

平成29年度第3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8月28日（月）14時56分～16時01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、遠藤委員、福士委員、東川委員、鈴木(律)委員、鈴木(正)委員、東委員（7名）
欠席委員	服部副委員長、長谷川委員、三好委員、西委員、菅沼委員（5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）道内共同調理場における箸の材質調査結果について 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	・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 道内共同調理場における箸の材質調査結果一覧 ・別添資料 ビリアン箸の試験結果報告書等

▼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 道内共同調理場における箸の材質調査結果一覧、・別添資料として、ビリアン箸の試験結果報告書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、7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3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

皆さん、こんにちは。

この学校給食用食器検討委員会も3回目になります。前回議事の中で質問等ございました、札幌市で試行しておりましたビリアン箸の使用実態等の詳細、道内の共同調理場における箸の材質調査の結果を用意させていただいております。また、各箸のサンプルを今回用意させていただきました。使い勝手、臭いや材質等、実際に見ていただけるような形になっておりますので、後ほどお時間を頂戴して、それぞれ実物を見ながら検討を進めていただきたいと考えております。毎回、ご質問をいただく中で、可能な限り情報提供をしながら、箸の選定を適切に進めてまい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。

○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います。

本日は、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います。

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

8月8日に石狩市で、全道学校給食研究大会が開催されました。私も勉強ということで、参加させていただきました。会場となった花川北中学校の体育館で、給食関係事業者が食材や食器、箸などの展示会が開かれました。私も今回箸の選定をしているということで、箸を取り扱う事業者から話を聞いてきましたが、話を聞いた中で業者さんもこれまで協議してきたこととほぼ同様のことを言っていました。例えば、竹箸の良さは、その質感などにあるが、そもそも曲がっているものをまっすぐに伸ばしていることから、熱には弱いということも言っていました。一般的には、安価な樹脂製の箸が主流になっているといういろいろな話を聞いてきて、とても勉強になりました。

ご承知のように、平成26年度から現在まで学校で使用している「PET箸」が、平成31年度に更新時期を迎えることから、更新後の箸の選定について、5月23日と7月7日の2回、食器検討委員会を開催し、協議を行いました。前回の委員会では、「道内の主な共同調理場が使用している樹脂製箸及び木質製箸の材料のデータ一覧」や「樹脂製箸及び木質製箸の試験結果についての資料」をお配りしました。資料が膨大なものであったことから、持ち帰っていただきまして、詳細については読み込んでいただいていたことと思います。本日は、前回のそういった資料を踏まえて、まず事務局から補足説明を受けたうえで、箸の選定について、議論に入っ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。

それでは、次第3、「(1) 札幌市が使用している給食用箸について」から「(2) 道内共同調理場における箸の材質調査結果について」までを事務局から一括して説明願います。

【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

それでは、前回の食器検討委員会において、鈴木（律）委員から、札幌市で行った給食用箸のビリアンの試行に関して、「どのくらいの期間、試行を行ったのかなどもう少し詳細な状況を確認したい」との話がありましたことから、あらためて、札幌市教育委員会保健給食課に確認いたしましたので、当時の状況についてご説明いたします。

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。

給食用箸の試行を行ったのが、5年前ということもあり、担当者も替わっていることから、詳細な部分まで聞き取ることはできませんでしたが、試行期間につきましては、平成24年度の7ヶ月間、3校の小学校と1校の中学校において、2,000人から2,500人を対象として、試行されたものであります。結果としましては、臭いがきつい、ささくれが生じるといった声が寄せられたことから、ビリアンの選定には至らなかったということであり、木質製の箸として、ビリアンのほかに京華木の名前も挙がったそうですが、試行をしたのは、ビリアンのみであり、どうして京華木ではなくビリアンになったかということは、資料が残っておらず分かりかねるということでした。

その後、樹脂製箸のサンプルを調達して、札幌市教育委員会保健給食課、調理員や栄養士の代表者会議等で検討し、ポリブチレンテレフタレート（強化PBT）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ったということであり、なお、ポリブチレンテレフタレート決定以前に、強化ナイロン製であるアミハード箸の試行を一部で行ったものの、こちらにつきましては、試行に係る資料が見当たらず、詳細は不明であるということであり、

