから、本会議が成立しておりますことをご報告いたします。

それでは、ただいまより、平成29年度 第2回 江別市学校給食用食器検討委員会を開会いたします。

開会にあたりまして、渡部教育部長より挨拶を申し上げます。

【教育部長挨拶】

○渡部教育部長

みなさん、こんにちは。

お忙しい中、そして今年一番の暑い中、ご参集いただき、誠にありがとうございます。

前回に引き続きまして、今年度2回目、2月の1回目を合わせますと3回目の学校給食の箸の選定会議になります。前回の議事の中で、質問にございました札幌市の状況、それから、近隣の市で使用されている箸の詳細な資料、単価等につきまして、本日用意させていただきました。この資料を基に説明させていただきながら、議論を深めていきたいと思っておりますので、よろしくお願いいたします。

いずれにいたしましても、まだまだ暑い日が続きますので、ご健康にはくれぐれも留意されて、引き続きよろしくお願いいたします。今日は、誠にありがとうございます。

○給食センター

渡部部長、ありがとうございました。

【開会】

続きまして、議事に入る前に、江別市学校給食用食器検討委員会の公開につきましてご説明いたします。市では、江別市情報公開条例第20条の規定により、市民の市政への参画を促進するとともに、公正で透明な市政を推進するために、審議会等は支障のない限り公開を原則としており、この委員会でも傍聴を認めております。

また、会議の議事概要として、発言内容を発言者の氏名とともに市のホームページ等で公開いたしますので、ご了承いただきたいと思っております。

今日は、2人の傍聴希望者が待機しております。入場いただいて、これ以降の議事を傍聴いただこうと考えておりますが、よろしいでしょうか。

(委員 了)

(傍聴者入室)

○給食センター長

傍聴者の方に申し上げます。

会議の開催中は、静穏に傍聴することとし、拍手その他の方法により賛成、反対の意向を表明するような行為はご遠慮いただいておりますので、ご協力の程をよろしくお願いいたします。

それでは、次第の3、説明・報告事項に入りたいと思っております。

これ以降の議事の進行につきましては、泉山委員長、よろしくお願いいたします。

○委員長

それでは、進めてまいります。

前回の会議を受けて、事務局で資料を用意しておりますので、その辺りの説明を受けて、協議という流れで参りたいと思っております。

過日、5月23日に開催いたしました会議では、現在使用しているPET箸が5年ごとの更新であることから、平成30年度まで使用し、平成31年度から使用する箸を今年度末までには決定するという事で審議をお願いしたいということでした。

今回の委員会では、本格的に議論に入っていくこととなりますが、次第3の(1)札幌市が使用している給食用箸について、(2)道内の主な共同調理場が使用しているプラスチック製箸及

び木質製箸について事務局から一括して説明をお願いします。

【説明・報告事項】

(1) 札幌市が使用している給食用箸について

○給食センター長

前回の食器検討委員会において、東川委員から、札幌市の学校給食用箸の状況について、質問がありましたので、ご説明いたします。

別紙資料1、「札幌市が使用している給食用箸について」をご覧ください。

札幌市が現在使用している学校給食用箸は、ポリブチレンテレフタレート（通称強化PBT箸）です。単価は、平成29年2月に購入した小学校用195ミリの箸が、3,500本購入で79円、中学校用210ミリの箸が2,500本購入で74円となっております。

次に検討までの経緯につきましては、札幌市では、昭和53年から箸の使用を開始し、竹箸（中国製）を使用していましたが、天然素材のため、湾曲や黒ずみ等の問題が生じていました。そのため、平成24年度から、マレーシア国ボルネオ島産で、熱湯に強く、そり、曲がりも少ないと言われるビリアンの試行を行いました。臭いやささくれ等の問題が発生したということです。その後、札幌市教育委員会では、様々な樹脂箸のサンプルを調達し、札幌市教委の保健給食課や、調理員の代表者の会議、栄養士の代表者の会議等で検討が行われ、ポリブチレンテレフタレート製箸による約30校での試行検証を経て、現在のポリブチレンテレフタレート、通称強化PBT箸が適当との結論に至りました。

