

単独調理校保護者向け試食会でのアンケート結果と市の回答

1 本日試食した給食について、あてはまるものをお選びください。

(1 とてもおいしかった 2 おいしかった 3 普通 4 おいしくなかった)

平均：1.3点 (1：33件 2：11件 3：3件 4：0件 無回答：4件)

○感想・意見

- ・ご飯も汁物も具たくさんでおいしかったです。
- ・野菜が具たくさんで良かったです。
- ・初めてうなたま丼を食べました。家で食べないメニューも食べられて、とても子どもが喜びそうです。自校式と変わらずおいしそうで良かったです。
- ・もっと味が薄いと思っていましたが、とてもおいしかったです。
- ・ネーブルオレンジが食べづらかったです。
- ・フルーツが少し食べにくかったです。
- ・子どもでも食べやすそうなメニューで、色々と工夫を感じることができて、おいしかったです。今後は楽しみです。
- ・すごくおいしかったです。
- ・芋団子汁の味がうす味ながらも、野菜の味がして、おいしかったです。芋団子もちょうど良い弾力でした。
- ・うなたまごはんのうなぎの大きさ、食べやすかったです。芋団子汁は野菜の味がしっかり感じられておいしかったです。
- ・芋団子汁のだしが、ちゃんとだしを取っていると聞いていたのですが、手づくりの自然な味で、味覚も育ちそうで感激しました。
- ・おいしかったです。子どもも喜ぶと思います。
- ・とてもおいしかったです。作る工程を見学した後だったので、「うなぎを焼くところからしていただいているのかしら？」などと想像しながら食べました。野菜がたくさん使われていて、健康的で良いと思いました。手づくりの味というのは、少しでも、心もお腹も満たされますね。
- ・見学時にアツアツくらいで食べられるとの話もありましたが、温かい状態ではなかったです。汁物は冷めてしまうと少し味が落ちてしまうかもしれませんね。ご飯は冷めてもおいしいです。彩りもよく、汁物は野菜もたっぷりでおいしかったです。
- ・汁物は塩分控えめで出汁がきいていておいしい。うなたま丼は色合いも良く、きぬさやの触感が良いアクセントになっていました。うなぎが混ぜこまれているため、骨があちこちにあり、気を付けて食べる必要があると感じました。
- ・調理場の説明を受けた後で感動レベルのおいしさと感謝の気持ちがこみあげてきて泣けてきました。おいしすぎます。子どもたちも幸せだなと思いました。
- ・食べることが苦手だった息子が給食はおかわりもすると聞いてうれしく思っています。今日いただいて、とてもおいしかったです。
- ・作っている工程を見学させていただいた後だったので、特にありがたく、おいしく、いただくことができました。

- ・自分の調理する味付けは、塩味がどうしても濃くなりやすいと反省しました。
- ・牛乳が苦手ですので、飲むヨーグルトで助かりました。
- ・もう少しあたたかいとよりおいしいと思います。
- ・ありがとうございました。野菜の大きさやかたさが良く分かりました。
- ・パンがトレイにじかにおいてあったのは少々驚きました。お皿にのせるか、ペーパーナプキンにのせてもらえると外での食事のマナーにもなってよいと思います。家で食パンをテーブルにおいてバターを塗っている理由がちょっとわかりました。
- ・野菜がやわらかくおいしかった。
- ・丁寧な配慮、手間ひまかけて作ってくださっている給食であると改めて実感。ありがたくいただきました。
- ・初めて試食させていただきました。パンが特においしかったです。
- ・良い意味で普通でした。特においしいものもなく、おいしくないものもないという印象でした。
- ・パンがおぼんにそのまま置かれるのが少し気になった。
- ・思っていたより味がしっかりしていておいしかったです。
- ・給食は安心して楽しみにできると子どもにも伝えます。
- ・野菜もたくさん使われていて、栄養のバランスのとれた給食だと思います。ぎょうざの皮がはしで割るには少し固かったです。
- ・ぎょうざがおいしかったです。コンソメスープもおいしかったです。もう少し味があればよかったです。
- ・初めて頂きましたが、こんなにおいしい物を毎日子どもたちが食べていると思うと羨ましいです。味も量も、そしてたくさんの野菜を使っていて、栄養抜群で立川市の小学校で良かったと思います。作って頂いている皆さんありがとうございました。
- ・おかずがおいしいというのは予想していた通りだったのですが、ご飯（米）がおいしくて驚きました。14mの機械でこのように粒も感じられるおいしいご飯が食べられるのは良いなと思いました。
- ・完食させて頂きました。ごちそうさまでした。
- ・これなら移行して頂いても大丈夫です。40数年ぶりの給食ありがとうございました。
- ・スープとサラダが薄く感じました。ぎょうざは少し濃いかなと。
- ・とてもおいしかったです。
- ・コーンの和え物が少し食べづらかったけれど、味はおいしかったです。低学年の子も上手に食べられるといいです。
- ・野菜が多い献立でしたが、野菜嫌いの子どもも少しでも食べやすいように細かく刻んであり、良く火の通してある印象でした。とてもおいしかったです。ごちそうさまでした。
- ・ジャンボぎょうざも手づくりということがすごいと思いました。どのメニューもおいしく、量もおなかいっぱいになりました。
- ・ぎょうざのボリュームがあり、とてもおいしかったです。
- ・気になっていた手づくり餃子を食べることができてよかったです。サラダもおいしかったです。
- ・ごはんもふっくらおいしかったです。お箸もしっかりした作りで食べやすかったです。黙食の

