C 什器・食器

1 什器・食器

給食施設における什器は，はかり，鍋，ボウル，ざる，包丁，まな板など種類が多く，材質もステンレス，アルマイト，アルミニウム，鉄，プラスチックなど多様である．また，大量調理であるため，一般的に少量調理のものより大型のものが使われている．

給食施設で使われる食器は，種類，材質，形態などさまざまであり，それぞれに長所，短所をもっている．近年，本物志向や家庭的な雰囲気づくりなどから強化磁器を使用する施設が増えている．

また，施設によっては身体の状況に合わせた自助食器具を，給食に使用している．自助食器具とは，食事を自立的に摂取するための食器や食具を総称していう．最近ユニバーサルデザインという考えに基づいて作られたユニバーサル食器が，自助食器具として使用されている（**図 5-6**）．

（1）什器・食器の選定

什器・食器の選定に当たっては，作業内容，使用機器，調理従事者数なども考慮して，種類や数量を決定する（**表 5-5，5-6**）．

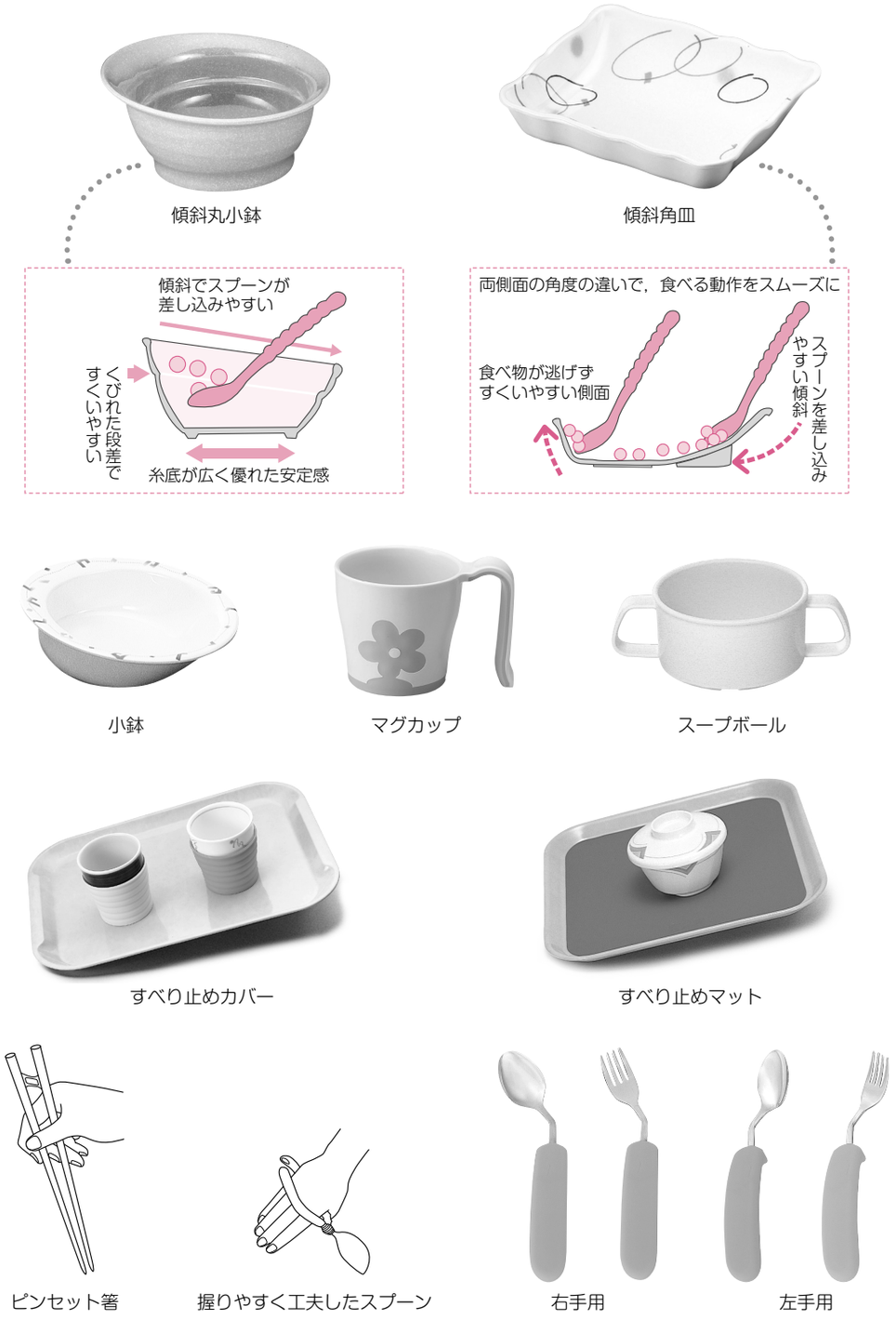
■ 食器選定の条件

① 食品衛生法による規定や各種基準に適合しているもの
② 衛生的であり，傷がつきにくいもの
③ 耐熱，耐冷であり，薬品に強いもの
④ 能率的で扱いやすいもの（重すぎないもの）
⑤ 料理との調和がとりやすいもの
⑥ 手や口に触れたときに違和感の少ないもの
⑦ 経済的であるもの

（2）什器・食器の管理

什器・食器は，それぞれの材質をふまえ，管理することが大切である．使用状態と補充状況を考慮したうえで購入計画を立て，予算を計上する．

図 5-6　自助食器具（ユニバーサル食器）



（三信化工(株)：病院・福祉・一般施設用カタログ，2013 より一部改変）