

第3回小平市立学校給食共同調理場運営委員会議事要録

開催日 平成22年2月8日（月）午後3時30分～午後5時00分

会場 小平市立学校給食センター会議室

出欠席 出席者8名 欠席者 5名 事務局4名

傍聴者 なし

次 第

1 委員長挨拶

2 議題

(1) 報告事項

① 学校給食センターからの報告

(2) 協議事項

① 平成22年度中学校給食実施計画（案）について

② 平成22年度・23年度給食用物資納入業者の選定

③ 食物アレルギーによる給食費の一部免除対象食品及び取り扱いの一部改正について

(3) その他

議 事 要 録

所長

皆さん、こんにちは、只今から、第3回小平市立学校給食共同調理場運営委員会を開催いたします。最初に、委員長からご挨拶をいただきたいと思います。

それでは、委員長よろしく願いいたします。

委員長

皆様、こんにちは。今年度、最後の運営委員会になろうかと思っておりますので、議題が終了しましたら、各委員から運営委員になって感じたことなど一言ずつ伺いたいと思っておりますので、よろしく願いしたいと思っております。

本日は、22年度へ向けての審議ということになりますので、ご協力の程、よろしく願いいたします。

所長

委員長、ありがとうございました。それでは、議事にはいりたいと思います。
委員長よろしく願いいたします。

委員長

議事を進めてまいりたいと思います。
本日は、報告事項が1点、協議事項が3点ございます。
1点目の報告事項、学校給食センターからの報告をお願いします。

所長

報告事項の残渣処理の変更について、報告いたします。特に、資料は用意してございません。

現在、学校給食センターでは、野菜の下処理からでる野菜くずと食べ残しの残渣を、市内の畜産農家に有料で引き取っていただき、野菜くずは牛、残渣は豚の飼料となっています。家畜の排泄物から作られる堆肥は市内の農家で有機肥料として利用され、循環型のシステムになっています。

昨年、12月に畜産農家から経済的な理由で、本年3月末日で畜産業を止めるので、22年度から残渣の収集はできないとの申し出がございました。知り合いの畜産農家がないか尋ねましたがないとのことであり、急遽、残渣処理方法を検討いたしました。学校給食センターの敷地内に生ゴミ処理機を設置する方法では、日量850Kg排出される生ごみを処理するには、相当な施設と設備、財政的な負担が多きことから、他市でも導入している、農林水産大臣、環境大臣に生ゴミの堆肥化事業者として登録している業者に、処理を委託したいと思います。学校給食センターの生ゴミを回収し、自社の工場で乾燥、発酵させ堆肥にするもので、完成した堆肥を学校給食センターへ戻してもらい、農家で肥料として使っていただければと考えています。また、市民の方へ一部配布することも検討したいと思っております。残渣処理の変更につきましては以上でございます。

委員長

報告が終わりました。ご質問等ございますか。

委員

新しい処理に変えることで年間どれ位の費用がかかるのでしょうか。

所長

現在、年間約250万円の費用がかかっています。新しい処理方法になった場合は、約、倍の金額になると思います。小平市外に堆肥化する業者がありますので輸送等を考えますと割高にはなると思います。堆肥化するには生ゴミを乾燥させてから、発酵、熟成させますので1学期の生ゴミが堆肥になるのは2学期頃になると思います。

委員

時間的な問題もあると思いますが、その他に方法はないのでしょうか。最善の処理方法でしょうか。

所長

学校給食センターの敷地内に生ゴミ処理機を設置する場合、日量850Kgを想定するなかで、大型の処理機が必要になります。それに、付随して電気、給排水工事も必要になり、費用面や時間的制約の中では困難であると思います。また、敷地内の生ゴミ処理機で乾燥はできても堆肥化が困難です。臭いの問題もあると思いますので、この方法が、今の段階では最善と考えております。

委員

残渣を少しでも減らすためには、持ち帰れるものは持って帰ったらどうか。

所長

給食の場合、衛生管理上持ち帰りは禁止とさせていただいています。昨年、新型インフルエンザによる学級閉鎖が出た時には、東京都の見解を基に、学校に納品された牛乳をクラスに出さず、直接冷蔵庫に入れ温度管理を徹底したもので、消費期限内であれば翌日使用した経過はあります。残さず食べていただくのが一番良いと思います。