中、和食レターは楽しめました。

- ・ぎょうざが若干食べにくかったように思いました。中の肉だねがもう少しやわらかいとほしの入りも良く食べやすいと思いました。
- ・野菜スープが具たくさんで温かくてとてもおいしかったです。調理員さんのコツコツと細やかな作業、本当におつかれさまです。ごちそうさまでした。
- ・スープはすごくやさしい味でおいしかったです。ぎょうざはにんにく、しょうがの味が感じられ本格的な味でした。
- ・彩も良く、栄養満点だと思いました。

○質問と回答

質 問	回 答
うなぎも焼いたのですか。	うなぎのかば焼きの調理加工品を購入していますが、調味料をさらに加えて調理しています。
芋団子は片栗粉からでしょうか。	今回は「おじゃがもちボール」という、じゃがいもで作られた調理加工品を購入しましたが、「すいとん」や「ひつつみ」などは、生地を作り、調理員が1つつ釜の中に入れていきます。
フルーツはお盆のうえで大丈夫なのですか。	トレイ（お盆）も食器の1つと考えており、毎日洗浄殺菌し、衛生的に保管しているものを使用しています。単独調理校においても同様の対応です。
今日頂いたものは温かさを感じられましたが、子どもたちが実際に食べる時は、どの程度温かいのでしょうか。今後も試食会があったら、子どもたちが食べる時の温かさも伝わるといいと思います。	保温食缶で配送していますので、十分に温かさを感じていただける温度でお届けできます。
小1でも牛乳 200ml、ぎょうざも同じ大きさが出るのですか。食器も磁器で少しでも家庭の様式に近づけて下さっていますが、ご飯の入るの重さが低学年の子にはどんな感じなのでしょう。	お見込みのとおり、小学校1年生でも牛乳は200ml、餃子は全学年同じ大きさと提供しています。ただし、魚や肉の切り身は、低学年用と高学年用に大きさを変えて提供しています。 食器は、低学年の児童が使用する際も特に支障はないと考えています。なお、トレイに全ての食器を乗せて運ぶ時に牛乳だけは席に配るなど、各クラスで工夫されていると聞いています。

