

東旭川学校給食共同調理所の改築及び学校給食用食器の切替え（変更）について

1 東旭川学校給食共同調理所の改築について

- （１）３つの基本方針 ①安全・安心でおいしく，バリエーション豊かな学校給食の提供
②食育に資する環境の整備
③地域の食と人が関わり合えるコミュニティ機能の付加

- （２）場所 旭川市東旭川町上兵村
（東旭川公民館隣接地）

- （３）スケジュール 平成３０年 ７月 着工
平成３１年１１月 完成
平成３２年 １月 給食の提供開始

- （４）特徴 ・学校給食衛生管理基準及び国際的な衛生管理手法であるＨＡＣＣＰ（ハサップ）に基づく高い衛生水準の確保
・最大４,５００食提供（アレルギー食専用調理室整備），受配校は１０校→１５校へ
・バリエーション豊かな献立対応（スチームコンベクションオーブン導入）
・コミュニティ機能（２階部分）

調理実習室（４０人収容）

ランチルーム兼研修室（１００名収容）

見学・食の情報展示コーナー

<完成予想図>



2 学校給食用食器の切替え（変更）について

東旭川学校給食共同調理所のオープンにあわせ強化磁器食器からPEN食器へ切替え（変更）します

PEN食器とは？→PEN（ポリエチレンナフタレート）を主成分とする合成樹脂食器です。

（１）本市及び東旭川学校給食共同調理所の食器の変遷と現状

昭和60年度 メラミン食器導入

平成14年度 メラミン食器から順次、強化磁器食器へ切替え開始

平成19年度 東旭川学校給食共同調理所受配校（永山中学校除く）に強化磁器食器導入

平成28年度 東旭川学校給食共同調理所受配校となった永山中学校に強化磁器食器導入

平成30年度 メラミン食器からPEN食器へ切替え開始

平成30年6月末現在 強化磁器食器62校、メラミン食器11校、PEN食器8校

（２）切替え（変更）の趣旨

本市では、口当たりが良いことや食事マナーの向上につなげることができるなどの理由から、それまでのメラミン食器を平成14年度から順次、強化磁器食器に切り替えてきました。

しかし、15年が経過し、強化磁器食器の「重い」、「割れる」が児童生徒の負担解消や安全確保上の課題となっていること、新たな材質の食器が普及していることなどから、昨年PEN食器導入方針を決定しました。平成30年度は、メラミン食器からPEN食器への切替えを最優先して進めることとしますが、東旭川学校給食共同調理所の学校給食用食器の切替えは、保護者の皆様の理解をいただきながら実施していきたいと考えております。

（３）PEN食器の特徴

素材	原料に発がん性物質や環境ホルモンを使用していません 内閣府の食品安全委員会の検証評価を経て厚生労働省で規格基準を設定
割れない	食器の破損による給食時の異物混入やけがのおそれが軽減されます 破損率 PEN 食器：約 0.1% 強化磁器食器：約 10%
軽い	食器を運ぶときの児童生徒の負担が軽減されます PEN食器：約5.5kg 強化磁器食器：約11kg（大皿40枚にカゴを含めた重量）
使用実績	全国中核市48市のうち31市（64.6%）、道内179市町村のうち128市町村（71.5%）で使用されています（平成30年2月末現在）

市教委学校保健課のホームページにPEN食器に関するQ&Aを公開しています。

<http://www.city.asahikawa.hokkaido.jp/kurashi/218/258/260/index.html>

御意見・御不明な点等がありましたら、お問い合わせください。



（問合せ先）

学校保健課給食担当

（電話）26-1385 （FAX）26-5605

（E-mail）gakyou_hoken@city.asahikawa.hokkaido.jp