

令和4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	令和4年8月31日（水）15時00分～15時54分
場 所	江別市教育庁舎 大会議室
出席委員	早川委員長、長谷川副委員長、草野美和子委員、東川委員、鈴木委員、小濱委員、倉田委員、三好景子委員、三好文夫委員、西委員、佐藤委員（11名）
欠席委員	草野智大委員（1名）
事務局	伊藤教育部長、佐藤教育部次長、根廻給食センター長、佐藤対雁調理場長（4名）
傍聴者	1名
会議次第	1 開会 2 議事 (1)協議事項 学校給食用食器の選定について ・令和4年度第2回江別市学校給食用食器検討委員会における委員意見について（資料1） ・選定の対象とする箸について（資料2） 3 その他 ・今後の日程について 4 閉会
配布資料	・次第 ≪協議事項資料≫ ・資料1 令和4年度第2回江別市学校給食用食器検討委員会における委員意見について ・資料2 選定の対象とする箸について

▼会議内容

【開会】

○給食センター長

それでは、定刻となりましたので、ただ今より、令和4年度第3回江別市学校給食用食器検討委員会を開催いたします。本日はお忙しい中、当委員会にお集まりいただき、ありがとうございます。当委員会事務局の給食センター長の根廻でございます。どうぞよろしくお願いたします。本日の議事は、協議事項として「学校給食用食器の選定について」の1件となっておりますので、よろしくお願いたします。また、当委員会は、要綱第5条第2項において、委員の過半数の出席をもって成立することとなっておりますが、現時点で、12名のうち、11名の出席がありますので、委員会が成立しておりますことをご報告いたします。なお、草野智大委員は、所用により欠席される旨、事前にご連絡がありました。それでは、次第に従いまして進めさせていただきます。ここで、まず、事前にお配りした資料の確認をさせていただきます。本日使用する資料として、次第、資料1 令和4年度第2回江別市学校給食用食器検討委員会における委員意見について、資料2 選定の対象とする箸について、をお配りしております。不足等はありませんでしょうか。

○委員長

委員の皆様、よろしいでしょうか。

○委員

了

○委員長

それでは、傍聴者の方に入室していただきます。

○委員長

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。

○委員長

それでは、次第の2「議事」に入ります。協議事項 学校給食用食器の選定について、事務局から説明願います。

【議事 (1)協議事項】

○対雁調理場長

まず、前回欠席の委員もいらっしゃいますので、今回も箸のサンプルをご用意いたしました。ご希望がございましたら前回ご出席の委員も再度、手に取って見ていただければと思います。なお今回は、前回のサンプルに加え、同じ素材でも形が違うものも用意しました。アミハード箸の六角形と八角形のもの、PPS箸の八角形のを追加いたしました。

○委員長

ご希望の方がいましたら前の方にどうぞ。

○センター長

会議の途中でも構わないので、遠慮なくご覧ください。

○対雁調理場長

それでは、私から説明させていただきます。資料1をご覧ください。前回の委員会では、道内の調理場で使用されている箸のうち、選定対象とした4種類の箸について、サンプルも見ていただき比較検討していただきましたが、その際の委員の皆さまのご意見をまとめたものになります。

初めに、強化PBT箸については、賛成意見として「転がりにくい。滑り止めがついているので掴みやすい。」、反対意見として、「現在使っている箸より重く、太い。プラスチック箸は劣化問題あり」がございました。

次に、アミハード箸については、賛成意見として「さわり心地がよく、掴みやすい。四角いので、机の上で転がらない。滑り止めがないが、小学校1年生でも上手にうどんを食べていた。」、反対意見として、「若干、先が折れやすい。プラスチック箸は劣化問題あり。」がございました。

次に、PPS箸については、賛成意見として、「さわり心地がよく、滑り止めもついているので、使いやすい。」、反対意見として、「転がりやすい。プラスチック箸は劣化問題あり。」がございました。

最後に、京華木箸については、賛成意見として、「木のぬくもりがあって馴染みやすい。今は家庭でもプラスチックの箸も多いと思うが、できれば木の箸を使わせてあげたい。見た目も良く、さわり心地もしっかりしていて、家で使うならこれが良い。」などがありました。反対意見として、「衛生面など管理する側からは使いづらい。浸け置きに1時間もかかると作業的に間に合わない。調理場内に浸け置き用のシンクを置く場所がない。」などがございました。資料1の説明は以上です。

