

【 ランチボックスの仕様 】

●副食容器の仕切りの数

3つ	4つ
<ul style="list-style-type: none"> 品数が1つ少ないので献立を作成しやすい。 1品あたりのボリュームが増える。 	<ul style="list-style-type: none"> 品数が増えることで献立作成の工夫が必要となってくる。 全体の見栄えが良くなる。

●容器の色

調理業者ヒアリング内容

- 色素沈着のことを考えると、濃い目の色合いにしている方がよい。
- 赤やオレンジ系の明るい色の方が盛り付けをした際においしそうに見える。

●汁物容器について

	通常の汁物容器	流動性マグカップ
規格（参考） 定価（参考）	容量 250ml 価格 本体 260円 蓋 250円	容量 240ml 価格 本体 2100円 蓋 460円
メリット	<ul style="list-style-type: none"> 容器を重ねることができ、かさばらず取り扱いやすい。 比較的安価に購入できる。 	<ul style="list-style-type: none"> 保温性が高いため、配送時の温度についても比較的安心できる。
デメリット	<ul style="list-style-type: none"> 配送時の温度について、流動性マグカップと比較すると保温性が低いため、工夫が必要である。 (蓄熱材、保温コンテナ、温蔵庫を用いて対応する) 	<ul style="list-style-type: none"> 汁物容器同士を重ねることができないので調理業者は取り扱いにくい。 おかず容器やごはん容器に汁物容器を重ねることができないため、生徒が運ぶ時に不安定である。

調理業者ヒアリング内容

- 温度管理が難しい（配送時間が30分程度であれば温度は保てる）
- カレーやとろみのあるものはおいや着色の原因になる
- 配膳は1つ1つ手で行うため手間がかかり、汚れも出てしまう
- フタの穴（蒸気口）から漏れることがあるので、量が極端に減ったり、衛生面の問題がある。