

## 平成25年度第1回小平市立学校給食共同調理場運営委員会議事要録

- 1 開催日 平成25年6月21日（金）午後3時30分～午後4時30分
- 2 会場 小平市立学校給食センター会議室
- 3 出席状況 出席者12名 欠席者1名 事務局 3名
- 4 傍聴者 なし
- 5 次第
  - (1) 委嘱状伝達
  - (2) 教育長挨拶
  - (3) 自己紹介
  - (4) 委員長・副委員長紹介 挨拶
  - (5) 議題
    - ①協議事項
    - ②報告事項
      - ・平成24年度中学校給食費会計報告
      - ・平成25年度中学校給食実施計画
    - ③その他
      - ・学校給食費の現状について
      - ・小平市立小・中学校の給食で使用する食材の放射性物質検査結果について（第7報）

### 議 事 要 録

**所長** 皆さん、こんにちは。お忙しい中出席をいただきありがとうございます。  
第1回小平市立学校給食共同調理場運営委員会開催にあたりまして、委嘱状の伝達を行ないたいと思います。  
委嘱状は教育長から伝達させていただきます。お名前は、資料1の名簿に沿って読ませていただきます。

（教育長より委嘱状伝達）

以上で、委嘱状の伝達が終了いたしました。引き続き、教育長よりご挨拶をいただきたいと思ひます。

## 教育長

ご紹介いただきました教育長の関口徹夫です。本日は、お忙しい中、中学校給食共同調理場運営委員会にお集まりいただきましてありがとうございます。

ただ今、委嘱状をお渡しした委員の皆様には、中学校給食の充実に向け、活発なご意見、ご議論をいただきますようお願いをしたいと思います。

さて、東日本大震災以降、学校給食におきましては、安全確保のため食材検査をおこなっております。具体的には、小学校におきましては、各学校学期に1回、中学校では毎月放射能検査を実施し、併せて結果をお知らせしております。月末には、翌月使用予定食材の産地の公開を行いまして、保護者の方にご理解をいただいているところです。

また、小平市立学校給食センターは、昭和57年5月に開業して以来30年間の実績があります。この施設では手作りにこだわるとともに、生徒さんの意見も取り入れながら、毎日の中学校給食約4千500食を調理し、各学校へ届ける共同調理場方式でございます。給食センターの運営につきましては、センター開業以来、共同調理場運営委員会を設置し、これまでに多くの委員さんのご意見を伺いながら、健全な運営と給食の充実を図ってきております。

教育委員会といたしましても、委員の皆様方のご指導を賜りながら、学校給食のさらなる向上に向け、一層の努力を重ねてまいりたいと考えております。

以上、簡単でございますが、ご挨拶とさせていただきます。本日は、よろしくお願いたします。

## 所長

教育長、ご挨拶ありがとうございました。

本日、第一回目の運営委員会でございますので、皆様から自己紹介をお願いしたいと存じます。

( 自 己 紹 介 )

ありがとうございました。

続きまして、学校給食共同調理場運営委員会の委員長と副委員長を決めさせていただきます。

小平市立学校給食共同調理場設置条例施行規則第5条により、運営委員会に委員長及び副委員長をそれぞれ1名置くこととされております。

例年、中学校校長会会長に委員長をお願いいたしております。

従いまして、上水中学校の五味校長を委員長に、副委員長を花小金井南中学校の来間校長先生をお願いしたいと思いますがいかがでしょうか。

(全員了承)

それでは、委員長からご挨拶をいただきたいと思っております。委員長、よろしくお願いたします。

**委員長**       ただ今委員長を拝任しました上水中学校校長の五味でございます。私は小平市に着任して2年目になりますが、学校給食は本当に安全で安心な給食が提供されていると校長の立場では思っております。また、近年の給食をめぐる課題といたしましては、食育の充実と安全安心の確保やアレルギーのある生徒への対応等があると考えております。この委員会のメンバーでこのような点も含めて話し合いができればと思います。この1年間よろしく願いいたします。

**所長**           委員長、ご挨拶ありがとうございました。  
続きまして、副委員長よりご挨拶をお願いいたします。

**副委員長**     花小金井南中学校校長の来間でございます。副委員長を仰せつかりました。この名簿を見ますと、約3分の1の方が再任で3分の2の方が新しい方ようです。給食は直接口にする食の安全にかかわるものであります。この委員会に新しい方が入ってきたわけですから、新しいご意見をいただきながら是非貴重な会にしていけたらと考えております。よろしく願いいたします。