2 本日の市からの説明に対するご意見やご感想があれば自由にお書きください。

○感想・意見

- ・今まで校内で調理していたから、何も分からない、見られないだったが、このようにすべて見ることができて、直接話を聞いて、とても良かった。

- ・7小では給食のメニューにあわせて、ポスターを作ったりして、給食を楽しく、おいしく食べようと活動しています。是非、そういうのも調理員の皆様に見てもらいたいです。
- ・うなたまごはんは今日の試食会のための特別でしょうか。子どもたちにも出されているのでしょうか。とてもとてもおいしくて感動しました。レシピが欲しいです。
- ・工夫がほどこされた設備で、給食を作る様子が見学できて良かったです。
- ・手づくり給食にこだわっているとのことで、おいしさや食育など期待しています。
- ・自校でなくなると「味気ないのでは?」と思っていましたが、変わらず手づくり感が存分に味わえました。中学校も給食になることが一番の喜びです。
- ・給食センターでのイメージが良くなかったのですが、今回見学試食してイメージがとても良くなりました。これなら今の給食同様、子どもが食べてくれそうで安心しました。
- ・親もたまに試食会があるとうれしいです。
- ・手づくりにこだわりということで自校式ではなくなることへの残念さが少し軽減されました。
- ・コロナが落ち着いたら、児童の給食センター見学などをまた再開していただけると嬉しいです。今後も工夫しながらのおいしい給食提供をよろしくお願いします。
- ・既製品を多く使用しているイメージでした。手づくりにこだわっていると知れて安心しました。このような機会を作っていただき、ありがとうございました。
- ・娘が来年中1です。中学生になると調理場見学がないと思いますが、初めて共同調理場からの給食を食べるにあたり、ぜひ見学の機会があると良いです。
- ・子どもが学校給食で出たものを家でも作ってほしいということがあります。人気のメニューやおうちでも作れそうなものをレシピとして教えてもらえたらいいなと思います。
- ・今日のビデオと見学めぐりをして、これからどんな形で新しい給食提供をしていくのかが分かりました。単独調理校と変わらない「ひとつひとつ手づくり」を続けていってもらえること、安心しました。温かい物を出すのにもひと手間かかっていることや食物を安全に提供する仕方も見られて良かったです。
- ・牛乳が飲めない子もいると思うのですが、豆乳に置き換える等の対応もしていただけると良いなと思いました。
- ・非常に考えられて作っていることが分かりました。
- ・手づくりにこだわっているということが知れて、とても安心しました。一日に何千食も作ると聞き、機械的な食事になるのでは…と心配していたからです。とても分かりやすい説明をしていただき、ありがとうございました。また、毎日、子どもたちのために工夫して給食を作ってください、本当にありがとうございます。
- ・個人的な意見になり、大変恐縮ですが、「牛乳」と「小麦」に関する本を何冊か読んでおり、以前の認識とはかなり異なり、害が大きいことが気になっています。学校給食と言えばパンと牛乳というイメージがありますが、パンと牛乳は一度を見直していただけると嬉しく思います。
- ・とても衛生面や食育といった所にこだわりを持って対応して下さっているのを感じる事ができました。手づくり感のある温かみのある給食だなと思いました。
- ・娘は給食は好きなのですが、「今日は苦手なものが多くて完食できなかった」という事があります。家では多少苦手でも「肉は、たんぱく質で筋肉になるからひと口でも食べて」というと

「わかった」と言います。献立表などに栄養に関する一口メモみたいなのがあると意識して食べてくれるかもしれません。

- とても清潔で安心しました。子どもたちが自校式じゃなくなることをとてもがっかりしていたので、親が見学できる場があってよかったです。コロナの中でもやってくださりありがとうございます。
- 食べてみて、たくさん噛む事に気がつきました。また、うす味ですが、とてもおいしかったです。中学生も給食が食べられるのはうれしいですが、自校式の揚げたてあつあつの揚げ物がなくなるさみしさも感じました。
- 本日、施設を見学し、改めて安全でおいしい給食を用意して頂けるのだと安心いたしました。
- 調理室の天井近くにある窓の斜めになっている所や天井近くの手すりにホコリがあったので、掃除して頂けたらと思います。
- 大勢の人達が給食に関して関わっていたことを直に見たり、食べたりできて、大変嬉しく思います。コロナが落ち着いたら、子どもと見学し、給食の有難さを感じて欲しいです。
- グリルコーナーはおいしい給食を作れる良いコーナーだと思いました。食育見学コースは子どもたちにとっても良い勉強になりそうだと感じました。センターでも単独調理校である今までと同じように調理が工夫されていて、変わらずおいしい給食を子どもたちが食べられそうだと感じられて良かったです。
- 思った以上に清潔・手づくりで信頼感が増しました。ありがとうございました。
- 想像以上に手間と愛情をかけて作って頂いていることが分かり、安心しました。調理場もとても清潔で良かったし、調理員さんや栄養士さんたちが元気に働いているのも大変良いと思いました。
- 私自身、立川市の小学校出身で、自分が子どもの頃、給食の時間がとても楽しみな時間でしたので、自分の子どもにもおいしく安全な給食を食べてほしかったので参加させて頂きました。今回説明を聞いて、調理場の最新システムや調理工程での安全性など実際見学して良かったと思いました。また、献立の工夫など単独校と変わらない所にとっても感激しました。サプライズのにんじんにはびっくりしました。
- 入学時よりコロナの影響で試食会なども中止されてしまったため、子どもがどのような給食を食べているのか、知らないことが多かったのですが、今回参加させて頂き、給食のことができて良かったです。
- 手づくりのハンバーグやぎょうざなどには添加物なども入れず、家庭と同じ材料のみで作られているのでしょうか。試食したぎょうざはとてもおいしかったです。
- ハートのにんじんのようなサプライズみたいなのは子どもたちが喜ぶと思うし、食べようという気持ちになって、良い企画だなと思いました。デザートもとても嬉しいるので、なるべく出してほしいです。
- 残飯をチェックして次の給食の参考にすると知り、手間をかけて食の好み、栄養バランスを両立させてくれているのだなと感心しました。
- ハートにんじんが入れてあるなど、遊び心もあり、子どもたちの食事を楽しめるように工夫してくれていると感じました。

