C 什器・食器

1 什　器

給食施設における什器は，はかり，鍋類，ボウル，ざる，包丁，まな板など多種類の器具を使用する．材質はステンレス，アルミニウム，鉄，プラスチックなどがある．大量調理で使用するため，少量調理より大型のサイズのものが使われる．衛生面，作業内容，使用機器など，施設の特性や予算に応じて選定，購入する．

2 食　器

給食施設で使用される食器は，種類，材質，形態など多種多様であり，それぞれに長所，短所がある．

また，施設により，身体の状況や年齢に合わせた自助食器具を使用している．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．日常生活の動作を広げ，容易で便利に使用できる食器・食具が，ユニバーサルデザインという考えに基づいてつくられている（**図 6-6**）．

食器の選定は，施設の給食形式，対象者の特性，収納スペース，作業内容や使用機器を考慮して，種類や数量を決定する（**表 6-5，6-6**）．

食器は，それぞれの材質をふまえて管理する．使用状態，補充状況，衛生管理を考慮したうえで購入計画を立て，予算を計上する．

■ 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 洗浄しやすく重ねやすいもの
⑧ 経済的であるもの

図 6-6　自助食器具（ユニバーサルデザイン食器）

〔信濃化学工業(株)，(株)青芳，(有)ウインドより写真・イラスト提供〕