(2) 道内共同調理場における箸の材質調査結果について

次に、前回の食器検討委員会において、鈴木委員から、「1,000食以上の調理を行っている共同調理場だけでは、自然木の箸の実例が少なすぎる、他の素材は使っていないのでしょうか」というお話がありましたので、1,000食未満のうち、300食以上まで対象範囲を広げて再度、道内の共同調理場の箸の使用状況を調査いたしましたので、調査結果についてご説明いたします。

別紙資料2、「道内共同調理場における箸の材質調査結果一覧」をご覧ください。

樹脂製箸と木質製箸に分けて、調査結果を掲載しています。

左側から、市町村名、振興局／総合振興局名、一つの市町村に二つ以上の調理場がある場合について調理場名、食数、商品名、材質名となっております。

樹脂製箸では、「商品名 アミハード箸、ハイロン箸、材質名 強化ナイロン（ポリアミド）」が26調理場で使用されており、江別市でも使用している「商品名 耐熱PET箸、材質名 PET（ポリエチレンテレフタレート）」が8調理場で使用されております。以下、PPS箸が4調理場、強化PBT箸、パブリック箸、ジアレルフタレート樹脂による箸が各1調理場となっております。

次に、木質製の箸についてですが、「商品名 京華木箸、材質名 積層強化木（カバ材）」が14調理場、「商品名 ビリアン箸、材質名 ビリアン（クスノキ科）」が1調理場のほか、割りばしの使用が1調理場となっております。

○委員長

ただ今事務局から、「札幌市のビリアン箸の試行の詳しい状況について」と、共同調理場を1,000食以上の調理から300食以上に対象を広げての調査結果について報告がありました。この調査結果を見ると、上段は樹脂製箸で下段が木質製の箸になります。樹脂製の箸では、アミハード箸が最も多くて、次が江別市でも使用している強化PET箸という状況になっています。下段の木質製箸のうち、京華木箸には十勝管内が多いと思うのですが、理由はあるのでしょうか。

○給食センター長

京華木を作っているニッタクスという会社が、十勝管内に工場を持っており、箸のほかにパークゴルフのクラブなども製造しております。そういったことも十勝管内で使用が多い理由であろうかと思えます。

○委員長

別紙資料1,2を通して、ご質問等はありませんか。

札幌市は平成26年度末に24万膳を購入したとあり、上の表には、平成29年2月に小学校用を3,500膳、中学校用を2,500膳を購入とありますが、これはどういうことでしょうか。

○給食センター長

札幌市でポリブチレンテレフタレート製箸を使いだしたのが平成27年度からで、平成26年度末に新たに24万膳を購入いたしました。上の表は、追加分として購入したものであります。

○委員長

それでは事務局からの説明も踏まえて、協議に入っていきたいと思えます。

○給食センター長

本日8種類の箸のサンプルを準備させていただいております。実際に見ていただき、小豆を用意しておりますので、箸を使って挟んでいただけたら、より使い勝手などもわかるのではと思いますので、よろしく願いいたします。

○遠藤委員

サンプルを触るにあたり、それぞれの箸について少しだけ説明をしていただけると、分かりやすいと思うのですが。

○給食センター長

それでは、説明いたします。

(箸のサンプルについて説明)

前回の委員会で配布いたしました「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」の順番で左側から展示しております。

樹脂製の箸が5種類、木質製の箸が3種類になります。

1の耐熱PET箸ですが、江別市のほか北広島市、八雲町などで使用されております。合成樹脂製の器具又は容器包装の規格の個別規格に適合しており、製品安全データシートについては、抗菌剤以外は非公開となっております。

次に、2のアミハード箸ですが、本日配布しました別紙資料2にあるとおり、使用している共同調理場が最も多い箸であります。個別規格に適合しており、製品安全データシートも公開されております。

