

第13期 第7回町田市学校給食問題協議会 会議録要旨

日 時	2023年10月25日(水) 14時30分～15時40分
場 所	市庁舎3階 第3-1会議室
出席者	<委員>敬称略 山田正子、金田和子、鈴木桜子、堀切由貴、福住希美、大川敏明、石黒佐智子、進藤悠、野村弥生 <事務局> 保健給食課長、保健給食課職員 6名
傍聴人数	0名

■会議内容

1. 議題

食育について

(1) 資料説明

(2) 協議

2. 次回の日程

3. その他

■配布資料

- 1 資料1 食育プログラム体系図(案)
- 2 資料2 学校給食における食育の推進について(二次答申案)
- 3 参考資料1 学習指導要領食育関連内容(小・中一貫町田っ子カリキュラム 健康教育)
- 4 参考資料2 第6回会議録

■協議

「食育について」

【会長】

それでは、当協議会に諮問された議題について、協議に入りたいと思います。本日の議題は「食育について」です。事務局より、説明をお願いします。

【事務局】

<資料1の説明>

こちらは、町田市学校給食の食育プログラムの方向性、児童・生徒の目指す姿、取組例について、現段階でのイメージを図として示したものになります。町田市学校給食食育プログラムとは、小中学校9年間における発達段階に応じた食育推進にあたっての体系や実施

手順等を定めたものです。

目指す子どもの姿は「食を正しく選び取れる力」及び「正しい食行動を実践する力」を有する児童・生徒とし、小中一貫まちだっ子カリキュラム健康教育の目指す姿との整合を図っています。プログラムで重視するポイントは現在策定中の教育プランで示している取組との整合を図っております。一つ目、なりたい自分に必要な栄養素、健康づくりに適した栄養素を知る、二つ目、学校給食の提供を通じて、日本の豊かな食文化や地域の良さを知る、三つ目、農産物の生産者や給食食材の供給事業者等との交流を通して、生産の工夫などを知る、四つ目、農産物の栽培・収穫・調理等、実体験を通じて知識の定着を図る、の4点をポイントとしました。

基本目標についても、小中一貫まちだっ子カリキュラム健康教育との整合を図っており、三つの学習期に分け目標を定め、取組を行っていくことといたしました。

「施策実施の基本的視点」については「食に関する指導の手引き-第二次改訂版-」を参考に検討しました。食に関する指導の手引きでは、学校における食育の視点として食事の重要性、心身の健康、商品を選択する能力、感謝の心、社会性、食文化の6つが挙げられております。それらを踏まえ、3つの大きな柱と発達段階に応じた基本的視点を定めました。

「栄養士の取組例」については、現在、小学校で取組をしているものを抜粋し、記載いたしました。中学校では現段階では取組は行っていないものとなりますが、全員給食になった際に行うことができる、または行っていきたい取組例として示しました。栄養士の取組例のうち、縦に大きく記載している取組例は全ての学年を対象に継続して取り組んでいくものと、発達段階に応じた取組を各視点に分類して記載しています。さらにその取組を施策実施の基本的視点の3つの柱の各視点に分類いたしました。下から小学校1年生の取組を記載し、発達段階に応じて取組をすることで、目標を達成できると考えております。全ての学年を対象に継続して取り組んでいくものとして、給食だより、給食一口メモの配布、校内の掲示板等への掲示、食に関する個別指導を挙げています。給食だより、給食一口メモの配布、校内の掲示板等への掲示については、全ての児童・生徒に対して継続的に行っていくことができる取組であると考えます。食に関する個別指導については、食に関するアレルギー対応や偏食など個別に抱える課題に対して給食を活用して取り組んでおります。

「連携した取組例」については、給食を活用してそれぞれの立場から連携できる取組例として考えたものと、現在連携して取組を行っているものを記載いたしました。すでに取り組んでいるものもあれば、今後の連携を検討する例として記載しているものもあります。

「栄養士の取組例」と「連携した取組例」の記載の頭の部分にアルファベットの記載がありますが、栄養士の取組例とそれに連動した取り組み例をわかりやすいようにしています。例えば、「栄養士の取組例」の一番下に記載してある、①1年生給食開始は教科のルール等と連携して特別活動をもらって授業を実施している例もありますが、授業時間をもらって給食指導を行うことが難しい学校もあります。しかし、給食指導の時間を使って各クラスで給食指導を行うことは比較的实施しやすい取組例となっています。学校の実情に応じて取組できないケースもありますが、できるかできないかは別として記載しております。⑤カミカミ給食を実施している学校も多いですが、それに連携した取組例はあまり多くないと思います。もしこれ