委員

この機に、食べ残し0（ゼロ）を目指して、皆で考えるきっかけにしてはと思います。委員になって、給食をこんなに苦労して作っているのに、生徒達が残しているのに驚きました。皆が一口ずつ多く食べれば残渣は減ると思いますので、時間が取れないと思いますが、総合の時間等を利用して身近な問題として残渣を出さないような働きかけをしてはと思います。

所長

給食訪問に行った際は、生徒には「もう一口食べて」と言っています。今後残渣を減らすためのPRはしていきたいと思います。

委員長

その他、ご質問等ございますか。ないようですから協議事項に入りたいと思います。

議題1の「平成22年度中学校給食実施計画（案）」について議題といたします。説明をお願いします。

所長

平成22年度中学校給食実施計画（案）でございますが、本日、ご審議をいただいで決定いたしましたら、小平市教育委員会3月定例会に報告し、4月に各学校に配布することとなります。

それでは、要点をしぼりましてご説明いたします。平成22年度の給食実施

期間は、4月8日から平成23年3月24日までを予定しております。次に、年間標準給食回数が学年毎に示してある回数を最低限食べていただくことを基に、下段の表は現在、各中学校に年間の予定計画に基づいた、給食の喫食回数を調査中で、2月末日に数字が確定いたしますが、今回、ご提案させていただいておりますが、基本的な考え方は変わらず表中の給食回数が変わるという、ご理解をいただいてご審議をお願いしたいと思います。次に、給食費でございますが、1食当たりの単価280円の単価方式で、22年度も実施いたします。また、給食費の口座振替の回数ですが、従来、2月で給食費の口座振替を終了しておりましたが、学校からの要望もあり、未納者対策として、3月に未納者のみ口座からの再引き落としを実施いたします。

給食費の納入方法は、ゆうちょ銀行の学校納付金自動払込システムを使用しております。なお、1回10円の引落手数料は保護者の負担とさせていただきます。

次の、給食費会計でございますが、学校給食センターが各学校長から委任を受けまして、給食費の口座振替手続き等を行っております。給食費は最初に各学校長口座に入金され、各学校から学校給食センターへの資金移動が行われ、食材納入業者への支払いという流れになります。4月から3月までの年間収支につきまして、校長1名、保護者2名により監査を受け、小平市教育委員会、各学校に報告をしてのち、保護者の方には毎年7月の予定献立表の裏面に報告をいたしております。

次は、献立の作成でございますが、当面、旧「東京都学校給食の栄養摂取基準」に定められております、生徒一人1回当たりの平均栄養所要量を確保するように努めてまいります。また、学校給食センター開設以来、冷凍の加工品は使わず、コロッケ等は原材料からの手作りを基本としておりますので、今後も継続し、安心、安全な献立を心掛けてまいります。小平産地場野菜の積極的な導入や姉妹都市小平町産の米「ななつぼし」の無洗米を使用する予定です。

次の、衛生管理でございますが、調理従事者や事務職員にいたるまで、月2回の腸内細菌検査や学期毎に調理場内の衛生検査を、小平市薬剤師会にお願いいたしまして食器、食缶、消毒保管庫等の抜き打ち検査を実施するなど、衛生管理に万全を期してまいります。また、調理した食品の中心温度は、75℃1分間以上、二枚貝を使用する場合は85℃1分間以上と決められております。学校給食センターでは全てノロウイルスの死滅する温度である85℃1分間以上で調理しております。

次の食育でございますが、学校給食センターのホームページを活用した給食のPR活動、食育推進等に向け充実させたいと考えております。食育推進に向け、各学校の要望のもと「食について」の授業への参画等、連携をさせていただ

だきたいと思っております。今年度、小平第四中学校で全校生徒を対象に授業をさせていただいたこともございまして、このような連携が広がっていけばと思ひ計画に盛り込みました。

また、職場訪問と職場体験の受け入れにより、キャリア教育を支援していきたいと考えています。

以上簡単ですが説明を終わります。

委員長

平成22年度中学校給食実施計画（案）につきまして説明がありました。

ご質問等ございますか。

委員

給食費の未納についてですが、民間企業は、給料を殆どがゆうちょ銀行ではなく他の銀行に振り込んでいると思いますので、他の銀行からの口座振替ができれば、残高不足による未納など防げると思います。手数料は高くなると思いますが。