次に、3の強化PBT箸になりますが、札幌市で使用されている箸ですが、製品データ安全シートは公開されておりますが、個別規格はありません。

次に、4のパブリック箸になります。材質は、再生PEN（ポリエチレンナフタレート）製の箸になります。釧路市の中学校で使用されております。個別規格があり、製品安全データシートも公開されております。

次に、5のPPS箸になりますが、美幌町、蘭越町、長万部町、黒松内町で使用されている箸になります。製品安全データシートは一部非公開の部分もあり、個別規格は現在ありません。

こちらが、京華木になります。薄い板を接着剤により貼り合わせ、圧着した板である積層強化木が材質となっております。北見市、芽室町、幕別町などで使用しており、木質製の箸の中では、最も使用している調理場が多い箸となっております。製品安全データシートですが、木材部分のカバ材と表面の塗布剤については、公開されていますが、フェノール樹脂の接着剤は、公開されておられません。

こちらが、札幌市で試行されましたビリアン箸になります。マレーシアのボルネオ産のビリアン（鉄木）が材料となっております。本日配布しました「ビリアン箸の試験結果報告書等」の最後のページに原木の形の写真のコピーを添付していますのでご覧ください。

最後になりますが、国内産の竹箸になります。こちらは、江別市で前回試行した際に使用しました箸になります。小関工芸という九州の工場で製造しております。

○委員長

それでは、委員の皆さんは、箸のサンプルを手にとっていただき、皿に小豆が乗っていますので、つまんだりしながら、確認してみてください。

(委員は各自箸のサンプルを手に取り確認)

○委員長

質感や手触り、臭いなどを確認していただきました。

今回お配りした資料を見ていただき、また、箸のサンプルを実際に触って確認していただいて、何か意見はありませんか。

○遠藤委員

現在使用している耐熱PET箸は、一見するとすごくきれいなんです。子どもたちが安心して使えるという印象はあります。だいぶ以前は、竹箸を使っていたところも多かったのですが、子どもたちが箸をかじって、その歯型が付くといった話もありました。自然素材の安心さというこ

とは、木材の箸の方があるのかもしれませんが、子どもたちの安心感を考えると、現在使用している耐熱PET箸でも良いのではないかという感じはしています。子どもたちが学校で使用するということと家で使用するの少し違うのかなと。私の家でも、木材の箸を使っており、自分の箸を使っているので良いのですが、学校で使うとなると、歯型が付いてしまうようなことを考えると、耐熱PET箸のほうが良いのではないかなと、こちらの方が安心して使用できるかなという感覚は持っています。アミハード箸とはほとんど違いが分かりませんでした。

○委員長

竹箸については、前回の試行時に、反りが出たり、歯型が付く、ささくれがあるなどの意見があったようで、衛生面から不安が出たというような事もあり、随時補充が必要であったようです。

○福士委員

私自身も今年、江別市教育研究会事務局次長という立場になり、一個人としては、色々と考えはあったのですが、もうすぐ半年が経つにつれて、学校の先生方から聞いている話を踏まえ、江別市教育研究会の事務局次長という立場から話をさせていただきますと、スムーズに箸を移行して安心して、食べられる環境を作っていく方向が大事なのかなと思いました。耐用年数が来たので替えますよとなった時に、新しい箸に黒ずみが見られるということになるよりも、子どもたちにとって変わらず移行ができるということがまず大事なかなと思っています。二点目として、先生方から色々と意見もお聞きしましたが、現場としては、学習指導要領が変わる予定で食育として新しく扱うという部分よりも、道徳や小学校の英語が入ってくるとか、プログラミングが入ってくるとか、現場は非常に大変な時期をこれから迎えていきます。このような中で、箸が平成31年度から変更になるということで、まさに新指導要領に変わって新しい教育内容で進んでいく中で、食育まで扱うことができるのかなと、先生方も厳しい中でやって行かなければならないのかと思いました。ということから、現場からたくさん「木がいいよ」という声が上がってくれば、私も木製の箸を推したいのですが、今の段階では、子どもたちがそのまま、あまり変わらずに少し新しくなったのかなという形で毎日給食の時間を過ごせるほうが、いいのかなと感じております。