なお、ポリブチレンテレフタレート箸は、平成27年度から全校で使用されているところであります。

(2) 道内の主な共同調理場が使用しているプラスチック製箸について

次に、道内の主な共同調理場が使用しているプラスチック製箸についてご説明いたします。

別紙資料2、「道内の主な共同調理場が使用しているプラスチック製箸及び木質製箸の材質等データ」をご覧ください。

左側から、商品名、メーカー名、厚生労働省で定めた、「合成樹脂製の器具又は包装容器の一般規格の適否」、「個別規格の有無及び適否」について、使用している市町、以下、樹脂名、成分、成分の含有量等となっており、右端には、小中学生用それぞれ10,000膳の見積り単価が記載されております。

はじめに、樹脂系箸の、厚生労働省で定められた、「食品衛生法に基づく食品、添加物等の規格基準について」をご説明いたします。

この規格基準は、食品衛生法並びに関連法規に規定された食品、乳・乳製品、食品添加物、食品に触れる器具・容器包装、乳幼児が口にするおもちゃ、また野菜や果物などの洗浄に使用される洗浄剤の規格基準として、厚生労働省が定めたものであります。

別紙資料3、「合成樹脂製の器具又は容器包装の規格」をご覧ください。

合成樹脂一般が対象となる、「一般規格」は、材質試験として、カドミウム、鉛が対象となっており、1グラム中100 μ g（マイクログラム）以下が基準となります。溶出試験の対象は、重金属、過マンガン酸カリウム消費量が対象となっており、資料に記載されている条件が基準となります。

別紙資料2に戻りまして、5種類の箸につきましては、いずれも一般規格には合格しているものであります。

次に「個別規格」についてですが、素材ごとに、検査項目及び基準値が定められており、現在14種類の合成樹脂素材に個別規格が設定されています。

記載の5種類のうち、商品名；耐熱PET箸 樹脂名；ポリエチレンテレフタレート、商品

名；アミハード箸 樹脂名；強化ナイロン、商品名；パブリック箸 樹脂名；ポリエチレンナフタレートの3種類に個別規格が設定されており、いずれも、基準を満たしているものであります。

次に、5種類の樹脂系箸について、ご説明いたします。

NO. 1の耐熱PET箸は、個別規格に適合しており、本市、北広島市、八雲町で使用しております。樹脂名は、ポリエチレンテレフタレートで、成分、製品安全データシートについては、ご覧のとおりです。1膳当たりの単価は、小学生用が、112円。中学生用が、118円となっております。

NO. 2のアミハード箸は、個別規格に適合しており、帯広市の中学校、釧路市の小学校、北斗市、当別町、七飯町、森町他9市町で使用しております。樹脂名は、強化ナイロン（ポリアミド）で、成分、製品安全データシートについては、ご覧のとおりです。1膳当たりの単価は、小学生用が、149円。中学生用が、156円となっております。

NO. 3の強化PBT箸は、個別規格の設定はありません。札幌市、帯広市の小学校で使用しており、樹脂名は、ポリブチレンテレフタレートです。成分、製品安全データシートについては、ご覧のとおりです。1膳当たりの単価は、小学生用が、149円。中学生用が、156円となっております。

NO. 4のパブリック箸は、個別規格に適合しており、釧路市の中学校で使用しております。樹脂名は、ポリエチレンナフタレートで、成分、製品安全データシートについては、ご覧のとおりです。1膳当たりの単価は、小学生用が、168円。中学生用が、186円となっております。

No. 5のPPS箸は、個別規格の設定はありません。美幌町で使用しており、樹脂名は、ポリフェニレンサルファイドです。成分、製品安全データシートについては、ご覧のとおりです。1膳当たりの単価は、小学生用が、149円。中学生用が、163円となっております。

次に、3種類の木質系箸について、ご説明いたします。

NO. 1の京華木ですが、数ミリ程度の薄い木材版に圧力釜でフェノール樹脂を含ませ、熱性形成して、数センチの厚みにしたものを素材としています。北見市、芽室町、幕別町で使用されており、1膳当たりの単価は、小学生用が、237円。中学生用が、246円となっております。

NO. 2のビリアン（鉄木）ですが、ボルネオ産のビリアンを原料にしており、札幌市において、平成24年度から一部の学校で試行された素材です。熱湯に強く、曲りも少ないと言われておりますが、札幌市での試行結果では、臭いやささくれの問題があり、選定には至らなかったとのことでした。1膳当たりの単価は、小学生用が、109円。中学生用が、130円となっております。

NO. 3の国産竹箸ですが、九州、大分県日田（ひた）・玖珠（くす）地方、福岡県朝倉地方の本竹を原料としており、無塗装で漂白剤・防腐剤・防虫剤等は試用しておりません。高温で急速乾燥した場合、曲りが発生することがあります。1膳当たりの単価は、平成29年2月23日の調査によると、小学生用が、365円。中学生用が、379円となっております。

