

個別容器に関するテストを行いました

◆ねらい

保温力（容器、コンテナ、蓄熱材）、容量、調理場内手順などの確認します
～ 特に蓄熱材使用の有無が調理工程、動線、盛付け等多岐に影響を及ぼします～



個別容器を用いた提供に向けて、様々な検証、テストを行っています

- ・容器の違いによる分量の感じ方は？
- ・コンテナの格納に支障はある？



テストに用いた容器 （左）160ml （右）180ml



- ・容器やコンテナの保温力は？
- ・蓄熱材の有無で、温度や食感に違いはある？
- ・コンテナの重さはどうなる？
- ・コンテナの持ちやすさは？

テストに用いたコンテナの中身（右端の赤いパックが蓄熱材）



- ・調理場内の配膳方法、手順にはどのような課題がある？

調理場での個別容器への配膳の様子

◆テスト概要

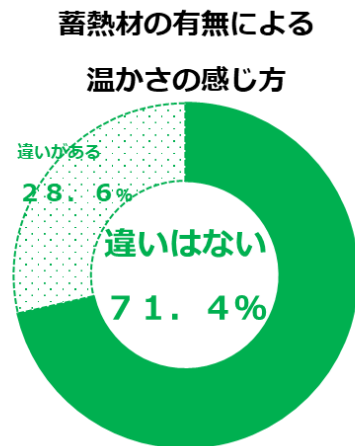
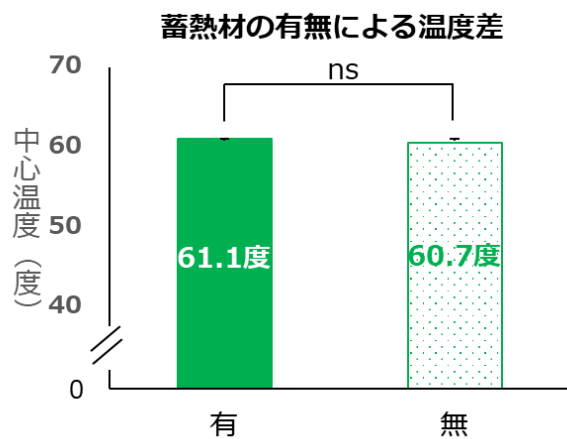
- ・160ml・180ml、2種類の容器を用い、蓄熱材あり・なし、2種類のコンテナを用意
- ・庫内温度10℃のトラックで配送する
- ・スープの盛り付けから喫食まではおおよそ110分
- ・温度計による計測の他、食べた際の温度の感じ方、分量などを合わせて確認する

参加者 : 中学校(副)校長、市職員 計15名



- 当日のメニュー :
- ・野菜スープ (蓄熱材あり、なしの2種類)
 - ・パンパン
 - ・卵のグラタン
 - ・ポテトサラダ
 - ・ラタトゥイユ
 - ・ココアくるみ

◆テスト結果

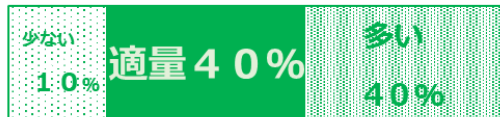


容器の大きさによる分量の感じ方

160ml容器喫食者の感じ方



180ml容器喫食者の感じ方



寄せられた意見(抜粋)

- ・蓄熱材なしでも十分あたたかかった
- ・手に持った時、熱いくらいだった
- ・5分くらい経っても飲みやすい温度だった
- ・美味しくいただける十分な温度
- ・汁物がつくことで、満足感があった
- ・160ml容器でも、量としては十分
- ・麺類のつけ汁にもなるとよい



◆わかったこと

- ・喫食時の温度は60℃ほどで、十分あたたかいま喫食できた
- ・蓄熱材の有無で、スープの温度は変わらず、喫食時の感じ方にも大きな違いは無かった
→ **蓄熱材の使用は不要**
- ・コンテナの重量は5kgほどで、ごはんやおかずのコンテナ(おおよそ10kg)より軽く、持ちやすい形状
→ **運搬に特段の支障はない**
- ・180ml容器は高さがあり、既存のコンテナでは蓋が閉まらなかった
また、保管用のカゴや配送用のコンテナもより多く必要となるため、調理場の保管庫に入りきらないことが確認できた
→ **160ml容器が適切**
- ・調理場での配膳は、具材を均等に振り分けるのが難しい面もあったが、慣れによる部分が大きい
- ・盛り付け時の温度保持の方法など、さらに検討が必要



今後も随時、取り組み状況をお知らせします