○東委員

私も江別市以外で4か所ほどで勤務させていただいて、それぞれの市町村でいろいろな素材の箸を使わせていただきました。現在江別市で使用している箸は、子どもたちにとって使いやすい箸だと思います。なかなかこのように様々な素材の箸を持ち比べる機会はないので、今初めて持ち比べて見ると、江別市で使っている耐熱PET箸は使いやすいと思いました。小学2年生が箸の授業をした中で、小豆を使ってつまむ授業をするのですが、この箸だと練習すると、つかめる子が多くなるというのも事実でありますので、今のところ、江別市で使用している箸は適していると感じているという意見です。前回の資料の中で、木質製の箸の京華木の成分を見ると、接着剤としてフェノール樹脂が使われております。詳しい方はご存じのことと思いますが、このフェノール樹脂は、人体にとって決して良いものではありません。シックハウスの原因になるようなものですし、家庭で使うのであれば、洗剤で洗ってそのまま自然乾燥してそのまま使うということになると思うのですが、給食センターでは、衛生面を考えて、100℃、60分以上消毒する関係で、化学物質が溶出する可能性もあるのでそういった面も含めて子どもたちの健康面も考えていった中でどうなのかなと思います。

○委員長

恵庭市と千歳市は、箸は自分で持参するのではなかったですか。

○東委員

恵庭市は持参です。使った後でカバンの中に入れっぱなしにするなど、衛生的にどうなのかと。そういうことから、担任の先生が、自分で割りばしを用意しているとも聞いています。
(千歳市も箸は持参)

○委員長

仁木町は割りばしですね。

○東委員

過去に割りばしを出していた給食センターでの勤務経験もありますが、反りやランニングコストも問題があり大変でした。

○東川委員

竹箸が一番持ちやすく、圧倒的に軽いと感じました。小学1年生になると必ず給食の箸を使いますから、使いやすい箸の方がいいですね。

○鈴木（律）委員

使いやすさは竹箸が一番と皆さんも感じたと思うのですが、どの箸も京華木を含め竹箸以外のものは、形状は一緒だなというふうに思いました。重さもどれも同じくらいでそこは違いはないかなと思いました。前回の最後に京華木を見せていただいて、たたいた時に木の音がして、転がった時のからんという音がすごくいいなと思っていました。私は本当は竹箸を推したいのですが、乾燥等により反ってしまうというデータが出ている中で、更新時期にいろいろな材質を江別で試しながらどれが子どもにとっていいのか、一歩ちょっとチャレンジするのもいいのかなというふうに思っていました。使ってみて反りが大きいということになった時に、その経験を踏まえて、他の材質に戻るとということもあり得るのかなと思っていたので、竹箸もちょっと推したいなと思っているのですが、それが現実的でないのであれば、子どもたちの未来を考える会のお母さん方と話をしたときには、見た目とか文化とかいろいろ考えた時に、京華木は、プラスチックと変わらなくて木の感じを持てるのはいいねという話が出ていました。ただ先程、東委員から出ていましたが、フェノール樹脂というのはすごく確かに気になっています。ただ、それを言うのであれば、強化PET箸は更に（製品安全データシートの）非公開の部分が多いということと、今の子どもたちの生活環境の中で、抗菌とか防カビの製品があふれていて、皮膚の常在菌がいなくなり、肌トラブルが多くなったりアレルギーの原因ではないかとの指摘がなされています。そういう抗菌剤が入っていたり、（製品安全データシートの）非公開のものがあまりにも多い強化PET箸がはたして子どもたちにとって最適かと言われると、大きな疑問があります。どちらかというところ、積極的に竹箸ですが、消去法でいうと京華木かなというところが、子どもたちの未来を考える会としての正直なところだと思います。移行に関してスムーズなのが一番だという意見がありました。一番は、学校ではなくて子どもにとって何が最善か、そこに対して頑張れるかということだと考えています。今まで軽い竹箸を使っていて、いきなり強化PET箸やビリアン箸に変わりますということになると、すごく大変だと感じるかもしれませんが、それ以外の部分では、大きな負担ということもしかしたららないのではないかと感じました。