を、地域や家庭と連携して行っていくのであれば、家庭でも実践していただけるようなツールを作っていくとか、学校歯科への協力を経て話していただくことができるのではないかと考えます。

⑥や⑦の取組は小学校の全学年と家庭を想定した内容で、ずっと継続して取り組むことを考えた例になります。継続して取り組んだ結果、町田の小学生は正しい食器の置き方がわかり、しっかり箸が使える卒業するなど、何か目に見えて評価できる取組があるのではないかと考えます。

⑧旬の食材の提供でそらまめのさやむきや、とうもろこしの皮むきは生活科と連携して取り組んでいる例が多くあります。給食の取組だけになっていることが多いので、家庭や地域の農家さんに関わってもらえることができれば更に充実するのではないかと考えています。

少し上の方の⑨と⑩のまち☆ベジもりもり給食については、小学校と中学校の両方に入れています。前回報告した、ベジチェックを活用した取組です。両方に取り入れることで、給食を活用した野菜に関する取組を継続して実施した結果、どのように変化があったかなどの評価ができるのではないかと考えます。また、同じ取組であっても、目標やアプローチ方法を変えることで、発達段階に応じた取組ができると考えています。

本日は委員の皆さまから、その他連携例を伺えればと思います。こちらはイメージ図で、掘り下げた内容は記載しておりません。プログラム作成にあたっては、小・中学校の教職員などで構成する委員会を別途立ち上げることを想定しています。具体的な内容についてはその委員会で検討していきたいと考えています。委員の皆さまから頂いた連携内容は今後検討する際の参考にさせていただければと思います。子どもたちが食を正しく選び取り、実践する力を培うためには、自分で気づき、自ら行動変容を行うことが大切であると考えています。自分自身の気づきを促すことができるような内容にしたいと考えております。その点を踏まえてご意見を伺えればと思います。

#### <資料2の説明>

資料1の体系図を踏まえて答申案を作成いたしました。本文の第一段落をご覧ください。この段落では、食が生きていく上で欠かせないものであること、また、世帯構造の変化などによって、健全な食生活を実践することが困難であるということに記載しています。

次に、第二段落では、子どもたちの食に関する状況や課題を記載していき、例えば、朝食の欠食、肥満や過度のやせ、偏った栄養摂取や不規則な食事といったことを記載しています。健全な心身を育むためには、健全な食生活が欠かせないものであり、将来の食習慣の形成にも大きな影響を及ぼすものであると記載しています。また、健全な食生活を送っていくために、栄養や食事のとり方など、子どもたちへの食育を行い、食生活をコントロールしていく食の自己管理能力を身に付ける必要があることを記載しています。

続いて、第三段落でございますが、2025年度には中学校給食センターの整備が完了します。小学校・中学校で統一的な給食提供が実現することから、小中一貫の食育に取り組む必要があると記載しています。

最後に、第四段落では、小中一貫の食育では、義務教育終了の時点で「食を正しく選び取れる力」及び「正しい食行動を実践する力」を身に付けられるよう、学校給食充実とともに、以下の点に考慮した上で、「生きた教材である学校給食を活用した食育」を実践してもらいたいとしています。

(1)は、小中学校9年間における発達段階に応じた食育推進として、「食を正しく選び取れる力」及び「正しい食行動を実践する力」として、「食事の重要性の理解」、「心身の健康に向けた管理能力」、「食品を選択する能力」、「生産者等への感謝の心」、「食事のマナーや食事を通じた人間関係形成能力」及び「地域の産物、食文化などへの理解」を獲得・蓄積していく必要がある。これらの能力等を獲得するために、小学校1年生から中学校3年生までの9年間を通じて、全小中学校で、子どもの発達段階に応じた食育を推進することとしています。この食育推進に当たっては、その体系や実施手順等を定めた「食育プログラム」を策定し、計画的かつ継続的に取り組むこと、また、この食育のプログラムの策定に当たっては、すでに策定されている「小中一貫町田っ子カリキュラム健康教育」との整合を図るとともに、栄養教諭及び学校栄養職員と学校教職員が協同して取り組む食育を具体的に記載することとして、食育推進に当たって、食育プログラムを策定して、栄養教諭・学校栄養職員と学校教職員が協同し取り組む食育を具体的にすることとしています。