- ・市ホームページで給食レシピを見られることを知らなかったです。子どもが食べておいしかったといったメニューを作ってみたいです。多分すべてではないと思うので、人気のあるメニューをお願いします。
- ・動画や施設見学をして、効率よく、衛生的で管理されていて、安心して給食を食べられると思いました。
- ・立川市だけの話ではありませんが、給食＝牛乳が基本となっています。私は牛乳が好きではありませんでした。娘も同様です。「牛乳を飲まない選択」ができるようになると大変嬉しいです。栄養価については、重々承知しておりますが、頑張ってお食べる給食より、残さず食べる給食も大事なのではないのでしょうか。お茶も飲めたら良いなと思いました。
- ・実際に調理中の作業を見ることができ、良かったです。食数が多いですが、とてもきれいに調理されているところを見られました。
- ・磁気食器での給食はとても良いです。
- ・自校給食でなくなるのは、残念ですが、子どもにもおいしかったよと伝えて、令和5年2学期からの給食を楽しみにしています。
- ・現共同調理場の見学をしたことで、とても衛生的にもしっかりしていて手づくりをしているということも分かりました。自校給食でなくなるということは残念に感じていましたが、とても安心できました。
- ・私の子にはアレルギーはないですが、仲の良い子がアレルギーなので、どの様になるのか心配していたので伝えてあげようと思いました。
- ・以前、中学校の給食試食会に参加した時は、お弁当という形（ランチボックス）だったので、そのようになるのかと思っていましたが、そうではないことも分かりました。今、小4なのですが、中学生になっても同じ味、同じスタイルの給食を食べられることも分かり、さらに安心できました。
- ・食器類も新しくなるようで良かったです。
- ・子どももラーメンを食べたいと話しておりましたが、手づくりに配慮した献立もあるようで共同調理場校へ移行してもおいしい給食を食べられそうで安心しました。
- ・自校給食となるべく変わらないものを提供したいという熱意を感じられてとても良かったです。校内リクエストなどを子どもたちは楽しみにしているようですが、6年生以外では、その対応はやはり難しいのは残念だと思います。
- ・なぜ従来の方法から新共同調理場からの給食提供に変更することになったのでしょうか。子どもは学校内で作った出来たての温かい給食を食べるのを毎日楽しみにしています。新方式での給食が冷めていたり、固くなったりするせいで、味が落ちたと感じてしまわないか心配です。もちろん手づくりにこだわって、栄養士さんや調理員さんが一生懸命作業して頂いているのはすごく伝わってきました。
- ・こんなに手づくりにこだわって調理されているとは、正直思っていなかったので大変驚きました。共同調理場の給食を食べる日を親子共々楽しみにしています。
- ・とても分かりやすい説明でした。施設見学やDVDなどでもさらに理解が深まりました。自校式じゃなくなっちゃうのかと思う気持ちもありましたが、安心できました。

