

学校道具 大図鑑

8 給食用食器

文・福口真子/福島香子、イラスト・高田美希



半世紀以上にわたり、子どもたちの発育を支えてきた給食。その給食をよそる器も、より安全で丈夫に、そして家庭のあたたかな雰囲気近づけるよう進歩してきました。



安全性求め 変わる素材

アルミ製の食器で給食を食へる児童たち＝1958年撮影



日本の給食は1890年、山形県鶴岡市の小学校で始まりました。1944年に天童市の小学校でも始まり、戦後の54年には「学校給食法」ができました。こうして全国で給食がスタートしました。

初めは金属製

最初の給食用食器は、茶碗のアルミニウムを利用したアルミ製でした。しかし、茶碗は熱を伝えやすいので、熱い汁物を入れると、熱くて手で持てません。そのため、子どもが熱を拒んで食べるようになり、「行儀がよくない」と批判されました。

食器メーカーの三徳化工(東京池袋区)は52年、高次機軸の一種であるポリプロピレン製の食器を開発しました。熱が伝わりにくく、軽くて丈夫。クリーム色の食器＝写真①は茶碗と比べて見た目もやさしいという特徴がありました。

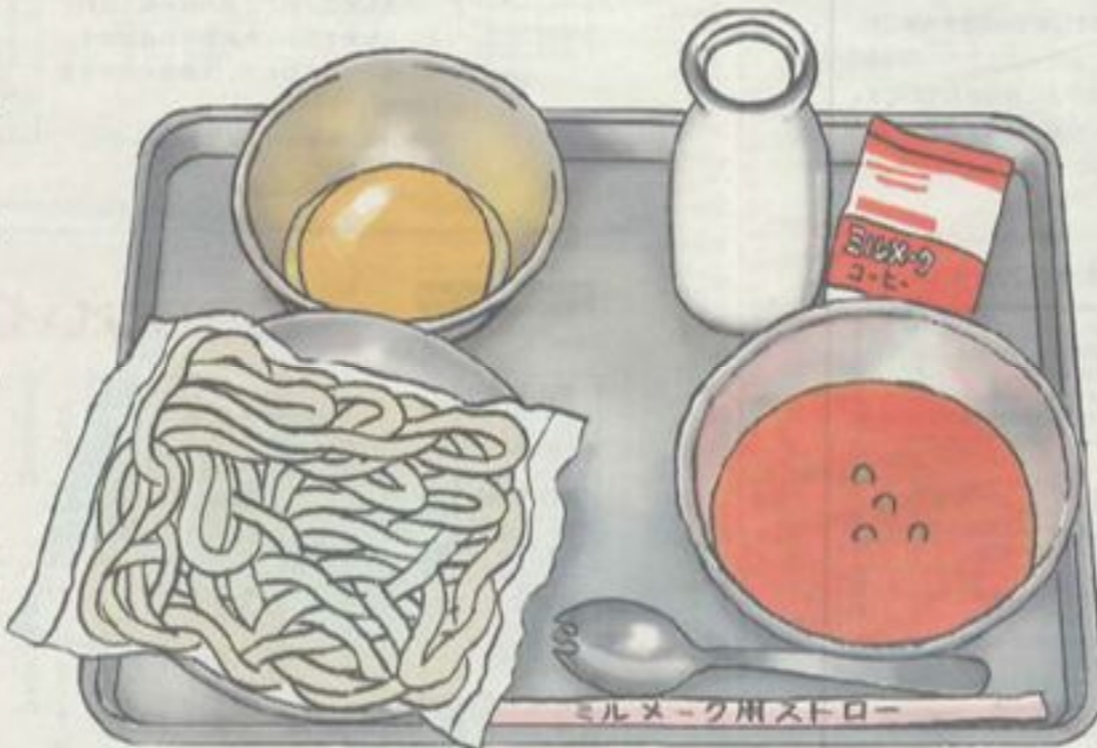
52年には食器のような質感で、絵が描かれたメラミン製食器が開発されました。しかし、塗料の高温処理ではあるものの無鉛鉛の多い汁物を入れると「発がん性物質のホルムアルデヒドが飛び出す」と、産する声が上がりました。そこで、発がん性物質を含まな

いポリカーボネート製食器が09年に登場します。ケチャップやカレーなど油系の食器がつかにくく、軽くて丈夫という産前で積極的に受け入れられました。

とこの90年代後半になると、塩化ホルモンが注目を集められました。ポリカーボネート製食器に、生物の生産過程に無影響を与える可能性があると指摘された塩化ホルモンが含まれていたため、家庭でもなじみのある陶器や食器に切り替えと動きが活発化しました。文部科学省によると、07年には全小中学校の34%がポリカーボネート製食器を使っていたが、2010年には10%にまで減りました。発がん性物質も塩化ホルモンも含まれないポリエチレンフタレート製食器＝写真②が開発したのは2001年。塩化ホルモンと無関係なため、それぞれ解禁しました。ただ、クリーム色の食器(00%)は1枚300円に達して、ポリエチレンフタレート製食器の食器(58%)は127円とかなり高価です。

耐久性も重要

塩化ホルモンの製法革命を経て、福山敬造さんは「00年代は」並に耐熱のせられるランチ皿にカップというのが主流でした。最近では、ある程度のメニューに対応できるよう、ボウル、椀皿、小皿などの3点セットが多いです」と話します。「給食用食器は安全が第一、それと耐久性です。給食は1年間に180～190回ありますから、使用回数は1000回(5～6年)を目安に取り換えるといいでしょう」



▲初期 アルミ製



▲1980年代 ポリプロピレン製



▲2000年代 ポリエチレンフタレート製



「地」にある「地」食器

福島の食器は中央部村の由緒が古く、地元の伝統工芸品として知られています。各町で伝統的な食器が作られています。各町で伝統的な食器が作られています。各町で伝統的な食器が作られています。

福島の食器は中央部村の由緒が古く、地元の伝統工芸品として知られています。各町で伝統的な食器が作られています。各町で伝統的な食器が作られています。各町で伝統的な食器が作られています。

福島の食器は中央部村の由緒が古く、地元の伝統工芸品として知られています。各町で伝統的な食器が作られています。各町で伝統的な食器が作られています。各町で伝統的な食器が作られています。



【のじ】 開発秘話

使いやすさ子ども視点で... 開発秘話... 使いやすさ子ども視点で... 開発秘話... 使いやすさ子ども視点で... 開発秘話...

福島の食器は中央部村の由緒が古く、地元の伝統工芸品として知られています。各町で伝統的な食器が作られています。各町で伝統的な食器が作られています。各町で伝統的な食器が作られています。