**所長**           ここで、教育長は所用がありますので退席させていただきます。

\*\*\*\*\*                  教育長退席                  \*\*\*\*\*

さて、議事に入ります前に、学校給食共同調理場運営委員会の役割等につきまして、栄養士からパワーポイントを使いまして説明をさせていただきます。

(栄養士による説明)

**所長**           それでは、委員会の進行を委員長にお願いしたいと思います。

**委員長**       議事を進めてまいりたいと思います。  
第1の協議事項はありますか

**所長**           本日は、特にございません。

**委員長**       協議事項は無いということなので、報告事項にいきたいと思います。「平成24年度中学校給食費会計報告」をお願いします。

**所長**           お手元の資料2に添いまして説明をさせていただきます。  
まず、給食費の監査でございますが、6月4日に中学校校長会会長、それから、中学校保護者代表2名の監査委員に、収支決算書に基づきまして、諸帳簿、証拠書類等監査していただき、ご承認をいただいたものがお手元の資料2の決算書でございます。

平成24年度中学校給食費会計1年間分の給食費の決算でございます。

収入の部、給食費でございます。給食費は、1食280円で、生徒・教職員、試食会等の給食費でございます。年間の総額が228,798,502円でございます。次に、諸収入ですが、食中毒対策の関係で調理前の食材料と調理後の給食を-20℃以下で2週間保存するよう義務づけられております。この保存食代として213,920円が小平市から収入されております。

続きまして、前年度繰越金でございます。これは、平成23年度からの繰越金で1,492,446円を24年度当初予算に入れたものでございます。

最後に4の過年度分給食費の収入が、833,655円でございます。平成23年度以前の給食費未納分が平成24年度に学校給食センターで催告等をしたことにより収入になったものでございます。

以上、収入の合計でございますが231,338,523円でございます。

次に同じく収入の部で、右の欄の未収入額についてご説明いたします。平成24年度に発生した給食費の未収入額は2,200,812円でございます。全体の収納率は99.0%で、未納の件数は67件になります。未納の解消には各中学校で並々ならぬご努力をいただいておりますことも併せて報告をさせていただきます。この未納金につきましては、学校給食センターで5年間催告等を行ない未納を減らす努力をいたします。

続きまして、支出の部でございます。

食材料費は食材料への支払にあてております。1番目に、主食、牛乳、副食と明記されております。合計額が、229,258,889円でございます。2番として給食費還付金でございます。還付金は、主に、アレルギーを持つ生徒への還付によるもので、1,105,886円でございます。3番目は、ゆうちょ銀行手数料で15,830円でございます。従いまして、支出合計が230,380,605円でございます。

以上が、平成24年度の収支決算でございます。収入支出差引額についてですが収入の合計から、支出の合計を引きますと957,918円となります。これにつきましては、平成25年度へ繰越いたします。

次に、基金についてでございます。物価調整基金として、2,001,181円ございますが、平成24年度につきましては、基金を使用することなく運営ができました。

最後に、この収支決算書につきまして、昨日6月20日の教育委員会に報告を行いました。今後、各学校長への報告、保護者の方には7月の献立表の裏面に印刷いたしまして、ご報告させていただきます。また、学校給食センターのホームページにも掲載を予定しております。よろしくお願いいたします。以上でございます。

**委員長** 平成24年度中学校給食費会計収支決算書につきまして、ご質問等ございますか。よろしいでしょうか。無いようですので、次の報告事項、平成25年度中学校給食実施計画の説明をお願いします。

**所長** 引き続きまして平成25年度中学校給食実施計画につきましてご説明いたします。この計画は、平成24年度第3回共同調理場運営委員会でご審議をいただき決

定されたものでございます。

それでは、特徴的な事項だけ説明させていただきます。

1の実施期間でございます。平成25年4月9日火曜日から平成26年3月24日月曜日までを予定してございます。

2の実施日及び年間標準給食回数ですが、あらかじめ、各中学校から年間給食予定表を提出していただきます。それに基づきまして学校給食センターで年間給食回数を決定いたしました。各学校における給食予定回数は第4の表をご覧ください。

5番目の給食費についてですが、中学校給食は食数に応じて単価方式を採用しており、単価は、平成24年度と同額の1食当たり280円で実施いたします。前回会議においても説明させていただきましたが、生鮮食料品だけでなく、小麦粉やバター、調味料など食料品の値上がりが続いており、一食当たり280円という限られた値段で、十分な給食の質を確保することが困難な状況となっております。