○委員長

それぞれの箸に一長一短がありますね。

アミハード箸などは、製品安全データシートも公開しており、個別規格にも適合しているようですが。

○鈴木（律）委員

パブリック箸だけは、先が太くて中華料理に使う箸に近いかなと、先が太すぎて和食には合わないのではないかと感じました。

○委員長

私は今日初めて分かったのですが、樹脂製の箸は、滑らないように先がザラザラになっているのですね。

○鈴木（正）委員

調理場としては、洗浄業務があるので、先程東委員もお話しされていましたが、毎日の100℃で1時間以上の熱風による消毒乾燥に耐える箸でないと、調理現場としては非常に困るところです。現在使用している強化PET箸は、そういった消毒乾燥を行っても、特に問題が発生しているという話もないですし、そういった環境下での耐久性を持つ箸を、調理場としては考えていただきたいというのがあります。その中で、今までいろいろお話のありました箸の材質を見てもらえたらと思います。私はこれまで使用しているということもあり、強化PET箸であれば、洗浄業務などにも変更はないということでもいいんですけど、先程鈴木（律）委員の言われていた製品安全データシートの公開の有無の問題もありますので、アミハード箸は、個別規格も適合しており、製品安全データシートも公開されていて、他市町における使用実績もありますので、調理場としては、この箸への変更は有効なのかなと思います。

○委員長

事務局から何かありませんか。

○給食センター長

現在使用している強化PET箸がいいというお考えもあるでしょうし、子どもたちに木の風合いを感じさせて使わせてあげたいというお母さんとしての気持ちも理解できます。

5年に1度の更新ということで、皆さんの意見をいただきながら、お子さんにとって何がいいかということは当然考えなければいけないところです。先程調理場長である鈴木（正）委員からもあったのですが、熱風消毒を行っているかどうかもあります。当初は1,000食以上調理している共同調理場を対象に調査を行ったのですが、今回は300食まで対象範囲を広げて調査をいたしました。皆さん、様々なお考えがあるということは分かったのですが、最終的にどういう形で判断をすればよいのかなと考えておりました。いくつかポイントがあると思います。使いやすさだったり軽さだったり安全性だったりそういったことを点数化することがいいのか、そういうことを組み合わせながら、皆さんに判断いただいて合意ができればいいのかなと思っていたところです。

○委員長

前回、今回と資料が出ております。それらを読み込んでいただいていると思いますし、本日はいろいろな立場で意見もいただきました。次回の委員会では、子どもが第一であることは当然なのですが、安全性ですとか使いやすさなどを加味しながら、それぞれの委員に選定したい箸を持っていただいて、そのような視点から次回は協議を行いたいと思いますがいかがでしょうか。

○教育部長

まずは合意形成が必要だと思います。最初に決めるのは、先ほど出ておりました恵庭市のようマイ箸にするのか、従来どおりこちらで用意するのかということを決めていただければと思います。その上で、委員の合意形成の方向ということになりますが、全会一致が一番望ましい

のですが、いろいろな意見がございますので、それぞれの意見を再度まとめていただいて、最終的に意見が分かれた時にはどのような方法で決めるのか、多数決の方法が良いのか、採点形式の方法が良いのか、いろいろな決め方があると思いますので、話し合いを経た上でなるべく合意の上で、決定させていただければと思います。

○委員長

合意形成が一番大事だと思います。今日はいろいろなお話しをいただきましたので、本日配布した資料も改めて加えて、もう一度、これまでの資料をお読みいただいて、次回の委員会では、合意形成を図っていきたいと思いますので、よろしく願いいたします。