次に、前回の委員会では京華木箸の洗浄について、給食センターで浸置きは難しいとのご意見がありました。本日は、実際に給食センターでどのようにして箸が洗浄されているのか、映像をご用意し

ましたので、ご覧いただければと思います。なお、映像の中に出てくる箸を入れるカゴですが、箸のサンプルの横にお持ちしております。大きさなどイメージしやすいかと思います。

(洗浄作業の映像を電子黒板にて再生)

○センター長

今の映像をご覧になって何か質問ございますか。

○鈴木委員

食洗機の温度は何度でしょうか。家庭用だと70℃ぐらいだと思いますが、この大きな機械が特別高温ということではないのですか。

○佐藤委員

食洗機の温度は家庭用とほぼ同じで65℃程度で、それ以上高くなると効果が薄くなってしまいうので適温ということで設定しています。

○対雁調理場長

消毒保管庫の中の温度はもっと高いです。

○鈴木委員

乾燥させてから保管ではなく、保管庫で乾燥なんですね。家庭用だと全部乾燥しているので、ご飯粒がくっついているとカピカピになって出てくるんですけど、乾燥する前の濡れている段階で確認しているんですね。

○対雁調理場長

そうですね。

○鈴木委員

保管庫は、100℃以上ではないんですね。

○佐藤委員

基本的には、85℃です。

○センター長

他に質問ありませんか。

○委員

(質疑無し)

○対雁調理場長

それでは、資料2「選定の対象とする箸について」をご覧ください。前回の資料から、それぞれの箸の規格等についても追加記載しております。上段に「1 規格等について」、下段に「安全性及び成分等について」記載しております。

まず、上段の「1 規格等について」ご説明いたします。材質は記載のとおりです。

次に、耐熱温度についてご説明いたします。再度確認したところ前回の委員会における樹脂系の3つの箸について訂正がございます。材質欄、PPTが210℃から200℃へ、強化ナイロン

210℃から290℃へ、PPS150℃から260℃になります。誠に申し訳ございません。

次に、太さ、重さ及び長さですが、太さは使用しているアミハード箸を基準としており、重さ及び長さについては小学生用と中学生用を記載いたしました。

次に、形及び滑り止めの有無についてです。前回の委員会では、掴みやすさや、滑り止めについてのご意見もありましたので項目に追加いたしました。前回サンプルをご用意した箸については網掛けにし、同じ素材で前回サンプルと違う形がある場合、白抜きで表示しております。なお、前回、滑り止めについては、あった方が掴みやすいのではないかとの意見がある一方、滑り止めが無くても、箸を使う練習にもなるのではないかとのご意見もございました。

次に製造メーカーについては記載のとおりで、価格は10,000膳を購入した場合の税抜単価を記載しております。

次に、下段の2 安全性及び成分等について、ご説明いたします。前回ご説明したとおり、一般規格の適否、個別規格の有無と適否、ポジティブリストの掲載有無については記載のとおりです。

次に成分についてですが、訂正がございます。京華木箸の1番上について、前はカバ材（木材）と記載しましたが、安全データシート上は、積層強化木が正しい表記となります。大変申し訳ございません。また、前回ご質問のありました、京華木箸の成分のカルナウバロウについては、メーカーに確認したところ、確かに高温洗浄で溶けることが想定されるが、健康上、問題はないと聞いております。

最後に前回、未回答になっておりました2つのご質問について、ご説明いたします。1つ目は、アミハード箸の素材であるアーレンの安全データシート中「2. 危険有害性の要約」欄の「記載のないものは、区分に該当しない、又は、分類できない。」とはどういうことですか、とのご質問でした。

「区分に該当しない」とは十分なデータが得られており、GHSにおける区分に該当しないということであり、GHSとは化学品の分類及び表示に関する世界調和システムのことです。また、「分類できない」とは、データが十分になく分類の判断が出来ないことです。なお、安全データシートとは製造業者や流通業者、小売業者等のためのものであり、化学品の基本的な危険有害性情報や、安全に扱うための情報などが記載されているもので、化学品等の安全性を証明するための資料ではありません。また、「2. 危険有害性の要約」に記載がなくても安全を証明するものではありません。