(2)の給食費の徴収については、ゆうちょ銀行の口座振替で納入していただいております。引き落としは、例年、5月から2月までとなり、4月分、5月分については、ゆうちょ銀行での手続き期間を要する関係から、5月に2ヶ月分をまとめて引き落としをさせていただきます。なお、給食費は、月額5,200円を一律に納付いただき、2月時点で、給食回数に応じた金額を算定し、清算する形になります。2月はほとんどの学年が、5,200円以下の金額になると思います。また、3月の引き落としは、未納の方を対象に再度引き落としをさせていただきます。なお、1回10円の引き落とし手数料は、保護者の方の負担でお願いしております。

3ページ6番目の給食費会計ですが、会計は私会計として処理し、決算については、中学校長1名、保護者代表の方2名で監査をしていただき、その結果を教育委員会に報告をしております。

7番目の献立の作成ですが、平成25年度に新たに追加した項目を説明いたします。

(2)、昨年度、調布市の小学校で食物アレルギーによる児童の死亡事故がありましたが、給食センターでは、アレルギーのある生徒に対して、アレルギー献立を配付する他、牛乳、ミルクコーヒー、ヨーグルト、飲むヨーグルトについては、給食費の一部を返金する等の対応を行います。

(5)、野菜は地場野菜の導入も積極的に進めたいと思います。また、野菜の他に、梨、ブルーベリーなど小平の特産品も使用するとともに、これらを使った加工品やメニューなども取り入れてまいりたいと考えております。

なお、地場産農産物の納入率は、現在のところ15%程度で推移しております。

(6)旬の食材をできるだけ使用し、クリスマスメニューなどの行事食も取り入れ、季節感のある献立を工夫します。

このように、安全な給食の提供と食育の推進に今後も力を注いでいきたいと考えております。

8番目の、衛生管理ですが、まずは、「食中毒は出さない」という考えの基に、衛生管理を徹底し、安全な給食を提供していきたいと考えております。

今回、改めて記載した事項として、(5) 衛生管理の一環として、薬剤師による調理場内の検査、保健所による衛生管理指導などにより衛生管理の徹底を図ってまいります。

9番目の、食の安全及び食育についてです。

給食食材の予定産地をホームページで公開や、食材の放射能検査、食育の推進について記載しております。

(6)は、すでに実施している内容ですが、各学期ごとに1校を選定し、1週間残食調査を実施しております。調査によって、生徒の嗜好を把握するとともに、献立の作成や食育に活かしていきます。

10番目のその他といたしまして、配食数、給食費徴収のしくみなどを記載しております。

説明は以上になります。

**委員長** 説明のありました平成24年度中学校給食費会計報告と平成25年度中学校給食実施計画について、ご質問等、ございましたらお受けしたいと思います。

**委員** 9の(6)ですが、残食調査について、もう少し具体的に教えてください。

**所長** 残食調査につきましては、ちょうど今週花小金井南中学校で実施しておりますが、残食の傾向としては、和食などは残りが多い印象を受けております。給食は残らないように生徒に人気のあるメニューだけを出すこともできますが、給食によって嫌いなものを好きになってもらうことも目的としてあります。残食量ですが、平成23年度の結果ですと、ご飯類が21.1パーセント、牛乳が13.1パーセント、平均して重量ベースで約16パーセントの残食があります。私どもも、給食訪問などを利用して生徒さんに牛乳の優れた栄養価や、苦手なものもできるだけ食べてもらうよう説明をしているところです。なお、1日の残食量は平均500キロ程度になります。これらは、堆肥化されまして、それを再び農家が利用する仕組みとなっております。

**栄養士** 食育に活かすという点につきましては、放送資料や学校訪問などで、残食として残りがちなもの、例えば海藻類などの栄養価について話をするよう心がけております。

**委員** うちの子は、ひじきなどの和食も好きで何でも食べますが、食べ物を残すことは大変もったいないことなので、是非食べてもらいたいと思います。残食が肥料として使われるお話がありましたが、捨てないで肥料になるからいいのではなく、基本は残さないで食べることだと思います。このへんの説明を学校でも食育の一環として生徒さんに十分に説明していただければと思います。