- ・子どもが今の給食が大好きなので、メニューや味付けは今のものを引き継いでもらえたらうれしいです。また、定期的に試食会を開いていただけたら参加したいと思います。共同調理への不安やさみしい気持ちが減りました。
- ・とてもよく理解できました。
- ・衛生管理が徹底されていることが分かり、安心しました。
- ・手作りにこだわっているのも良く分かりました。
- ・VTRでは一日7500食の調理可能とうたっていますが、令和5年2学期からは1日8500食となりますが、相当広大な給食センターが建設されることになるのですね。楽しみです。
- ・毎日の給食が学校HPなどで見られると良い。
- ・以前の学校説明会と同じ内容なら、前回の説明会は参加しなくても良かったので、時間がもったいなかったと思いました。2つ同時に予約したので、事前に分かっていたらよかったです。
- ・牛乳だけでなく、週1回でも豆乳も出してもらえると、豆乳を飲む習慣もつくし、なじみが出てきてありがたいです。
- ・牛乳のおかわりの回数は決めて欲しい。(残っていると何パックでも飲めるようです)
- ・食育の時に三角食べも教えて欲しい。家でも言っているが、なかなか定着しない。
- ・丁寧に説明していただき、参加して良かったです。施設内の見学もできて良かったです。
- ・衛生面など感心することばかりでした。帰ったら子どもにもよく話しておきます。
- ・とても分かりやすかったです。
- ・中学の給食の時間がもう少し伸びると良いなと思っています。
- ・丁寧な説明ありがとうございました。

○質問と回答

質 問	回 答
現在、市販のゼリー等が出ることがありますが、共同調理場からも市販品提供はありますか。	お見込みのとおり、共同調理場の給食においても、ゼリーやアイスなどの提供をしています。
グリコの牛乳はどこでスーパーで売っていますか。	学校給食専用の規格となっていますので、スーパーなどで見つけることは難しいと聞いています。九州エリアでは限定販売をしているようです。
調理員さんは、単独調理場がなくなった場合は、共同調理場で再雇用などもあるのでしょうか。	市の職員（公務員）ですので、学校以外の他の部署での勤務となる予定です。
平成25年に開設して、今まで全校配達できなかったのはなぜですか。	現調理場の調理能力は最大7,000食となっており、小学校単独調理校や中学校に給食提供することはできないので、新調理場を整備することとしました。
市長公約で自校式給食が掲げられたら、また戻したり…なども考えられるのですか。	大変申し訳ありませんが、そのような状況になった段階での検討になりますので、現時点での回答は差し控えさせていただきます。
2小の校舎建替がすぐにあるので、新校舎の調理室が完成するタイミングで、(2小だけは)共同調理場	費用も含めて様々な条件を総合的に検討したうえで、令和5年2学期から国の学校給食衛生管理基準

<p>の給食に切り替えるのが良いのではないかと思います。一斉に行う場合との比較検討はされていますか？（費用、メリット、デメリット等）</p>	<p>等に準拠した共同調理場から、より安全・安心な給食を提供するとの判断をしています。2小の共同調理場への移行を新校舎の建て替えに合わせて遅らせることは考えていません。</p>
<p>娘はさといもや長芋だけでアレルギーで除去してもらっていますが、給食センターだとずっとアレルギー食になってしまうのですか。その日だけアレルギー食になりますか。</p>	<p>「立川市学校給食における食物アレルギー対応方針」では、里芋や長芋は食物アレルギーの対応食品外の食品のため、対象食材が入るメニューについては、家庭からの持参をお願いすることになります。</p>
<p>なぜ2種類つくるのですか。</p>	<p>一回の給食で調達する食材の量を分散させるためです。また、万が一、食中毒等が発生した際の影響を低減させるねらいもあります。</p>
<p>今日試食した量は実際に子どもたちが食べている量ですか。6年生ですか。</p>	<p>高学年用（5・6年生）の分量です。</p>
<p>今日のような見学会+試食会を小学校・中学校のPTA活動の1つとして保護者や親子対象に行うことは可能でしょうか。実際、給食に対して興味を持っている保護者は身近に多くいます。各学校で実際に試食会をPTAのほうで行っているところもありますので、何かできないかと思った次第です。また、保護者が見学する方法としてどのようなものがありますか。あれば教えてください。</p>	<p>PTAの活動として保護者の皆さまの試食会や見学会を行うことは可能です。新型コロナウイルス感染症対策として人数制限等もありますのでご相談ください。</p> <p>なお、現在のところ親子での試食会は実施していません。代わりではありませんが、長期休業期間に親子向けイベントも開催しています。</p>
<p>「自校給食でできて、集団調理場でできないこと」、「自校給食でできなくて、集団調理場でできること」をそれぞれ教えてください。</p>	<p>自校給食で給食を調理している時の「匂い」だけは、共同調理場ではお届けすることができません。</p> <p>共同調理場には食物アレルギー食専用室がありますので、より安全に食物アレルギー対応食を提供することができます。また、調理室内が汚染区域と非汚染区域に区切られておりますので、衛生面に関して、より徹底した管理ができます。</p>
<p>市としての「自校給食（単独給食）」、「集団調理場給食」のメリット・デメリットを具体的に教えてください。</p>	<p>自校給食のメリットは、給食を作る人と食べる人が同じ建物の中にあることです。デメリットは、施設面で汚染区域・非汚染区域の区分や食物アレルギー対応食専用室が確保できないなど、衛生管理が不十分であることです。共同調理場は、その反対になります。</p>
<p>おかわりできる、できない等、子どもたちの「もっと食べたい！」には、どんな形で対応されているか、教えてください。</p>	<p>個人差により、食べる量は人それぞれだと思います。好きなものはもっと食べたい、おかわりしたいという気持ちは十分に理解できますが、好きなものだけをたくさん食べるのではなく、苦手なものも食べて</p>