○鈴木（律）委員

京華木は、熱風消毒をしている共同調理場で使用しているのでしょうか。

○給食センター長

北見市で京華木箸を使用しています。3,000食以上の調理を行っていますが、洗浄消毒方法等については、確認の上、次回報告いたします。

○鈴木（律）委員

少し気になったのが、ビリアン箸は接着剤も使っていないくて、天然木なのですが、札幌市の試行において、臭いやささくれが目立ったとありますが、反りはそれほどなかったということなのでしょうか。

○森山業務係長

札幌市で元々使用していた中国製の竹箸に湾曲（反り）や黒ずみが発生したということでした。試行で使用したビリアン箸については、臭いとささくれが生じ、これらの割合については、数字では出ていないのですが、多数寄せられたという表現で説明を受けました。反りについては、ビリアン箸では出ておりませんでした。

○委員長

では、次回の食器検討委員会は、事務局ではいつごろを予定していますか。

○給食センター長

次回の開催は、9月下旬か10月初旬の開催を今のところ予定しております。次回の委員会でも、箸のサンプルを準備させていただき、本日同様に手触りですとか重さなどを感じていただければと考えております。

○鈴木（律）委員

先ほど福士委員から、学校では特に希望として、木製の箸という声は上がらなかったということでしたが、今まで使っている箸が当たり前になっていると、木製という発想は聞いてみないと出ないと思います。もし木製の箸に変わったらどうですかということも、現場の声を聞く機会があれば、聞いていただきたいなと思っていますので、お願いいたします。

○委員長

木製の箸であれば、どのくらいもつのでしょうか。

○鈴木（正）委員

京華木については、他市の共同調理場でも使っているということなのですが、竹箸については、江別市で以前試行した際は、反りとか黒ずみなどがみられました。ビリアン箸については、使用してみたことはないのですが、竹箸ほどではないにしろ、不安は感じます。京華木については、他市での使用実績もありますので、それなりの耐久性はあるのかなと感じるのですが、使用している調理場に聞いてみた方がいいのかなとは思いますが。

○東川委員

竹箸で、どれくらいの割合で反りや黒ずみなどが出てくるのか、例えば、何カ月で10%出たとかということわかりますか。

○福井主任

黒ずみは、この箸は少し黒くなっているとか、この箸はもう少し黒くなっているというような感じになります。ですから、少しだけ黒ずんだものを数えるなら全部とも言えるし、たいしたことがないと言うなら、1割2割という考えもできると思います。新しいものと使ったものを比べると、明らかに色は違ってきます。ずっと使っていると、これ黒ずんでいますかと言われてもわからない場合もあります。使ったものは、新しいものと比較すると必ず黒ずんできます。そういう意味でいえば、100%とも言えます。半年間試行しましたが、ささくれについては、目立ったのは最初のうちです。洗っていくとささくれは出てこなくなります。ただ、黒ずみと反りはやはり、竹はどうしても、密度の薄いところと濃いところがありますから、薄い方に曲がるというのは、自然なことです。気になるか気にならないかは個人の主観によるので、数字で何%というのは難しいです。

○東川委員

なぜ伺ったかと言うと、プラスチックの箸なら劣化ということになると、全てを交換しますが、竹箸ならば、何膳かずつ交換して行って、5年経っても何ともないものは、そのまま使えるのではないかと思うのです。全体に新品に比べれば多少色がついていても安全性が確認されれば使えるので、総取り替えをしなくてもいいのではないかと以前も考えていました。

○福井主任

曲がってきたものは目で見て判断して替えていきます。それに対して、新しい箸は当然まっすぐです。そうすると少しでも曲がっているものは、余計曲がっているように感じます。全て替えるとなると、半年かもしれないし1年かもしれない。だれが判断するかというのも難しい。以前江別市で、中国製の竹箸を使用していた時には、調理員がいつも見て取り替えるわけにはいかなかったので、長期の休みの時に選別するのですが、その判断も難しいです。

【閉会】

○委員長

それでは、事務局から次回の食器検討委員会は、9月下旬か10月初旬との話がありました。あらためて、資料に目を通していただいて、次回は協議し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。

それでは、以上をもちまして、これで第3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。