

給食用食器のいろは



企画協力 三信化工株式会社

病院給食の現場においては日々多くの食器が使用されており、軽くて割れないメラミン製の食器や、再加熱に対応している食器、高齢者や障害のある患者用の自動食器や見た目に高級感のある磁器など、さまざまな商品が発売されています。本誌の連載「こんだてじまん」に掲載した写真のなかでも、多くの種類の食器が登場しました(図1)。一方で、「種類が多すぎてよくわからない」、「厨房業務の負担減になるような食器の選び方を教えてほしい」といった現場からの声も多く聞かれるところ です。

本企画では、学校給食や病院給食用の食器の製造・販売を多く手掛けられている三信化工株式会社の協力のもと、給食用食器の歴史やその製造方法、食器選びにあたってのポイントをご紹介します。普段使用している食器がどのような経緯で開発され、どのようなつくり方をされているのか、また、食器製造の過程でどのような工夫が凝らされているのか、写真を交えながら紐解いていきます。

給食用食器の歴史(表)

● 1970～80年代

1970年代は給食料・基準給食加算の増加や、医療食加算の新設により給食需要が高まった時代で、軽量で耐久性に優れたポリプロピレン製の食器が開発されて広く普及しました。いわゆる「クリーム食器」(図2)もこの時代に多く使われています。また、同時期にFRP(fiber reinforced plastics)製のトレイ(配膳盆)が開発され、給食現場で利用されました。80年代には病院給食業務の外部委託が認められたことで、委託給食会社が食器・備品を持

ち込むケースが増加し、見た目のよい食器へのニーズが増え、絵付けが可能なメラミン食器、質感が磁器に近い強化磁器の食器が多く生産されるようになりました。

● 1990年代

入院時食事療養費制度が1994年10月より施行され、「実際に病棟で患者に夕食が配膳される時間が、原則として午後6時以降とする」こと、「保温食器(図3)等を用いた適温の食事の提供が行われている」ことが特別管理加算の算定要件とされました。この要件により、常勤の管理栄養士が栄養士が食事療養部門の指導者か責任者となっている施設では、保温食



図1 「こんだてじまん」で登場した食器の数々



図2 クリーム食器



図3 保温食器



図4 ニュークックチルシステム

表 食事療養費などからみた病院給食現場の歴史

年代	病院給食をめぐる動向	食器・食材の動向
1963年	栄養士法の一部改正により管理栄養士制度が成立。	
1972年	入院時基本診療料の一部としての評価(給食加算30点)が廃止 入院時基本診療料と別建て給食料40点+基準給食加算15点新設	ポリプロピレン食器、メラミン食器が徐々に導入される
1978年	給食料100点・基準給食加算31点に増加、医療食加算10点新設により必要栄養量確保に重点を置いた食事提供に評価が付くようになる	
1987年	病院給食業務の外部委託が認められる	委託給食会社が食器・備品を持ち込むケースが増加
1994年	入院時食事療養費制度施行(基準給食制度廃止) ※特別管理加算 200円 ①常勤管理栄養士配置、②適時配膳(夕食は午後6時以降の配膳、特例有)、③「保温食器」・「温冷配膳車」・「保温トレイ」のいずれかで対応	保温食器の需要が大幅に拡大、病院建て替え需要増にともない温冷配膳車需要が拡大
1996年	病院給食の院外調理が解禁	温度・時間管理(IT管理)・コスト削減が期待される
1990年代後半	「環境ホルモン(内分泌かく乱化学物質)」問題が広がる	学校給食用食器として需要が多かったポリカーボネート(PC)食器に原料複合材として「ビスフェノールA」が使用されていたため、PC食器の使用現場が激減
2000年	介護保険制度開始、給食管理は病院の食事療養費に準ずる形式となる	高齢者施設向け、温冷配膳車・保温食器ともに再度需要増となる
2000年代前半頃	ノロウイルスの集団感染が話題になる	塩素系漂白剤が使用可能な食器へのニーズが増える(メラミン食器は塩素系漂白剤使用不可)
2006年	診療報酬改定により入院時食事療養費改定(特別管理加算制度廃止、評価算定が1食単位に)、栄養管理実施加算新設	保温食器需要減に
2008年	中国で粉ミルク、冷凍餃子へのメラミン混入による食品汚染が発生	メラミン食器の安全性についての問合せが急増
2000年代後半頃	ニュークックチルシステム導入現場が徐々に増加	再加熱システム対応食器として耐熱・耐変色メラミンが導入されはじめるが、耐久性の問題から他素材要望の声が多くなる →メラミンに代わる素材開発の機運が高まる
2011年	東日本大震災発生	災害時対策としてディスボ食器を備蓄する施設が増加
2020年	新型コロナウイルス感染症が世界的に拡大	病院・高齢者施設におけるディスボ食器対応現場が急増

(三信化工提供)

器、温冷配膳車、保温トレイを使用し、夕方の食事を午後6時以降に配膳することで1日につき200円/人という大きな加算が付いたため、保温食器が爆発的に売れることとなりました。また、病院給食の院外調理が解禁され、学校給食食器における環境ホルモン(内分泌かく乱化学物質)問題が話題になったのもこの時期です。

● 2000年代～現在

食品への異物混入や食中毒に関する報道が多くなされるようになり、食にまつわる安全性への意識がより高まる時代となりました。

2000年代後半からは給食現場での人手不足も相まって、従前のクックサーブシステム(加熱等の調理後すぐに提供するシステム)に代わり、お皿にあらかじめ盛った食品をチルドし、提供時に再加熱するニュークックチルシステム(図4)の導入が進み、再加熱システムに対応したPES(ポリエーテルスルホン)素

材の食器も開発されました。ほかにも、東日本大震災や新型コロナウイルス感染症拡大などの緊急事態を経験し、使い捨てが可能なディスボ食器に注目が集まるようになりました。