(2)では、連携による食育実施として、栄養教諭及び学校栄養職員が、学校における食育のコーディネーターとして主体となり、学校教職員とともに学校全体で組織的に食育を推進する、また、家庭、地域、給食に関わる事業者及び食育に取り組む企業・大学などが連携した食育を実施することと記載しています。

(3)では、「体験型の食育推進として、給食そのものが食体験の基本である」、これに加えて、子どもたちの知識や経験として定着し、食への深い理解につながるよう、農業体験、調理実習など、体験型の食育を多く取り入れ、食育を推進すること。また、現代の子どもたちは、デジタルツールを日常的に使用していることから、食育に関する動画や食を学ぶアプリなど、デジタル技術を取り入れた食育に積極的に取り組むこと、記載しています。

(4)では個別的な相談指導としまして、偏食、肥満、痩身及び食物アレルギーなど、子どもたちが個別に抱える健康課題に対して、個人の身体状態、栄養状態及び食生活等の特性にあった栄養指導及びその管理を、栄養教諭及び学校栄養職員が中心となって、給食を活用しながら取り組んでいくこと、としています。

最後に、(5)は、前回の協議会でも意見として出されました負担軽減について記載しまして、各学校で使用可能な食育教材やツールを作成することや食育実施に向けた研修を開催するなど、教育委員会がサポートを行うとともに学校間で協力することで、食育の実施主体となる栄養教諭及び学校栄養職員並びに、学校教職員の負担軽減を図ること、といたしました。

## 【会長】

事務局から食育プログラム作成にあたって方向性が示されました。また、食育についての答申案も示されました。本日はこの2件について意見を伺いたいと思います。まず、資料1に

ついて、小学校で給食を活用した取組として、取り入れたい取組がありましたらお願いします。

#### 【進藤委員】

毎日の給食は狙いがあります。分類するならば、このような感じになると思います。毎日、食育の視点を入れながら給食を実施しています。例えば、今日と明日で別の種類のりんごを出して、食べ比べようというようなことを実施しています。このような感じで良いと思います。

#### 【石黒委員】

私もここに書かれているようなことを行ってきました。中学校については勉強不足ですが、このような感じなのではないかと思います。食を正しく選び取れる力と、正しい食行動を実践する力を身に着けるというように、目標は高い方が良いですが、中々難しいなと感じています。そちらを頑張ろうとすると、食文化やマナーが抜け落ちることもあるので、悩むところが多いと感じます。

#### 【会長】

ありがとうございます。それでは、他の委員の先生方からもご意見を伺いたいと思います。

#### 【堀切委員】

連携した取り組み例のところ、ベジチェックが盛り込まれていて、採用されていることがありがたく、有意義だと思っています。朝食料理コンテストを継続していただけることも嬉しく思います。コロナの時にバイキング給食がなくなってしまい、子どもたちが残念に思っていたのでまた採用していただけるということで良かったです。この方向で進めていただければいいなと思います。

#### 【鈴木委員】

保護者の目線で、この内容が十分足りているのか足りていないのか判断が難しく、子どもたちの話を聞いてやっとわかることになると思います。ベジチェックを授業でやるとなると、家庭科の授業でやるのか、その他の授業でやるのか、難しいと思いますが、そういった時間をしっかり取ってできるような体制が作られていけば良いと思います。中学校になれば部活動でスポーツをやっている子も多いので、アスリート献立は、子どもたちが自ら興味を持って取り組めるようなものが、授業プラス食材でできると良いと思いました。

#### 【福住委員】

今回初めて資料を拝見して知りましたが、小学校のところを見ると、私も町田市の小学校に通っていたので、昔から変わらないことも多くて懐かしく、記憶に残っています。今の子どもたちにも是非やっていただきたいです。家で子どもにご飯を出した時に、ご飯とお味噌汁の位置が逆であることを父に言っていて、向かい側から見ているので逆に見えていただけだ

ったのですが、そういったルールがあることを学校で教わってきているのだと思って、嬉しかったです。

#### 【大川委員】

子どもたちが授業でやるには大体網羅されていると思います。一番上の保健体育・技術家庭のカリキュラムは中学校のカリキュラムになります。小学校で言うと、5・6年生で家庭科の授業がありますが調理実習や栄養素についての学習がありますので、教科として食育は中心になると思うので合わせて入れていただけたらと思います。