所長

それぞれの口座から給食費を引き落とすことになると、学校と各銀行との引き落としをする為の手続きが必要になると思います。また、銀行が振替業務を引き受けてくれるかわらないと思いますので、現在の学納金自動振り替えシステムで行きたいと思います。昨年1月頃から銀行からゆうちょ銀行への振り込みが可能になったこととございます。

委員長

昔は銀行や信用金庫でも、給食費や教材費の口座振替をやってくれていましたが、現在、ゆうちょ銀行しかない状況です。

委員

口座には余分に入金するようにしていますが、落ちなかった場合でも入金すれば翌月に溯り納入されます。未納の方はそうではないのかと思っています。未納の方の対策として5年間督促をしていると聞いていますが、本当にお金がなく支払えない方には、援助する制度もありますので相応の手続きをすればいいと思いますし、払えるのに払わないのはモラルの問題もあると思います。

自分の給与等の口座から引き落としをすれば便利だと思いますが、他の銀行ですと10円の手数料が数百円かかると思いますし、1食280円で食べさせていただいていることが有難いと思いますので、ゆうちょ銀行へ行く手間を惜しまないようにしたいと思います。

委員長

問題となっているのは、就学援助を受けている世帯はきちんと納入されますが、何回催促しても意図的に払わないのが問題だと思います。

その他、ご意見、ご質問等ございますか。

委員

1食単価280円とありますが、市から補助金等を出ているのでしょうか。

所長

市から補助金としては出ておりません。調理前の食材と調理後の給食を検体として2週間保存することが義務づけられておりますので、保存食代は市からでています。

委員長

あくまでも280円というのは食材料費です。

所長

委員長の言うとおりの、食材料費です。学校給食センターの施設維持管理費、調理配送業務費、電気、ガス、水道等光熱水費は全て小平市で負担しています。毎年、1億5千万円位の経費がかかっています。単純に小平市が負担している経費を足して原価計算してみますと、倍の給食費になると思います。そういう意味では、補助金という名目では出てきませんが、小平市も相応の負担はしていることになると思います。学校給食法では、光熱水費も保護者からいただいて良いとされていますが、小平市で負担しています。

委員長

他に、ご意見、ご質問等なければ、平成22年度中学校給食実施計画（案）を承認ということで決定いたします。

続きまして、協議事項の平成22・23年度中学校給食用食材納入業者の選定を議題といたします。審査にあたり、事務局より説明がありましたら願います。

所長

平成22・23年度に小平市立学校給食センターに中学校給食用食材の納入を希望する業者を、本年、1月15日から1月25日まで登録申請を受付しましたところ、継続を希望する業者が30社、新規業者が2社ございました。

米等の穀類を納入する業者が4社ございました。いずれも継続を希望する業者で業績は良好です。次に、豆腐等ですが市内の組合に加入している業者から継続の申請があり、こちらも業績は良好です。次は魚類です。3社が継続で「(有)魚タカ」という1社が新規に登録を申請してまいりました。新規業者(有)魚タカにつきましては、1月26日に現地調査をいたしました結果を資料として添付してありますのでご覧ください。店舗は小平市仲町にございまして、取扱い品目は魚介類でございます。所在地からは、給食センターまで配送にかかる所要時間は約10分でございます。仲町本店は商品を販売する施設ではなく、立川市等にある店舗で販売する商品を加工する設備の整った施設で、所轄保健

所の衛生監視票も80点を超えていますので衛生状態もよいと思います。自社店舗で販売するだけでなく、市内の病院、工場の食堂、萩山実務学校等へ給食用食材を納入しております。

当学校給食センターで調査いたしましたところ、添付いたしました資料のとおり、諸条件は、クリアーしていると考えております。

次は、肉類の納入を希望する業者です。6社全て継続を希望する業者で、業績も良好でございます。次は、野菜、果物関係でございます。3社が青果店で1社がきのご類専門店です。あとの2団体は市内の生産農家で構成された団体で、小平市野菜生産者クラブと東京多摩有機農業研究会で、地場野菜の納入をいただいております。いずれも業務は良好です。

次に、食品全般、調味料等の業者です。8社が継続希望業者で1社が新規登録を申請してまいりました。継続業者でございますが、平成20年度から現在までの業績でございますが、全社とも特に問題はございません。