以上です。

○委員長

札幌市が使用している給食用箸について、道内の主な共同調理場が使用しているプラスチック製箸、竹箸等について、給食センター長から一括して説明がありました。

まず、（1）の札幌市が使用している給食用箸はいかがですか。

ご質問やご意見等があればお願いします。

札幌市で平成26年度末にいわゆるプラスチック箸を購入しましたが、これは、別紙資料2の3番と同じものになりますか。

○給食センター長

別紙資料2の1、樹脂系箸の3番、強化PBT箸になります。

○委員長

では、3年前は、単価が安かったということでしょうか。

○給食センター長

今回は、1万膳で見積もりを取っております。札幌市の場合、24万膳で見積もりを取っておりますので、本数と在庫の状況によって、単価が異なるとの報告を受けております。

○鈴木（律）委員

これだけの文章だと、天然木であるビリアンの試行を行ったということは分かったのですが、江別で竹箸を使った時の詳細な意見をいただいております。その中で、ささくれや反りが目立つというような意見がありましたが、ほとんどの子どもたちは、気にならなかったという経過の上で、反りですとか噛み跡が気になるということで竹箸が選定されなかったということは分かるのですが、このビリアンに関しては、どのくらいの試行期間を行って、圧倒的多数で匂いとかささくれが気になって、学校給食の箸として使えないという判断になったのか、それとも意見が拮抗していて、結果としてプラスチック箸の選定に至ったのか、その辺りが気になるところではあるのですが。

○業務係長

札幌市保健給食課の担当者に電話で確認をしたのですが、平成24年にどのくらいの期間試行したか、ささくれや匂いがその程度あったのかといった詳細については、伺っておりません。

○鈴木（律）委員

わかりました。

○給食センター長

補足になりますが、別添資料として、プラスチック製箸及び木質系箸の試験結果等の内、竹箸をご覧ください。小関工芸（おぜきこうげい）という会社で製作していますが、製造過程では、漂白剤や防腐剤、防虫剤は使用しておらず、無塗装です。食器洗浄機の使用も可能ですが、安全面・衛生面を踏まえ、大量調理場における高温洗浄・消毒・高温乾燥を経ますと、曲り等が発生すると販売業者からは聞いております。また、耐用年数についても、こちらの資料にもあるとおり、「寿命につきましては、使用環境や管理者様の判断により異なります。」と記載されており、高温での洗浄、殺菌、乾燥といった環境下で長期間の使用は難しいと聞いております。

○委員長

それでは、別紙資料2をご覧ください。札幌市は3番目の強化PBT箸で、それ以外の共同調理場は、ご覧のとおりです。また、木質系の箸は、京華木を3市で使用しています。

この表を見て、あらためて質問等がありましたらお願いします。

一般規格の適否よりも個別規格の適否の方が、より安全であるということですよ。一番右側の単価の横に、製品安全データシートとありますが、企業秘密という部分も確かあるとは思いますが、この部分はどうでしょうか。

○給食センター長

製品安全シートがある場合は、添付資料に付けておりますが、ある意味では、包み隠さずに、

公開していますよということになろうかと思えます。ただ、公開していない場合においても、同業他社ですとか海外の企業に対しノウハウの公開をしたくないことから、企業として製品安全シートを非公開としている。安全ではないということではないと業者の方はおっしゃっていました。

個別規格の説明の補足になりますが、平成24年というのは、前回の給食用箸の選定を審議した時ですが、ポリエチレンテレフタレートのみ個別規格がありました。その後、強化ナイロン、ポリエチレンナフタレートにも個別規格が設定されました。残りのポリブチレンナフタレート、ポリフェニレンサルファイドには、今も個別規格の設定がなされていないということになります。

○委員長

前回の選定の場合、個別規格の設定があるということが選定理由の一つになったということですね。

○鈴木（律）委員

感想も含めてなのですが、今いただいた資料の中を見て、今すぐに、ここで判断するということは難しいと思います。

江別市で使用している耐熱PET箸が、製品安全データシートで非公開というところがあるということは、本当に安全かどうかは言えなのではないかと感じました。企業秘密で公開されていないということは、判断の基準がないのだとも感じました。製品安全データシートがあればイコール安全であるというのではないとは思いますが、それが無いということは、その基準にさえも至っていないという印象を受けました。