2つ目は、京華木箸に使用されているフェノール樹脂の安全性について、ご質問がありました。確認したところ、ご指摘いただいた人体に有害な物質は、フェノール樹脂ではなく、フェノール樹脂の原料であるフェノールについてでありました。前回フラットファイルにて、お配りした京華木箸の資料に、分析試験成績書がありまして、溶出試験でフェノールは限度以下となっています。これは、フェノール樹脂を主成分とする合成樹脂製の器具又は容器包装の個別規格の溶出試験と同様の試験による結果、フェノールの溶出が規格基準以下となっていることを示しております。私からの説明は以上でございます。

○委員長

事務局から追加の説明がりましたが、ご質問などはありませんか。

○委員

（質疑無し）

○委員長

質疑はすべて出していただいたかと思えます。審議の状況を見ながら、本日、意見を集約出来ればと考えております。それでは、改めまして各委員の皆様から、それぞれ薦める箸についてのご意見をいただきたいと思えます。長谷川副委員長から反時計回りに順で伺います。

○長谷川副委員長

先ほど箸のサンプルを見させていただいて、見た目は京華木箸が良いのかなと思いますが、樹脂系の箸で決定して良いのではないかと思います。アミハード箸です。

○草野美和子

前回もお話しさせていただきましたが、今まで使っているものと同じもので良いと思います。見た目は京華木箸が良いと思いますが、今使っている箸の六角形と八角形のサンプルを見て、六角形の箸も良いなと思いましたが、今までの箸で良いと思います。

○東川委員

やっぱり京華木箸にはこだわりたいと思います。できれば自然の素材を使用して欲しいです。

○鈴木委員

私も京華木が良いと思いました。耐熱温度の100℃というのが他の製品と比べて低かったので、給食センターの食洗機の温度や、安全性について気になっていたのですが、どちらも100℃以下で使用しているということが確認できたので京華木にしたいと思います。私は江別の給食を考える会というところで活動していて、全国的な子供たちの給食の現状として、有機野菜を使ったり、食器は天然のものを使ったり、関東はビン牛乳が多くなっていたり、そういう動きが大きくなっていて、昔と給食の捉え方が変わってきているということもお伝えしたいです。最低限の費用と手間ですぐ給食を出そうという時代ではなく、子育てに重きを置いている江別市として何を子供たちに使わせていくのか、ということから判断していただきたいと思います。前回5年前の話し合いのときも、当時のセンター長から、この委員会は子供に1番近い方をお呼びしているので、その中で選ばれた箸は、価格が関わらず購入しますということを聞いています。今の映像でセンターの洗うところを見ると大変なのかなという思いもありますが、子供たちに箸を綺麗に使って戻すということを徹底するなど、そういう余地も残しながら、京華木ということをお願いしたいと思います。

○三好文夫委員

現状のセンターの方式では京華木箸は難しいということで、作業面を含めると現状の箸が良いと思います。

○佐藤委員

子供たちの使いやすさや、現場の作業面での取扱いや汚れ落ちを考えると、現行の箸が良いと思います。

○西委員

私も現場担当なので、現場としては今までと同じ箸が1番使いやすいかなと思いますので、現状の箸をお願いします。

○三好景子委員

京華木のカルナウバロウの成分のところを見ると特異な臭いがあると書いていて気になったのと、健康上問題ないという説明でしたが、溶け出しがあるというのが気になりました。触った時にしっとりしていて掴みやすいなと思ったんですけど、ロウがなくなっていくって手触りが変わっていくのかというのが気になったのと、資料1で衛生面など管理する側からは使いづらいと書かれていて、給食を出すときには衛生面のことを私たちすごく気にするので、現行の箸が良いのではないかと思います。

○倉田委員

京華木は木の温もりがあってとても良いと思いますが、作業している現場を見ているので、浸け置きに時間かかると調理員さんの洗浄時間も長くなるので大変かなと思います。今使っている箸は毎日のように給食で使っているところを見ているのですが、特に問題もないので、現行の箸が良いと思います。

○小濱委員

前回の賛成、反対意見を見ながら聞いていて、現状のアミハード箸が良いかなと思いました。六角形と八角形の箸も用意していただいて、八角形の箸は、滑りにくい、転がりにくい、太さは基準となっていますが、太く感じて、丈夫で良いかなと思いましたので、八角形のアミハード箸が良いと思いました。