新規業者「(株)伊藤商店」について、資料を添付しましたのでご覧ください。

創業は昭和36年6月で営業年数は48年になり、従業員は6名です。取扱品目は畜産物、水産物、調味料類、乾物等で、それぞれの専門店から仕入れ納品をしています。主要な設備は冷蔵庫2基30㎡、冷凍庫2基100㎡と会社事務所の他、食品倉庫2か所を有しています。配送車両は保冷車4台を保有しています。主な取引先は、給食関係では武蔵野市です。小金井ゴルフ倶楽部等のゴルフ場や栃木県や群馬県のホテル、旅館等に納品しています。小平市立学校給食センターまでの配送時間は40分程度とお聞きしております。

今回、(株)伊藤商店の食肉の仕入れ先である、(有)ジェイ・エー・フーズ(杉並区)加工施設の衛生状況等も現地確認をしました。

(有)ジェイ・エー・フーズは加工場を2か所所有し、加工場に入る際は白衣、マスク等を装着後、靴を塩素で消毒してから入るなど基本的な衛生管理はできていました。加工場内の手洗いはオゾン水で行い、室内もオゾンによる殺菌をしていました。給食関係や病院、老人ホームが主な納入先であるとのことでした。

続きまして、乳製品でございます。低温殺菌牛乳を納入している東毛酪農業協同組合ですが、毎年、小平市教育委員会で小・中学校合わせて牛乳の供給契約を行っておりますが、学校給食センターでは牛乳以外の飲むヨーグルト等も給食に出すことから登録をしていただくものです。

以上、簡単でございますが、ご説明させていただきました。ご審議をお願いいたします。

委員長

説明がおわりました。ご質問等ございませんか。

委員

安価できちんとした業者がいいと思いますが、納入業者を選定するにあたって、どのように募集したのか教えてください。

所長

11月の運営委員会でもお話したと思いますが、小平市報、ホームページ、学校給食センターに募集のチラシを掲示いたしました。現在の登録業者にはお知らせいたしました。

委員長

その他、ご質問等ございますか。ないようでしたら、新規業者2社、継続業者30社につきまして、納入業者に指定することで決定いたします。

所長

ご決定をいただきありがとうございます。

委員長

次に、食物アレルギーによる給食費の一部免除対象食品及び取り扱いの一部改正についてを議題といたします。説明をお願いします。

所長

食物アレルギーの対象食品が明確ではないことから、平成17年4月1日に「食物アレルギーによる給食費の一部免除対象食品及び取り扱い」を共同調理場運営委員会で審議のうえ制定したものでございます。制定以来4年が経過いたしますが、7つの免除対象食品の中に、給食として出していない食品、商品名もあることから文言整理等をいたしまして、平成22年4月1日から牛乳、ミルクコーヒー、ヨーグルト、飲むヨーグルトの4品目にさせていただきたいと思います。対象から外した食品は、ジョアは量的に少ないことと数年来出していないことから外しました。プリンとゼリーは、原材料の配合によっては食べられる場合もありますので、一律に対象食品に入れる必要がないことから外したものです。今回の改正で乳製品にしぼらせていただきました。

また、免除対象食品を返金対象食品に改めました。給食費は毎月5,200円を徴収させていただいています。3月に給食に出たアレルギー食品の回数を掛けて返金しておりますので、免除と言いますと最初から給食費の中から減額してあると思われがちなため、返金対象食品といたしました。なお、返金をする場合でも手数料がかかりますので、返金を受ける方のご負担とさせていただきます。申請様式につきましても一部変更してございます。申請用紙の下段に学校と給食センターで印鑑を押す欄がございます。学級担任、給食主任、養護教諭、副校長、校長の決裁を受けたのち学校給食センターへ送るよう変更しました。これは、それぞれの先生方が生徒の状況を知っておくという意味で変更したものです。また、今年の4月からアレルギーをお持ちの方は、医師の診断を受け

て学校に届け出るようになると思いますので、医師の所見を記入していただくことにしました。

経過措置として、現在の1年生、2年生につきましては、卒業まで改正前の取り扱いにしたがうものといいたします。以上でございます。

委員長

説明が終わりました。ご質問、ご意見等ございますか。

委員

アレルギーもそうですが、宗教上の問題で肉が食べられないとか、中学校給食で事例はありますか。

所長

豚肉の方がいると思います。食材料の詳細がわかるアレルギー用の献立表を別に作っております。希望されるご家庭には配布しておりますので、それを見て対応していただいています。