○委員長

そうなりますと、NO. 2のポリアミドなどは、個別規格にも適応しており、製品安全データシートも公開されているということになりますね。

確かに膨大な資料ですから、委員ご指摘のとおり、今見てすぐに判断するというのは、難しいと思います。

○鈴木（律）委員

事務局として、これら資料の公開されている情報の中から、どれが最も安全性が高いというような分析は行っているのでしょうか。

○福井主任

委員会の性質上、事務局の方で、これが適当であるとかこれが適当ではないと言ってしまいますと、どうしても議論がそちらに傾く可能性がありますので、まっさらな状態で資料を見ていただいて、選定していただきたいと考えております。

【協議事項】

(1) 平成31年度以降の箸の選定について

○給食センター長

道内の共同調理場における箸の使用状況ですとか、箸の材質に関する調査結果を前回の委員会で提示し、本日は、札幌市における給食用箸の使用状況、プラスチック製箸及び木質系箸のデータを提示いたしました。これらの資料等を参考にいただきながら、平成31年度以降の学校給食用箸の選定について、皆様にご審議を承りたいと思っておりますので、どうぞよろしくお願いいたします。

○鈴木（律）委員

どうしても天然木の箸を子どもたちに使わせたいという思いがあったので、NO. 1の京華木箸について調べてみたのですが、竹箸よりも反りがなく、実際に使われている学校があるということでもいいのかなと思ったのですが、今、この資料を見てみたところ、1-1ページの1. 物質の特性の中に、PRT R法に該当しているということは、PRT R法に該当する化学物質が使用されているということなのではないでしょうか。PRT R法は、有害な化学物質で一定量の動きがある場合、事業者が届け出なければならないと定めていて、よく合成洗剤の中に含まれており、それがこの京華木の中に使われているということなのではないでしょうか。

○給食センター長

この資料から読み取ったところ、ブラウン以外の着色に使用されている物質に、第一種指定化学物質87であるクロム及び三価クロム化合物が0.07%程度含有されているということだと思います。

○鈴木（律）委員

わかりました。京華木を作るときに、木材とフェノール樹脂を合わせて100%にして、ブラックとかレッドとかイエローを作るということでしょうか。

○給食センター長

京華木とは、薄い板を圧着成型して作ります。圧着成型するための接着剤の役割を果たしているものが、フェノール樹脂になります。ブラック、レッド、オレンジ、イエローは着色するための塗料であると思います。

○鈴木（律）委員

理解できました。

○委員長

箸の単価が高くなることについては、特に問題はないのですよね。

○給食センター長

この場では、まず学校給食で使用する箸の選定ということですので、安心安全であって学校において使いやすい箸を選んでいただくということを踏まえたうえで、議論していただくということが前提になろうかと思えます。

○鈴木（律）委員

自然木の事例が少なすぎて、道内では京華木が1市、2町あるだけで、他にはどこも使っていないのかなと思ったのですが。小さい学校とかでも使っているような事例はないのでしょうか。プラスチック箸と比べる事ができるような箸はないのでしょうか、という疑問です。

○給食センター長

前回提示した資料で、1,000食以上の調理を行っている調理場を対象として、使用している箸の調査を実施しました。これは、高温の洗浄、殺菌、乾燥にある程度、耐えうる箸でなければ、共同調理場で使うことは難しいのではないかとということで、1,000食以上の調理場に絞って調査を行いました。例えば、小中学校が1校ずつで、お子さんの数が100人以下のような所であれば、一本ずつ洗って家庭のように拭いて乾かすことも出来ると思えます。江別市と同規模とまでは言えないかもしれませんが、1,000食以上の調理を行っている共同調理場という