	みる、色々なものを食べる経験を積む、自分の適量 がわかる子どもになって欲しいとの思いを食育のな かで伝えています。
運営事業者の(株)グリーンハウスについてもう少し 知りたいです。	現調理場を運営する企業グループの代表企業であ り、市と日々協議をしながら調理運営を行っていま す。大変申し訳ありませんが、企業としての情報は、 直接(株)グリーンハウスにお尋ねいただくか、企 業ホームページ等をご確認ください。
自校給食と変わらない点は分かったので、変わる点、 一緒にならない点も知りたい。	調理場からの配送があること、栄養士や調理員が学 校に常駐しないこと、給食調理中の匂いを提供でき ないことが主な変更点になります。
10:50に配缶し、一番遠い学校まで何分かかるので すか。学校給食開始時間まで1時間30分程度、冷め ないの。8小卒、現中2の子の話では、単独校とセ ンター両方を食べていますが、センター食は冷えて いたとのこと。	一番遠い学校まで30分程度を想定しています。保 温食缶で配送していますので、十分に温かさを感じ ていただける温度でお届けできます。 なお、現調理場の給食について、各学校から冷えて いたという意見は伺っていません。
土壌対策、着工時。問題物質を完全に切り切れるの か。	土壌汚染対策法等に基づき、汚染土壌をより深い部 分まで掘削除去します。
委託先は現共同調理場と同じなのでしょうか。	現調理場とは異なる事業者になります。具体的には、 (株)東洋食品を代表企業とするグループが施設の設 計・建設から維持管理・運営までを担います。
中学での給食は選択制ではなくなる旨の説明があっ たが、小学校と同じような運用が行われるのでしょ うか(支払いなど)	小学校と同様に生徒が配膳を行う運用を想定してい ます。保護者の給食費の支払いについても概ね同様 ですが、令和5年度から給食費の公会計化に伴い、 学校ではなく市にお支払いいただく予定です。
現在学校で働いている栄養士、調理員はどうなるの でしょうか。	市の職員(公務員)ですので、学校給食課やその他 の部署での勤務となる予定です。
調理するのに得意なもの、苦手(できない)な料理 はあるのでしょうか。	ぶり大根や煮込み料理全般(トマト煮、カレー)な ど、煮込めば煮込むほどおいしくなる料理はとても おいしく調理できます。一方、大豆やちりめんじゃ こを素揚げすることは難しいです。
配送車の配送中の事故に対する対応策は。	日常から安全運転マニュアルに沿った運転の徹底、 制限速度の順守、配送車へのドライブレコーダーの 搭載、毎朝のアルコール呼気チェック、学校内の最 徐行を行うよう事業者徹底しています。
調理員の待遇のチェックは行っているか。市の責と して行うべきでは。	市としてはモニタリング等により、委託事業者の従 業員の教育・訓練・研修等の確認を行っています。
長期休暇中の施設の活用策は。	給食実施期間中には行うことができない調理施設・

	器具のメンテナンスや交換、修繕、食器漂白、新メニューの試作・開発等を行っています。また、調理委託業者主催によるクリスマス等の親子向けイベントも行っています。
保温だけでなく、配膳室での再加熱は検討しないのか。	食缶が耐加熱用ではないこと、調理・配送から給食提供までに再加熱を行う時間がないことなどから、配膳室での再加熱は検討していません。