

別添資料2

学校給食用食器比較表

	プラスチック・樹脂等					陶磁器・ガラス等
	熱可塑性樹脂			熱硬化性樹脂		
	ポリプロピレン〔PP〕	ポリエチレン ナフタレート〔PEN〕	ABS樹脂/表面塗装 〔ABS〕	メラミン樹脂 〔MF〕	ポリカーボネート 〔PC〕	
安全性	食品衛生法厚生労働省告示第370号に適合	食品衛生法厚生労働省告示第370号に適合	食品衛生法厚生労働省告示第370号に適合	食品衛生法厚生労働省告示第370号に適合	食品衛生法厚生労働省告示第370号に適合	食品衛生法厚生労働省告示第370号に適合
耐用年数 (学校給食)	5～6年程度	5～6年程度	5～6年程度	4～5年程度	5～6年程度	5～6年程度 年10～20%程度、破損する。
長所	<ul style="list-style-type: none"> <li>○耐熱性に優れる (熱い食事でも手に持ち、口にすることができる)</li> <li>○軽やかさばらない</li> <li>○落としても割れない</li> <li>○児童生徒、給食従事者への作業負担は小さい</li> <li>○環境ホルモンとの関りは、現状ない</li> <li>○価格は比較的安い</li> <li>○業界自主基準に適合(PLマーク)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○耐熱性に優れる (熱い食事でも手に持ち、口にすることができる)</li> <li>○軽やかさばらない</li> <li>○落としても割れない</li> <li>○着色しない</li> <li>○児童生徒、給食従事者への作業負担は小さい</li> <li>○環境ホルモンとの関りは、現状ない</li> <li>○業界自主基準に適合(PLマーク)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○耐熱性に優れる (熱い食事でも手に持ち、口にすることができる)</li> <li>○軽やかさばらない</li> <li>○落としても割れない (耐衝撃性に優れる)</li> <li>○傷がつきにくい</li> <li>○児童生徒、給食従事者への作業負担は小さい</li> <li>○環境ホルモンとの関りは、現状ない</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○やや熱さを感じるが手に持ち、口にすることができる。</li> <li>○耐水性に優れる</li> <li>○硬く傷つき難い</li> <li>○適度な重さで手に馴染み易い</li> <li>○プラスチック製食器歴史(60年)があり、世界的な使用実績がある</li> <li>○環境ホルモンとの関りは、現状ない</li> <li>○価格は比較的安い</li> <li>○業界自主基準に適合</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○耐熱性に優れる (熱い食事でも手に持ち、口にすることができる)</li> <li>○透明な素材でメラミンに近い質感を有する</li> <li>○傷がつきにくい</li> <li>○軽く耐久性に優れる</li> <li>○着色しにくい</li> <li>○環境ホルモンとの関りは、現状ない</li> <li>○業界自主基準に適合(PLマーク)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○食器として一般性があり家庭での雰囲気に近い</li> <li>○模様付けや着色がし易く、絵柄は深みがある</li> <li>○化学物質の溶出の心配がない</li> </ul>
短所	<ul style="list-style-type: none"> <li>○傷がつきやすい</li> <li>○着色しやすい (ケチャップ、カレー、西瓜、人参おろし等)</li> <li>○熱に弱く高温で変形する</li> <li>○油に対しやや吸着性がある(実用上問題なし)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○比較的新しい材質の食器</li> <li>○やや傷がつきやすい</li> <li>○加水分解性と紫外線により黄変することがある(PC、MFより軽微)</li> <li>○価格は高い</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○比較的新しい材質の食器</li> <li>○一部食材で着色する(カレー、生姜おろし等)</li> <li>○長期間の使用に際し塗装がはげることがある</li> <li>○価格は高い</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○加水分解性と紫外線により黄変する</li> <li>○一部食材で着色する(紅生姜、梅漬等、ソース、醤油、ドレッシング等)</li> <li>○落とすと割れる場合がある</li> <li>○衝撃音はやや高い</li> <li>○過去に原材料のホルムアルデヒドの安全性(環境ホルモン)に関する報道があったが、現状では問題ないとの見解に至っている</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○アルカリ性水溶液に弱い(加水分解)性質がある</li> <li>○原材料のビスフェノールAの安全性(環境ホルモン)に関する報道以降(H9当事)、学校給食用食器としての使用が激減している</li> <li>○一部食材で着色する(生姜、柑橘類の皮)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○熱い食事の場合、手で持てるが樹脂より熱い。</li> <li>○重くかさばる</li> <li>○児童生徒、給食従事者への作業負担は増加する</li> <li>○割れ易い (児童生徒が扱う際に注意を要する)</li> <li>○衝撃音が高い</li> <li>○価格は高い</li> </ul>

※この書類の記載事項は、現時点で入手できる資料、情報、データに基づいて作成したもので、新しい知見により改正される場合もあり、保障するものではありません。