栄養士の取組例のところでは、旬の食材の提供であるとか、皮むきは、実際行われているが、生活科にも関わっているところなので、連携してやっていけたら良いと思います。

#### 【金田委員】

中学校はこれからだとわかりますが、栄養士の取組のところでは、地産地消がありますが、農業や生産者だけではなくて、生産するには農薬が必要です。中学校のところでは、農薬の知識やどうして農薬を使わないといけないのか、という授業も入れてほしいと思いました。無農薬でできる地域もありますが、ほとんどのところは無農薬でできないので、必要になってきます。あまり使ってはいけないのですが農薬は必要かもしれない、というところも少し授業に入れてほしいと思います。

また、和食給食のところでは、秋刀魚の食べ方、箸の使い方というところで、秋刀魚は一匹丸ごと使用するのですか。

#### 【事務局】

秋刀魚を一尾出すのは難しいです。実際行ったことがあるのは、筒切りの半分ぐらいの骨付きの秋刀魚を焼き魚にして、中の骨を取って食べるような指導を行ったことがあります。やり方としては、映像で一尾だったらこうだけれども、今日の給食だと半分ぐらいの大きさなので、それに習って正しく箸を使って、骨の付いた魚も綺麗に食べましょうという指導になります。正しい箸の使い方と、骨のある魚の食べ方を指導することが可能であると考えています。

#### 【金田委員】

食育ボランティアはどのような方ですか。

#### 【事務局】

食育ボランティアは保健所の方で要請している市民の方ですが、いろんな小学校に出向いて食育の活動をしたり、地域から依頼があればそこに行ったりします。豆掴みゲームなどをして箸の使い方を教えます。直接、秋刀魚の食べ方を教えないとしても、栄養士だけではなく、ワンクッション置くことでより子どもたちの記憶に残るのではないかと、そういう活用もできるのではないかと考えます。現在、連携してそういった取組ができているわけではないので

すが、いろんな人が関わることで充実するのではないかと、記載いたしました。

#### 【野村委員】

今お話しがあったように学校だけではなく、いろいろな方の力を借りることによって、食育だけではないですが、子どもたちはどうしてこのようなことが必要なのかと、きちんと理解されれば自分のこととして取り入れることができるので、とても良い取組だと思います。それぞれの学校でどこまでできるかわかりませんが、とても良いと思いました。中学校の給食は全く想像できないのですが、区部や中学校の給食を始めているところの先生の協力を得てこのような取組をしていけば良いと思います。小学校にいと中学校の食育がイメージできなかったのですが、資料1で見させていただいて、こういうことをしていくのだとわかりました。子どもたちも部活動をしていると、自分が上手くなる、強くなることについて、文化部でも運動部でも同じように栄養などはとても大事なことで更に興味を持って取り組めるのではないかと思います。このような取り組みが上手くいくといいなと思います。

#### 【鈴木委員】

栄養教諭及び学校栄養職員は、中学校に新たに配置されるのか、また今いる先生が担当されるのですか。

#### 【事務局】

中学校は給食センターになるため、センターに栄養士は配置します。毎日学校に行くことは難しいのですが、出きる限り学校に足を運んで給食時間の様子を見たり、授業を先生方と一緒に進めたりしていければ良いと考えています。

#### 【堀切委員】

アレルギーをかかえる子については、自分で選ぶ力をつけ、周りもアレルギーについて理解するという内容があったと思いますが、それについては、どこに入っていくのか疑問に思いました。

#### 【事務局】

今は特段入れていません。あくまで取組例なので、そういった視点も入れていく必要があるのではないか、というご意見がある中で、具体的にプログラムを作っていく際に、盛り込んでいければ良いと思っています。

#### 【金田委員】

食の安全性・衛生、食の環境変化、食文化とありますが、中学校のカリキュラムのどの辺りに入っていくのでしょうか。先ほどの農薬にも関わるのですが、食中毒はいろいろありますが、添加物に関しては、今物を買うときに、どのような添加物が入っているか、裏を見ませんよね。なぜ必要なのか、これは必要ではないのではないかと、消費生活センターでは隔週で

テーマとして取り上げてやっています。安心安全と言われる添加物ですが、それが総合的に加わるとどうなるのか、あまり取りすぎではいけないのではないかと、という教育も中学生ぐらいから必要なのではないかと思います。