委員長

他にご質問、ご意見等ございますか。

特にないようですから、承認することとさせていただきます。

次に、その他に移ります。学務課長から小学校給食あり方の検討についてお話があります。

学務課長

中学校給食はセンター方式で民間委託をしているところですが、小学校は自校方式で給食を作り提供しております。小平市の小学校給食を今後どのように考えていくべきかということで、小学校給食のあり方検討委員会を設置し、小学校の校長先生、学識経験者、保護者の方、一般市民の合計15名の委員で検討をしています。

本日、お示しさせていただいたのは、先週、小学校の保護者の方全員に、児童を通して配布させていただいたもので、現在までの3回分の検討内容を保護者にお知らせしたものです。主に、食育の充実や食器の改善、衛生管理、給食室の整備、食材の調達等について、今までに検討された結果が載っております。今後、2月、3月で2回程委員会が開かれる予定で、さらに検討を加え3月末に委員会から報告いただく予定でおります。現在、このようなことが進められているということで、本日、参考までに配布させていただきました。

委員長

只今の件で、ご質問等ございますか。

委員

小学生はいませんが、この文書が回っていたのは知っていましたが、委員に応募すればよかったと思っています。

子供のためには目をつむってお金を出せという時代ではなく、やることは堅く確実にいき、安く抑えるコスト削減は重要な課題だと思っています。小学校のお母さん方が、今、一番心配しているのは、センター方式に小学校がなってしまうのではないかと危惧しています。中学校がセンター方式ですが、砕けた話で言いますと、小学校の時は牛乳が冷たいまま飲めたが、中学校では手元に来るとぬるくなっているので飲みにくいと子供が言っています。小学校は各校に栄養士がいますが味に違いがあると聞いています。

市内の保育園ですと統一の献立ですが、保育園のように小学校も統一した献立にすれば、コスト削減や栄養士の人員削減ができるのではないかと思います。

学務課長

小学校でも統一の献立はございます。学校給食センターは食材を一括で購入できますが、小学校の場合、19校がばらばらに食材を発注すると単価が高くなりますので、年間を通して共通メニューという基本的なメニューが決まっております。それに基づいて栄養士が食材を見ながら、年間または月の契約をしています。学校のメニューは日によって違うと思いますが、使う食材によって単価がいつも同じであるという形で考えておりまして、どこの学校で使っても同じ価格で使えるよう19校統一しています。

栄養士によって味が違うのはあると思います。栄養士もいろいろな工夫をしたり、アレンジをすることもあると思います。やはり嗜好ですので若干の差はあると思います。

所長

牛乳がぬるいというのは、夏でしょうか今の時期でしょうか。

委員

冬もです。

所長

牛乳は朝納品されてから、クラスごとに分け冷蔵庫で冷やしておきます。給食時間に合わせ各階の配膳室に各クラスのワゴン運びます。給食時間と同時に生徒がワゴンを取りに来て配膳することになります。この間、配膳に時間がかかるようだと牛乳がぬるくなってしまうこともあると思います。冷たいものは冷たいままを心がけています。

委員長

それでは、本日、予定しておりました議事も終了いたしましたので、今回が最後の運営委員会になると思いますので、各委員から感想等を伺いたと思います。最初に、保護者の委員の方からお願いいたします。

委員

1年間ありがとうございました。一般のお母様方は給食について良く分から

ないと思います。委員になってこのような話をするのでお母様方の意識の高揚になればと思います。

牛乳と残渣の件ですが、牛乳などしっかり管理されているのはわかりましたが、30分間で配膳、食事、片付けまでやるのは、残渣を多くする悪循環のような気がしますので、何か良い方法はないかと思います。先生方も一丸となって「給食食べるぞ！」となって欲しいと思います。

委員報酬が多いと思います。各学校から1名にして報酬を引き下げてはと思います。

委員

報酬が高いと思うので、このお金を子供たちのために役立ててほしいと思います。PTAの委員は無償で持ち出しでやっています。

食に対して昔から興味を持っていましたので、子供たちに食育を充実して欲しいという思いがあり、委員になれて嬉しかったのですが、残渣の多いのが気になっています。地域の高齢者に給食を提供できたらと思います。小平市だけではなく東京都や国で取り組んで欲しいと思います。