と、木質系の箸を使っている市町村は、1市、2町の京華木のみであったということになります。

○鈴木（律）委員

高温の洗浄、殺菌、乾燥であるか否かということは、調理数が1,000食で分かれるということでしょうか。

○福井主任

ある程度の規模ということで、1,000食以上を対象としたのであって、江別市と同種の高温の洗浄機や乾燥機を使っているというところで分けているわけではありません。

○委員長

ある程度の共同調理場を対象にした調査結果ということですね。

○教育部長

あくまでも、大きい施設で使う形になりますので、箸の材料はいろいろあるかと思いますが。全ての箸を対象とする事には限界がありますので、ある程度の規模のところで使用している箸について、調べて情報提供をさせていただいております。補足しますと、この一覧の中では竹箸は使われてはおりませんが、もう少し小さい学校、目の行き届く学校であれば、竹箸を使用することは可能だと思います。ただ、江別くらいの規模になりますと、どうしても、見落としたりささくれといったものもありますから、給食を食べている時に口に刺さるだけでも一種の事故ですから、そういった事故はなるべく避けたいという考えもありますので、慎重に考えなければならぬと思っています。竹というのは、元々まっすぐではありませんが、熱して力を加えて繊維をまっすぐにして初めて成型して作っているものなので、熱を加えると曲がるのは当たり前なんです。そういう意味から、メンテナンスも掛かりますので、大きい調理場では、使用実績がなかなかないという事例ではないかと思っています。どの程度であれば危険だとか、どの程度であれば安全だとか、基準すらもはっきりしておりませんが、なるべくこれまでの経緯を踏まえると、そういったいろいろな基準の中で、安全性が確認されているものについて、そういう裏づけとして、選考の一つの決め方として、考慮させていただいておりますので、今回の選考にあたって、そういったことを踏まえて、考えていただければと思います。不明な点もたくさんあると思います。本日決める話ではありませんので、これはどうなんだろう、この箸は使えるのではないかということがありましたら、委員会終了後でも結構ですので、事務局に伝えていただいて、みなさんの前で、ご回答差し上げるとい形もできます。本日この資料を読んで、質問いただきましても、事務局もなかなか全て答えきれない部分もあります。誤解してはいけないのは、先ほどの京華木箸の関係についても、PRT法に該当しているのは、この色についてであり、ブラウンについては、該当していないと思います。塗装が必要なものについては、該当しておりますが、ブラウンについては、塗装の必要がないので、該当していないと思いますので、正確に説明しなければならぬと思っています。ただ、使用感などについて、最終的に臭いの問題とか曲りの問題とかいろいろありますので、もう少し時間を掛けて対応するということになろうかと思っています。それからもう一点、実際に使ってみなければわからないということもあろうかと思っています。選定に当たって、この箸とこの箸でどうかといった比較が必要になれば、早めに方向性を出していただければ、実際に使用してみて、その結果をこちらの方に還元させていただきながら選考に生かしていただくということもできますので、要望があればお聞かせいただきたいと思います。

○委員長

確かに、箸の成分等の資料は、非常に厚みのある資料ですので、各自お読みいただいて、次回の会議までに質問があれば、事務局に質問をしていただきたいと思います。プラスチック箸が良

いのか木質系の箸が良いのか、あるいはそれぞれの中で、どの箸が良いのかということについて考えていきたいと思います。

○東川委員

前回の選定時に、竹箸は、数量の対応をできるところがそんなになかったと聞いたのですが、京華木やビリアンは、他のメーカーで同じ材質のものを作っているということはないのでしょうか。

○給食センター長

京華木は、薄い板を圧着して成型した材料なのですが、箸はその中の製品のひとつとなっています。株式会社ニッタクスという会社を作っておりますので、ここ以外で作っているメーカーはありません。

○業務係長

ビリアンは、日食わりばし株式会社に電話で直接確認したところ、約40年職人が手作りで作っていると、ビリアンの木の箸を作っているのは、その日食わりばしが一社で作っています。製造本数については、竹箸に比べると、割と多い本数を製造できると聞いています。京華木は、工場で作っていますので、樹脂系箸と同じように作ることができるようです。

○東川委員

他のメーカーでビリアンを使った箸はないということですか。

○業務係長

事務局で調べた限りでは、ビリアンを使った箸を作っているのは、日食わりばし以外ありませんでした。

補足になりますが、日食わりばしは、コンテナで東南アジアのボルネオ島で伐採した原料の木を運んできて、それを加工しているということでした。

○委員長

質問や意見は他にありませんか。
それでは、事務局から何かありますでしょうか。

○給食センター長

次回の第3回食器検討委員会の日程ですが、8月下旬を予定しております。日程が決まりましたら、開催案内をお送りいたします。

○教育部長

箸の種類、色々な名前が出ておりますが、みなさんピンとこないと思いますので、次回の委員会では、箸の現物を用意させていただいて、素材もさることながら、使い勝手もあると思いますので、実際に手に取っていただいて、ご相談させていただきたいと思いますので、よろしく願いいたします。

【閉会】

○委員長

それでは、以上をもちまして、これで第2回江別市学校給食用食器検討委員会を終わります。皆さん、お疲れ様でした。