また食中毒ですが、駅弁のところで大きい食中毒がありました。食中毒に関してもこう保存すると食中毒になりうるということを、親も知ってほしいが、子どものころから知っていると良いのではないかと思います。これはどこに当てはまるのか、これを見てもないように思いました。

#### 【事務局】

中学校の教科に入ってくるならば、連携して取り組むことができると思います。本日中学校の先生がいないので、この單元ですとは言えませんが、参考資料1を見ると、総合的な学習の時間に入って来ると思います。学校裁量の部分もありますので、授業としてできなくても、給食だよりやクロムブックでコンスタントに発信していくことはできると思います。

#### 【会長】

貴重なご意見ありがとうございました。頂いたご意見を詳しく内容に盛り込んでいけたらと思います。

#### 【事務局】

本日欠席の中学校の柳田先生からのご意見を頂いております。先ほど金田委員からのご意見と関連すると思いますが、SDGS学習がぴったり当てはまると思いますというご意見でした。総合学習の時間で教科を横断的に、SDGSを取り上げたらいかがでしょうか、というご意見がありました。食についての不平等、輸出入に関わる不均衡、ごみの問題など、食に関わる学びがあると思います。こういったご意見がある中で、学校と相談しながらSDGS学習に取り入れることができるのではないかと考えています。

#### 【会長】

その他欠席の委員からの意見はありましたか。

#### 【事務局】

その他はありませんでした。

#### 【会長】

SDGSについては、小学校の授業の一環として教育していますか。

#### 【大川委員】

関連して取り入れたりしています。何かに明記してというわけではなく、教科や総合的な学習何かの授業の時に取り入れています。

**【会長】**

取組を引き続きやっていただければと思います。その他ご意見がないようでしたら、資料1の案については概ねご了承いただいたとういうことで、よろしいでしょうか。資料2の答申案について、続けてご意見はありますか。

**【大川委員】**

内容についてはありませんが、この取組の中で、栄養教諭または栄養職員が主体となってとありますが、教職員と連携することになります。小学校では公務分掌があり、いろんな担当がありますが、食育となると、大きな学校で家庭科の専科の先生がいると比較的窓口ははっきりしていますが、5・6年の教員が入るとしても、稼働することが少ない部署ではあります。食育を進めていく時に職員が担当になるが、学校サイドでも意識して、教職員が栄養教諭や栄養職員と協力して窓口としてやっていかないと、そちら側にお任せしてしまうことに実際はなってしまうこととなります。実際進めていくときに、学校サイド・教職員でも意識して、啓蒙していただくことが連携していくためには必要になると思います。

**【金田委員】**

私もこの部分が不安になりました。栄養教諭または栄養職員が食育のコーディネーターになって、学校の先生方と協力しておりますが、このコーディネーターが、幅広いのではないか、負担が大きいのではないかと思います。どうでしょうか。

**【進藤委員】**

学校の先生方も忙しいので、食育したい気持ちもあると思いますが相談したくても、時間が取れないとは思っています。

**【金田委員】**

前回そういう話もありました。頑張りたいけど、話し合いができないとの話があったので、現実的にできるのかと思います。皆様どう思っていますか。

**【石黒委員】**

理想的だと思いますし、私が実際やるのは難しいと思っていました。そう言ってしまうと、話が進まないと思います。ただ、その仕組みを変えないといけないとっていて、今の状態から一歩進めて変わるためには、踏み込んだものが必要だと思います。

**【会長】**

以前この話があったときに、栄養教諭または栄養職員がコーディネーターとなってやっていきましたという話だったと思いますが、先生方が心配になっているのもごもっともだと思います。教育委員会もバックアップしてもらいながら、全校で共通認識をもって食育にあたって

いく、プログラムを作り、学校で協力していくという体制が必要だと思います。「全校で共通認識をもって」という言葉が入っていると、先生方も少しは安心して取り組んでいけるのではないかと思います。どうでしょうか。