学校給食センターのホームページを見ていない人が多いように思います。一人でも多くの人に見ていただきたいです。

所長

委員報酬の件で大変ありがたいお話をいただきました。委員には保護者の方、学識経験者の方といらっしゃいます。皆様、大切なお仕事をお休みになってご出席をいただいていると思います。共同調理場の運営や給食全般について審議をいただくことから、市の条例で決められた報酬の額をお支払いしているものです。また、本委員会に各校一名ずつ保護者の方を入れてはどうかというご意見がありましたが、共同調理場設置条例施行規則で委員の数が決められております。保護者の方の意見を聞く場として、献立作成委員会がございます。こちらのメンバーは各校1名ずつ委員になっていただいておりますので、共同調理場運営委員会のメンバーは今まで通りで良いと思います。

委員

改正機会にでも検討していただければと思います。

委員

1年間ありがとうございました。いろいろと勉強になり良かったと思います。残渣が多いのが気になって意見を言いましたが、少しでも少なくなるよう別の方法を期待しています。

委員

上水中学校2年生の息子がおいしいと言っていたが、ご飯がベタベタして固まっておいしくなかったことや、時々しょっぱいことがあるとも言っています。

先生は言っていないが友達は言っているそうです。

昔、おからが残ったが、ハンバーグに入れるなどすると食べると思いますので、工夫していただければと思います。

委員

1年間ありがとうございました。

報酬は多いと思いますので、何か役に立てていただければと思います。歯科医師の立場で申しますと、一口、30回は噛んで欲しいので、給食時間が30分では良く噛んで食べられないと思いますので、少しでも食べる時間を長くしていただければと思います。

委員

薬剤師として保育園、小学校、中学校を廻って見ているが、市立の保育園は栄養士が2名いて、10園を分担して給食を出しています。小学校の栄養士は保育園と違い規模も大きく、献立を立てたり調理の指示をしたり事務の仕事もあり、給食室の衛生管理等を行っています。数校を持つのは無理だと思いますので、栄養士は各校に1名は必要だと思っています。

委員

食器の入替えやお箸の検討など生徒のことを考えていると思います。私は生徒と一緒に食べていませんが、担任の先生に聞くときんぴらなどは食べる子と食べない子に差がある。その差は日頃からの家庭の食生活にあると思いますので、給食の作り方も大切ですが、各家庭でも気をつけて欲しいと思います。

養護教諭の立場から言わせていただければ、給食時間をもう少し長くにとって欲しいと思っています。

栄養士

味付けは栄養士と調理員が味見をして決めています、思っていたよりも煮詰まって濃くなってしまったり量を増やすと出汁の味が薄まってしまったりしますので、やむを得ずだすこともありますが、このようなことを見越して調理をして調味料を決めていくよう注意したいと思います。日頃からお母様方の中で留めずにご意見をいただければ、調理の方法や調味料の量などお答えもしますし、こちらも良い反省材料になりますので、今後も、遠慮なくご意見を言っていただければと思います。これからはいろいろな意見を基に美味しい給食を作っていきたいと思いますので、よろしく願いいたします。

学務課長

委員の皆様には、学校給食センターの運営に貴重なご意見をいただきましてありがとうございました。

平成17年に食育基本法が制定され、国や東京都でも計画をたてまして、教育委員会も平成20年度に小・中学校食育推進指針を作成いたしまして、小・

中学校にお示しいたしました。各学校で指針に基づく基本計画を作り、現在、各学校で食育を進めているところでございます。食育を推進する中で各教科でも食育を取り上げていますが、給食は生きた教材として食育の中に取り入れられております。これからも給食は貴重な教材となっていくものと思っています。

皆様の任期は5月までございますが、引き続き安心安全な給食を提供していくためには、皆様のご協力が必要でございますので、よろしくお願いいたします。本日はありがとうございました。

委員

もう1点よろしいでしょうか。生徒が配食をした後、食缶等に盛り残しがあれば、先生が回って配っていただければ、残渣は減ると思います。生徒も食べようという機運もあがると思いますので、教職員の方が協力して盛り残しを配っていただければと思います。

委員長

委員の皆様のご協力をいただきまして、本日の議題はすべて終了いたしました。

平成21年度第3回小平市立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。