委員長 ・ その他に何か質問ご意見はありますか。無いようですから、その他の項目で学校給食の現状についてご説明願います。

所長 現在の中学校給食をとりまく現状について、説明させていただきます。  
資料No.4をご覧ください。

1の給食の実施に当たっては、学校給食法に従い、文部科学省が定める栄養摂取基準を参考に小平市としての基準を設け実施しております。市の基準につきましては、別添お手元の給食要覧に記載してございますので、後で目を通していただければと存じます。ちなみに小平市では、生徒一人当たり 830 キロカロリーを基準に献立を作成しております。

2の小平市の学校給食の特色につきましては、先ほど栄養士から説明しましたように、食材は、国産で無添加のものを使用しながら、大量調理の中でも手作りにこだわり、地場産食材を積極的に使用し、給食を通じて食育の推進を図っているところ です。

3の学校給食費ですが、給食費は、私会計として処理され保護者からお預かりした給食費は、すべて食材料の購入に充てられております。また、これとは別に給食調理配送、建物管理、栄養士及び市職員人件費等給食センターに係る維持管理費については、市が公費で負担しております。

(3) 給食費の単価ですが、現在1食当たり280円としております。この金額は、平成17年度に10円ほど値上げしておりますが、ビン牛乳を維持するための値上げという経緯がございます。

4食材の調達についてです。(1) 食材を納入する業者は、2年に1度登録を行い、登録業者から購入いたします。(2) 食材の選定及び価格ですが、品目により学期及び月ごとに入札を行い、品目によってはサンプルを取り寄せながら、価格と品質を見比べながら調達しております。(3) 価格の変動ですが、野菜、肉、魚などは季節による変動があります。また、小麦価格の高騰等を背景に、パンや麺等が値上がりするとともに、大豆、乳製品などの値上がりも続いております。また、東日本大震災以降、放射能汚染が懸念される中で、食材の選定に当たっても、より安全な産地を選定するなどの工夫や、食育の推進から地場産農産物の積極的利用も行っており、食材調達費用が増加しているのが現状です。食材価格の具体的変動につきましては、資料の中の4ページをご覧ください。平成19年度から24年度まで、4月を基準に食材価格をまとめてみた表です。例えば主食のうどんについては、原料の小麦高騰を背景に32%以上高騰しております。また調味料等については、使用量によって給食の原材料費への影響が異なりますが、大きく価格が変動しているものもあります。また、一部品目で、例えば海藻ミックス等は、震災の影響で生産量が減少したなど特殊事情がありますが、すべてを含め全体的には30%以上の価格高騰となっております。

7給食をめぐる諸課題ですが、(1)では、平成21年の学校給食法の改正を受け、食育が重視されることで、給食を生きた教材として、地域の文化や、食にかかる産

業又は自然環境の恵沢に対する理解の促進を図っております。(2)では、放射能汚染や外国産品への不安から給食食材はより安全性に配慮したものを使用しております。(3)は、小学校給食でのアレルギーが原因の死亡事故もあり、アレルギーのある生徒さんにも十分配慮しながら、安全に給食を提供することが必要です。

(4)給食費の未納ですが、1ページの3学校給食費のところでもお伝えしたように、保護者の方からお預かりした給食費は、私会計として処理され、食材購入のみに充てられております。そのような性格から、未納が発生すると、十分な給食食材の購入が出来ない等、多くの弊害が生じてまいります。なお、5ページは給食費内訳の年度別推移及び給食費単価が示してあります。また、最後のページになりますが、多摩各市の給食費の比較があります。小平市は26市中17番目となっております。ちなみに、一番高いのは立川市で334円、一番低いのが、羽村市の257円となっております。全体の平均が294円ですので、小平市の280円は全体に比べて若干低めとなっております。

以上が、中学校給食の現状でございます。

**委員長** 小平市の給食費の現状についての説明がありました。説明の内容について、何かご質問やご意見はありますか。

**委員** 給食費の未納の問題ですが、給食の未納は給食の全体に影響してくるかと思いますが、未納の方に対して具体的にどのようなお願いをしているのか、その結果どのようなになっているのか説明していただければと思います。

**所長** 給食費の徴収は、学校長にお願いしておりますので、現在、学校に通われている生徒さんについては、毎月口座振替ができなかった生徒さんのリストを学校に送りまして、学校を通じて催促をしていただいております。多くの方はうっかり口座の残高が不足していた方で、翌月には入金いただいております。しかし、年度を越えて未納となっている方につきましては、8月及び12月に督促状を発送させていただいております。人によっては一度に払えない場合は、分割でお支払いいただいているケースもあります。未納額は微増傾向にありますが、人数はそれほど増加しておりません。未納のある方の平均未納額が増加していることに危惧をしております。