○委員長

本日ご欠席されている草野智大委員の意見が事務局の方に届いているそうなので、事務局お願いします。

○対雁調理場長

草野智大委員からのご意見をお預かりしております。洗浄の際、太いとケースに入りきらないので、新しいケースが必要となったり、浸け置きには時間がかかったり、勤務時間の問題もあったりしますので、アミハード箸が良いのではと思いますが、皆様のご意見にお任せします。

○委員長

最後に私からも意見を述べさせていただきたいと思います。この箸の選定委員になってから、箸についていろいろ勉強させていただきました。その中で、本来であれば箸は各家庭で用意して持つのが私は良いのかなと思っていました。私が担任をしていた時の経験ですが、箸を家庭で洗わないために、箸のケースが真っ黒になったり、箸にカビのようなものが付いていたりする子もいました。その度に私が箸を洗って給食を食べさせていましたが、そういうことがないように、どんな子も安全に、清潔に食べられるように給食センターで箸を選定、用意するという事になったのかなと思います。私が勤務する学校の栄養教諭と話した時も、食器の洗やすさ、清潔さが大事だと話していました。そういう中で、前回委員会の際に色んな箸を見せていただいて、どれが良いかなと考えた時に、断然、京華木が良いと思いました。他の委員の方も同じような意見だったのではないかと思います。私も子供が使うのであれば京華木が良いと思っていましたが、うちの子供も、木の箸だと噛んでしまいます。きちんと洗浄したとしても気持ちよくないと思う子供もいると想像すると良くないかなと思いました。それぞれの箸の性能、規格に関しましても、どれを見てもほとんど変わらず、完璧な箸はほとんどないと思っています。京華木箸も良いかなと思っていましたが、フェノール樹脂が40、9℃で溶融するというお話もありました。あくまでも新品の状態です。計測するときに溶出しないということで、ある程度劣化してきてからはどうなのかと思います。アミハード箸、強化PBT箸でもどれでも同じ状況で、どの箸でも良いのかなと私は思っています。箸を選ぶ中で考えていけないといけないのが、大変申し訳ないですけれども、予算が有限であったり、給食センターで1万人分以上の箸を短時間で洗ったりすることを考えると、より清潔に、より早く洗うことができるかということを考えて時に、アミハード箸が良いのかなと思います。ただ、この多様化の時代の中で鈴木委員や東川委員が言うようなお話しも大変よくわかりますし、私自身も言われていることは賛成しています。

このような意見を大事にしなが、今までもそうでしたが、各家庭から好きな箸を持って来て構わないということ付帯として決議して、ご家庭で良いと思う箸があれば、京華木の箸だったり竹箸だったりを持って来て構わないという風にするのが私は良いと思います。委員長というよりは私個人の意見ということになりますが、このような形でどうかなと思います。皆様のご意見をいただければと思いますが、いかがでしょうか。

○委員

(意見無し)

○委員長

せっかくですのでご意見いただいて、今アミハード箸が大勢を占めているものの、しっかりと検討していただいて、その上で決めていきたいと思うのですが、いかがでしょうか。

○委員

(意見無し)

○委員長

私がお話しさせていただいた形で宜しければ決めさせていただければと思うのですが、いかがでしょうか。皆さんのこだわりもあると思いますし、子供たちのことを考えるとお金のことは関係ないというのも私は思います。

○鈴木委員

今回の箸の選定を皆さんの意見で決めるのは構わないのですが、5年後を目指した動きがどうなるか気になります。私はこの食器検討委員会の参加が2回目で、前回の委員会の時に京華木箸を3ヶ月ほど実験的に学校で使ってもらっていたと思います。その結果が、汚れが落ちにくいという結論だったと思いますが、その時に使っていた京華木箸はまだあるのでしょうか。京華木箸が残っていれば、少数でいいので、また実験的に使用して、5年間洗浄したらどうなるのか、本当にボロボロになってささくってしまうのかわかると思います。もし、今回アミハード箸に決まって使われたとしても、また5年後に京華木箸の使用状況がわからないまま同じ議論になると思います。大麻東地区センターに行くと京華木箸が使われていて、10年20年使うところなるという実物があります。色は黒くなっていますが、しっとりしていて、見た感じ不衛生さもないですし、綺麗です。私自身も小、中学校ずっと京華木箸を使ってきた経緯があり、5年後を見据えた上での動きがあると、次回の委員会では、また新しい意見を入れながら議論できると思います。

