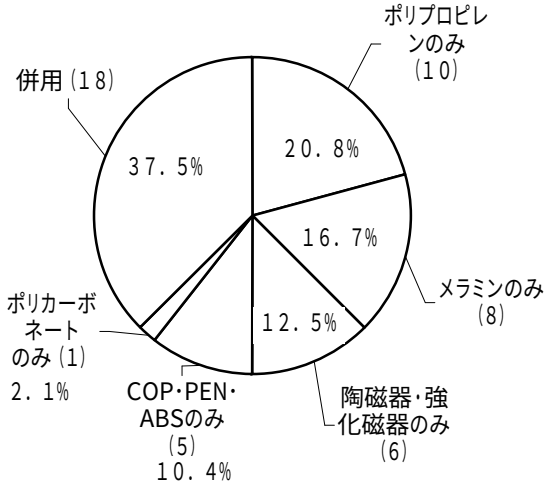
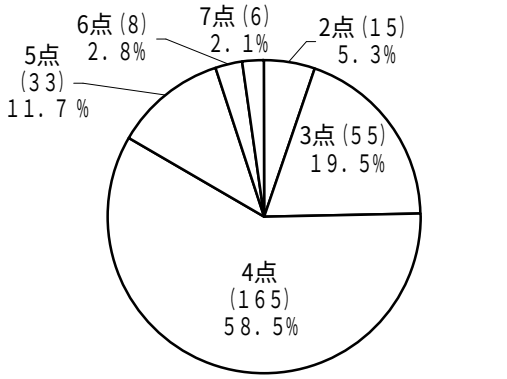
8　食器具の使用状況

学校給食は、児童生徒に望ましい食習慣を身につけさせ、社交性を養うなどの目標のもとに日々繰り返し指導を行いながら実施されているところであるが、食事内容にふさわしい食器具を使用することも望ましい食習慣の形成のための重要な要素となっている。多様な食事内容（和・洋・中）や献立に応じた食器具を備えるとともに、食器の材質についても、安全性、耐久性、食べ易さ、美しさ、経済性、作業のしやすさ等を考慮しつつ食環境の改善に努めなければならないところである。

(1) 使用食器の材質　(地域数)



(2) 食器の使用数　(小・中学校合計数)



※ COP：シクロオレフィンポリマー
PEN：ポリエチレンナフタレート
ABS：アクリルニトル・ブタジエン・スチレン共重合樹脂

(　) の数字は単独調理場(市町数) と共同調理場の合計数

9　洗剤の使用状況について

学校給食調理場で使用する洗剤の安全性については、厚生労働省の示す安全という見解をとりつつも、本県は琵琶湖を囲んでいる土地柄、水質汚濁という点で特にその選択について慎重に対処しなければならない。

水質の富栄養化をもたらすものは、とりわけ窒素、リンが主たるもので、補助剤として使用されるトリポリリン酸ナトリウムのリンがコントロールの対象とされる。現在、県内で市販されている台所用洗剤には、業務用・家庭用の何れにもこの補助剤が使用されていないこともあり、各調理場に適した洗剤を選ぶことになるが、学校給食は公共の施設であり、教育機関ということから、石けんおよび複合石けんの使用に積極的に努めなければならないところである。

		市町数	調理場区分別			
			共同調理場		単独校	
			か所数	比率 %	学校数	比率 %
石けん		1	1	3.1	2	2.7
複合石けん		5	4	12.5	25	33.3
合成洗剤		9	11	34.3	19	25.3
併用	石けんと合成洗剤	6	3	9.4	15	20.0
	複合石けんと合成洗剤	9	10	31.3	14	18.7
	石けん・複合・合成	3	3	9.4	0	0.0
合計			32	100.0	75	100.0

（注）　対象は完全給食と補食給食を実施している市町であり、同一市内でも調理場単位で回答が異なる場合があるため、市町数は重複している。