**委員** 中学校生徒さんの給食センター見学などは行っているのでしょうか。

**所長** 生徒さんが直接センターに来る機会として、職場体験というものがあります。昨年度は3校の生徒さんが給食センターの業務を体験されました。また、職場訪問という形で、昨年度上水中学校の生徒さんが訪問されました。自校方式ですと給食室が目前面にあるため、日頃から給食の調理現場を目にしているわけですが、共同調理場は生徒さんとの距離があるため、センター側から給食訪問という形で出向いて給食について説明するとともに、生徒さんからも意見を聞きながら給食に対する理



解を深めていただいております。

いろいろと難しい問題があると思いますが、自分たちの口にしているものが、どんなところで作られているか、現場を見ることが一番の食育だと思います。これだけ衛生管理が徹底された中で食材にも気を遣われていることなど、実際ここで見て聞くことが一番効果のあることだと思います。

**委員長** 委員のおっしゃることおりだと思います。中学生ですから自分の口にすることが、どのように作られているかを知ることは、これから社会人になるためにも重要だと思っております。ただ問題として、近くの中学校ですとすぐに見学ができますが、離れた学校ですと移動に時間がかかります。授業時数との関係で、どこかを削りながらやりくりする必要があります。上水中学校の場合は、全校生徒は無理のため、一部の生徒が職場訪問の一つとして給食センターの見学を行っているところです。

**委員** 職場訪問などの機会を利用することは、非常に工夫されて良い試みだと思います。

**委員** 学校行事は、芸術鑑賞などいろいろとありますが、一部の生徒だけでなく、全校生徒を対象に、このような施設見学に時間をかけていただきたいというのが保護者としての要望です。

**所長** 先日、小平第六小学校の児童が地域探検隊ということ給食センターを訪問しました。その時は、小学校の給食室とは全く違う大がかりな調理場を見て、目がくぎ付けになっておりました。近くの学校ですと、いつでも来て実際に見学いただければと思います。

**委員** 見学は、上から見るかたちでしょうか

**所長** 小学生などは、上から見ていただきますが、職場体験は実際に調理場に入って体験をしてもらいます。

**委員** 昨年の会議で、職場体験に、口に入る物を調理する場所に中学生が入ることが問題であると保健所の委員が発言されておりましたが、その問題はどうなったのでしょうか。

**所長** 職場体験については、調理場に入る前提として、腸内細菌検査は事前に実施しておりました。しかし、保健所としては、調理員以外の人が入ることは問題であるとのこと指摘をいただいたところです。

**委員** 基本的に調理従事者以外の方が、調理場内に入ることは食中毒リスクの観点から避けるべきだと考えます。例え、腸内細菌検査を実施していたとしても、それはその時の結果に過ぎないわけで、その後（検査項目にない原因物質によるものを含め）下痢や嘔吐などの胃腸炎症状にかかっているかもしれません。

一方、生徒さんの職場体験は食育の観点からとても重要なことであり、それ自体を否定するものではありません。つまり、やり方の問題であって、作業場内ではなくどこか別の場所や方法で体験ができないか検討していただくなど、やり方を工夫していただければと思います。

特に、都内では毎年ノロウイルスによる食中毒が多く発生しています。ノロウイルスは食品中では増えず、人の腸管内で増え、しかも症状のないノロウイルス保有者がいることもあります。複数の生徒さんが調理場に入り実際に食材を扱うとなると、食材への汚染リスクも高まることとなりますので、保健所としては衛生的な観点から推奨はできません。

**所長** このような保健所からの指導がありましたので、今年度の職場体験は、一旦保留している状況です。

**委員** 調理場で衛生管理を徹底しても、配膳する時など中学校現場で細菌が入る可能性が考えられますが、保健所としてそこまで指導されているのでしょうか。

**委員** 学校内での配膳に関する事項は、直接的な権限を持っておりませんので、現状ではそこまでの指導はしておりません。しかし、学校側に対しては、関係部門から一般的な衛生事項として、配膳の際など、手洗いの励行などを啓発しておりますし、また、栄養士などの調理関係者の方に対しては、教室内で生徒さんによる嘔吐があった場合の注意点として、下膳する際の食器類の消毒などを指導しています。配膳に関しては、生徒さんの取扱いを止めさせる直接的な権限を持っているわけでもないですし、かといって生徒さんが配膳を行っているのだから、調理場内でも取り扱っても良いかという、それはまた別の問題であると考えます。保健所としては、やはり調理場内に調理従事者以外の方を入れないようにすべきであると考えます。