**【事務局】**

食のコーディネーターというのは、国の食の指導の関係資料にありますが、今後の栄養教諭の働き方とか職務のあり方、養護教諭と栄養教諭がどうやって連携して健康教育を推進していくかという会議が行われています。その中で見ますと、食の指導に関するコーディネーターを行うのは養護教諭や栄養教諭とされています。一方で、現実問題どうなのか、ということもあります。今委員の方からの意見にありましたが、実際忙しいので、食育を取り組みやすい環境づくりとして、食育プログラムは作るべきだと思います。そのプログラムの一つとして前回ご紹介した、ベジチェックの活用があります。昨年度4校で施行し、今年度は12校施行しています。野菜がテーマですが、先ほど委員から出ていた、運動、カルシウムなど何かテーマを考えたプログラムを作っていて、各学校で取り入れやすいものから取り入れていけたら良いと考えています。

**【会長】**

このプログラムというのは全小学校、全中学校へ共通して指導していくという認識で良いでしょうか。

**【事務局】**

ベースとして一つ作っておいて、後は学校ごとに行っていくことになります。基になるものがあると、学校でも取り組みやすいと思います。もう一つ、最終的には、子どもたちが興味を持てるものが一番だと思います。ベジチェックも子どもたちが積極的に楽しみながらやっているといます。そういったものを作りたいと思っています。他にも、企業や研究所や大学は専門的にさまざまな研究をしているので、それを活用しながら、面白いものや興味を持てるものを作りたいと考えています。そういった意味で、様々な主体との連携というのは重要だと思います。

**【金田委員】**

それは5番目の教育委員会がサポートを行うということになるのですか？

**【事務局】**

それも含まれています。

**【金田委員】**

そういうサポートも含まれるということ、各学校に示さないと、何をサポートするかわからないと思います。是非、例を提示してほしいと思いました。

### 【堀切委員】

小学校のPTAだった時に、学校給食委員会がありました。校長先生、副校長先生、PTA、保護者が話し合いを行っていました。そういった場が定期的に行われると、地域とも連携できると思います。栄養士の先生だけではなく、みんなで一緒に考えていこうということになるので、そういった場で話し合われるのもよいのではないかと思います。中学校では運営協議会があるので、栄養士の先生に来てお話いただいでみんなで共有し、何かバックアップできることがあれば話し合っていきたいと思います。

### 【会長】

先程、大川先生のところで、教職員の意識については啓蒙活動が必要とありました。そういったこともしていただきながら、堀切委員からも話があったように、栄養士だけではなく、みんなで助け合いながら協力していく体制も連携の中に含まれるということで私たちは理解してよろしいでしょうか。

欠席されている委員の先生からご意見はありますか。

### 【事務局】

柳田委員から事前にご意見を伺っております。文面はこのままで結構です、ということでした。中学校は学校栄養職員や栄養教諭、学校教職員の連携の部分が校内の食育担当者の過重負担になりかねるころが、課題だと思われます。中学校でも栄養職員と教職員の連携のところは課題だと感じているというご意見がありました。

### 【会長】

給食センターで5・6校担当しそこに栄養士が何人か配置されるということですが、栄養士と先生方と連携を取って食育を実施していくということで大丈夫でしょうか。

### 【事務局】

まだ方法については検討中のため、具体的なことは決まっていますが、給食時間に行き指導したり、授業したりすることは、各学校との話し合いが必要と考えています。

### 【会長】

全体を通して、何かおっしゃりたいことはありますか。無いようですので、本日の協議会はこのあたりでよろしいでしょうか。みなさま貴重なご意見ありがとうございました。本日頂きましたご意見を反映して、事務局には答申案の修正をお願いしたいと思います。最終的な文言修正は事務局に一任し、会長の承認を得て、協議会の二次答申とすることで、委員の皆様よろしいでしょうか。事務局より何かございますか。

**【事務局】**

皆さまありがとうございました。こちらの答申案を、改めて事務局で確認した上で、二次答申とさせていただきます。軽微な修正になると思われまますので、会長の山田先生とご相談させていただきながら、進めさせていただきます。

**【会長】**

ありがとうございます。それでは、司会を事務局へお返しします。

**【事務局】**

次回の委員会は、12月20日か12月22日、14時からで考えております。会場はこちらの会議室になります。皆様のご都合良い日に決めさせていただきます。

**【会長】**

ここで決めて大丈夫でしたら、多数決で決めさせていただきたいと思います。ご欠席の委員の先生の都合は聞いていますか。

**【事務局】**

柳田委員、藤田委員については22日の方が良いと伺っています。

**【会長】**

それでは22日でいかがでしょうか。

**【事務局】**

それでは22日ということにいたします。次回の議題については、中断しておりましたが、「給食費について」予定しています。委員の皆さまには、改めてご案内をお送りします。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。