○委員長

前回の委員会で何年か使った京華木箸を事務局から見せていただきましたが、今日は持ってきていないですか。

○センター長

前回お見せしたものを準備いたします。

○鈴木委員

皆さんのご意見はアミハード箸が多いので、それは皆さんの意見なので構わないですけど、少しでいいので、次回に向けての動きが分かればなと思います。

○三好文夫委員

前回は大麻小学校で3ヶ月程度試行して、その時に使用した箸を委員会でお見せして、その中で、多少ささくれも見つかった等の意見がありました。

(6年、10年経過した京華木を提示)

○委員長

いろいろな色の箸が混ざってしまうと、見た目が気になるかなと思うところもあります。子供たちの中にも色んなことに拘る子もいますので。

○対雁調理場長

前回の委員会でも話題に上がりましたが、これだけ色が変わっています。実際使っている給食センターに聞いたところ、先が折れてくるということもあるそうです。一部を交換すると色が混ざってしまうこともあるので、クラス単位で箸を更新したり、学年単位で更新したりしていると聞いています。

○センター長

5年に1度委員会を開催していますが、鈴木委員からもお話しありましたように、5年使用した後の状況を、5年後に提示していけるようにしていきたいと思います。実際の状況を見て検討してもらえればと思います。

○委員長

価値観が多様化してきている中で、どれが良いか1つに決めるのは非常に難しいと思っています。それでも子供たちの安心安全を考えた時に、どれかに決めなければなりません。価値観の多様化に対応して、各家庭から箸を学校に持ってきて構わない。ただ、持ってくるからには清潔に保って持ってきて欲しいという、保護者に対しての啓発も積極的に行っていくことが重要だと思います。私は最終的に、全部のご家庭が意識を持って、清潔に保った箸を持ってくるのが良いと思います。ですが、難しいご家庭もあることを市としても考慮していかないといけない状況の中で、保護者に啓発をしていきながら、可能であれば、各家庭で安全だというものを持ってくるのが1番かなと思います。様々な思いもあるかと思いますが、今回アミハード箸ということで、選定をさせていただきたいと思うのですが、よろしいでしょうか。

○委員

了

○委員長

それでは、アミハード箸に決定するとして、箸を家庭から持って来ても構わないということを付帯決議として、選考委員会からの意見をまとめて教育長に出したいと思います。それでは皆さんのおかげで意見がまとまりましたので、決めさせていただきたいと思います。協議については、これで終了としますけれども、今後の日程について事務局からお願いします。

【3 その他】

○対雁調理場長

今後の日程についてご説明いたします。本日の結果につきましては、教育長に選定の経過を含め報告し、今後、定例教育委員会に報告する予定でございます。報告にあたりまして、先ほど委員長からありましたとおり、意見書に補足として皆様のご意見を反映させた形にいたします。

○委員長

今、事務局から説明がありましたが、このような形で、意見書を報告するということになります。

なお、意見書につきましては、先ほど決定した内容を事務局で作成いたしますが、表現等については、私と事務局に一任いただき、前回の意見書を参考に作成したいと思いますが、いかがでしょうか。

○委員
了

○委員長

それでは、意見書については、まとめ次第、委員の皆様にもお送りいたしますので、委員の皆さんに確認いただきたいと思います。事務局よろしいですか。

○事務局
了

○委員長

他に、何かございますか。なければ、事務局からお願いいたします。

○センター長

それでは、閉会にあたりまして、伊藤部長からご挨拶を申し上げます。

○教育部長

伊藤でございます。委員の皆さま方にはお忙しい中6月9日から3日に亘りご出席いただきありがとうございます。なるべく議論を深めていただくために、箸のサンプルを増やしたりですとか、洗浄の様子を映像でお見せしたりですとか、皆さんにご理解していただいた上で議論していただければと思ひ準備してきました。おかげさまで皆さんからは色んな意見を出していただきましたし、最終的に意見をまとめていただきまして大変ありがとうございます。給食に関しましては、食育の観点からとても大事な部分でありますし、お子さんの身体の成長にも欠かせないと考えておりますので、教育委員会としても今後も安全で、子供たちからおいしいと言って貰える給食を提供していきたいと考えております。今後におきましても皆さま方からご支援ご協力いただければと思っております。本日は本当にありがとうございました。

○委員長

それでは、以上をもちまして、第3回江別市学校給食用食器検討委員会を終了いたします。皆様、お疲れ様でした。

終了（15：54）