**委員** 小学校の配膳に関しては、学校薬剤師からも担任の先生に対しては、配膳の際には、白衣やマスクの着用、手洗いの励行などの衛生管理についての指導をさせていただいております。

**委員** 配膳の際の衛生管理の観点から、手洗いは次亜塩素酸を使うなどの徹底が必要となりますか。

**委員** 配膳の際の衛生的な取扱いについては、何かの機会を捉えて栄養士や先生などの学校関係者を通じて指導できればと思います。

**委員** 小学校では、配膳は各クラスの現場に任されていて、マスクをしていない児童もいるようです。衛生管理についての具体的な指導については、例えばDVDを作って配付するなど工夫しないと、現場では細かな対応が出来ないかと思っています。

**委員** 栄養士の方は食育だけでなく、衛生管理についても、十分指導されてきていると思います。小学校を見てみますと、これまで、白衣と帽子だけだったのが、マスクをするなど改善がされていると感じております。

**委員** 学校現場では、限られた給食時間の中で、配膳をおこなっておりますので、細かいところまで行き届かないのが現状だと思います。

**委員長** その他ご意見が無いようでしたら、続きまして、給食食材の放射能検査について、説明をお願いいたします。

**所長** 資料No.5、小平市立小・中学校の給食に使用する食材の放射性物質検査結果について（第7報）をご覧いただきたいと思います。

23年度12月から、給食食材の安全性を確保するため、小学校は毎月の輪番制で、中学校は毎月5品目を選定し検査を実施しております。

検査結果については、市及び学校給食センターのホームページに公開しております。中学校給食では、毎回牛乳は検査することとなっております。

**委員長** ただ今説明いただきました件について、何か質問はありますか。ないようでしたら、最後になりますが、各委員の方から報告等がありましたら、この場でお願いいたします。

**保健所** 保健所から情報提供させていただきます。資料として食品衛生情報を配付させていただきました。

ノロウイルスは秋から冬にピークを迎え春先まで続く傾向にあります。グラフで示しているとおりかなりの部分をノロウイルスによる食中毒が占めております。ただ、夏場にも発生することがあり、特に平成23年6月は、かなりの件数が発生していますので、夏場でも油断はできません。

ノロウイルスによる食中毒の予防は、「ふやさない」を除く「つけない」「やっつける」の二つを原則とします。併せて、ノロウイルスは人の腸管内で増える特性があるため、ノロウイルスを調理場内に持ち込まないことも重要となります。このため、家庭や職場での健康管理や、感染者からの汚染がないよう、手洗いなど消毒の徹底が求められます。

**委員** 教室で配膳の効率を考えた場合、ご飯はしゃもじが2個付いてきますが、同じ容器でスパゲティが出された場合はトングが1つしか付いてきません。トングが2つあれば配膳がスムーズに行くと思いますので、できれば増やしていただければと思います。

もう1点、箸を付けていただけるようになったのですが、豆の煮物やコーンなどは箸で一つ一つ取る必要があるので、短い給食時間でスプーンなどを付けていただければ効率的かと思います。

**栄養士** トングについては、数を確認してみますが、調理現場とも調整が必要かと考えております。なお、箸の練習という視点から、あえてスプーンなどを付けていないこともあります。限られた時間ですが、上手に箸を使う指導をしていただけたらと思います。

**委員長** ありがとうございました。その他、委員の方から何かありますでしょうか。

**委員長** その他質問はありますか。  
無いようでしたら、最後に、学務課長お願いします。

**学務課長** 本日は、お忙しい中ありがとうございました。私ども、安全・安心な給食を提供しているつもりですが、ともすれば行政主体になりがちですので、このような会議を通じて、保護者の方からは、生の声をお聞かせいただき、また、各有識者の方からは、専門的なお立場からご意見をお伺いできる非常に貴重な場と考えております。どうか次回までに、保護者の方におかれましては、ご家庭で生徒さんと給食について改めて話す機会を設けていただき、貴重なご意見をいただけたらと考えております。

**委員長** これをもちまして、平成25年度第1回小平市立学校給食共同調理場運営委員会を終了いたします。ご協力ありがとうございました。