

別府市学校給食・食育推進等検討委員会

第2回 議事録概要版

- 日 時 令和2年2月6日(木) 15:30~17:00
- 場 所 別府市役所 レセプションホール
- 出席委員 高松副委員長 藤澤委員 秋吉委員 寺岡委員 大塚委員 瀧委員
平田委員 大鶴委員 8名
- 事務局 寺岡教育長 稲尾教育部長 末田教育部次長 花木スポーツ健康課長
豊永共同調理場長 古本 加藤 豊田 相良 宇野 山田
- 会 次 第 1. 開会
2. 協議
 - (1) 学校給食シンポジウムの報告について
 - (2) 先行事例から学ぶ「大分市学校給食西部共同調理場(DVD)」による説明
 - (3) 安全安心でおいしい学校給食の提供について
- 配布資料 (1) 学校給食シンポジウムアンケート集計結果
(2) 第2回別府市学校給食・食育推進等検討委員会資料

■協議内容

- (1) 学校給食シンポジウムの報告について

【事務局】

シンポジウムの報告。衛生管理基準を満足していない調理場の現状、共同調理場への一元化に関する情報共有。

シンポジウム当日に実施したアンケートの報告。

【副委員長】

シンポジウムの報告に関して、各委員の方から少しずつ意見を伺いたい

【委員】

私はシンポジウムに行けなかったが、アンケートの要望等を見ながら頷ける部分が保護者としてある。ただ、前回も話したかも知れないが、私自身は共同調理場の給食で育ったこともあり、アンケートに書かれているような、顔が見えなかったから大事にできなかったとか、食育がなされていないかったというような印象は持っていない。

食育に関しては、恐らく身近におじいちゃん、おばあちゃん、両親が食事のマナーにつ

いて、怒ることもあつたらうし、その他の学校行事等で学ぶことも多かつたので、ここまで学校給食の共同調理場に対するネガティブな考え方がない。

ただ、アンケートの中でたくさん出ている子どもの声はすごく大事だと思つており、小学校の頃は美味しいと言つていた給食を中学校になると美味しくないとつているのはなぜだらうかということ、我が子の感想からも確かに聞こえてきたことなので、そこに関しては共同調理場になつた時に、「やっぱりね」と言われなつような工夫等が必要だと思つう。

共同調理場になつることが決まつているのであれば、ここから建設までに、色々話し合い2年間という時間をより美味しい給食を提供するためにはどうしたらいいのか、どんな人にどんなアイデアをもらつていったらいいのかといったことに注力した方が前向きなのではないだらうかと思つる部分もある。

身近に単独校の調理場で働く友達が結構いるが、やはり体がしんどいと聞く。腰が痛いなど体の不調を抱えていても休めなつという声も聞く。自身が休むと給食が間に合わなつからと。単独校ではギリギリの調理員数で働いてるつというのも知らなかつた。

大きな調理場になつて便利になつて人がもっと手を加えられることがあつたり、作り手の熱意を込める場所があつたりして、それがむしろ子どもたちの食への安心安全になつつながるのではないかと思つたりもした。

【副委員長】

中学校の給食が美味しくないとあちこちで聞かれるが、これには何か理由があるのか。

【委員】

中学校に赴任したことがないのではっきりしたことは言えないが、よく聞く話なので、時間が早く出来上つたりするつということが原因なのかという話をすると、他の先生曰くそんなことはなつという回答である。

冷たくもなつていない。二重食缶で冷めることもない、温度の差もそんなにないつような話だらうので、温度的にはそんなに影響はなつと思われる。

量の問題であつたり、麺類が早く出来上つてしまつので伸びてしまつといったことや、あと、どうしても食缶の中で煮えていく時間があるつので、それを計算して、火が通り過ぎる前にストップさせるなどの工夫をすればきつとおいしい給食ができるのではないかと思つている。

【副委員長】

では、調理の問題つるかシステムの問題で解決できそうつということか。

【委員】

実際に作って見ないと何とも言えない。ただ、出来るのではないかなと感じているところではある。

【副委員長】

以前、この委員会でも言われていたことなのですが、中学校は給食メニューの数が少ないと言われていた。その点で、補足することはあるか。

【委員】

私が食べた時がたまたまなのかも知れないが、お皿に対してのサバの味噌煮みたいなおかずがすごく小さくて、このお皿じゃなかったら気にならなかったのに、このお皿に対してこれ1個なのと、思ったことがあった。

試食会をする日がたまたま学校協議会の日で、地域の方々にも食べていただいたので、他の方々が食べたときに皆が「えっ、たったこれだけ？」と言っていたので、お皿がもう少し小さかったら気にならなかったのにと思った。

味自体は美味しくないとは思わなかった。配膳してからの時間が経っていたので、冷えていた部分はあるが、だからと言って美味しくないとは思わなかった。

給食というのは毎日子どもたちに食べさせていただいて有難いものだと思う。しかも低料金で。助かっているところではあるので安全安心さえ守られれば私は毎日出しているだけで有難いことだと思う。

この間のシンポジウムで紹介された袋井市は本当にすごいと思う。子どもたちが収穫した野菜を生で出せるということが。ああいうことが別府市のできるのであればぜひやっていただきたいし、そこまでできると他の保護者、子どもたちも納得するし、給食の有難みがわかると思う。

そういうのを見ると今現在大丈夫なのかと思う。どちらかというと。自分の子どもが現在安全ではないとは言わないが、そこまで完璧なものを食べていないとなると現在の保護者にはマイナスになるのではないかと感じる。

大体、シンポジウムに参加したPTA関係者は、いつも来ている人ばかりである。これはもったいないと思う。聞かなくてもわかっている人たちが大半で来ているので、もっと一般の保護者の方たちに周知して、見ていただきたいと思った。

アンケートの中にもあったが各校単独PTAを回ってほしいというのは難しいかもしれないが、せめて中学校校区でああいったことをして頂けると理解が深まるかと思うし、そういったことが共同調理場整備に向けて前向きな気持ちとして皆さんの中にできると、より良いのではないかと思う。

【委員】

共同調理場でも栄養価を計算されていると思う。魚が1つだけと言われていたが、た

んぱく質の量が決められていて、それを守るとお皿が大きくなってしまふ。

それと、お汁にはお野菜がたくさん入っていたという話だったが、単独校では野菜の和え物とか作れると思うが、共同調理場では3品作るのが難しいので、例えばミカンを入れて3品になったりする。

デザートでビタミンCとか鉄分を取ることは出来るがお皿自体の見栄え的なところはどうしても難しいのかなと。それは小学校でも同じところがあったりする。

【副委員長】

食器は将来的に新しく入れ替えることも可能なので、それで解決すると思われる。

こういう会に出てこられない方への周知はすごく大事だと思うが、何かいい方法はないか。理解を求めてより意見を吸い上げるという場が本当はあったほうがいい。日頃お越しになれない方々に対し、意見を吸い上げる場を設けてはどうか。PTAの方でできそうか。何か工夫できないか。

【委員】

学校に直接行ってというのが一番である。総会のある日やPTAの懇談会のある日に説明をして頂くとか。一番集まるのがそこである。これからだと総会や臨時総会が、保護者が一番集まる時期だと思う。

来られない方に対しては子どもさんを通してアンケートを配布するとか工夫しないと全員に伝わるのは難しいと思う。PTAでも何週間も後にランドセルの中から案内がでてくるというのはざらにあることなので。

難しいと思うが、せめてそこに来ている人たちだけだったら半数位の人たちには分かってもらえると思うし、共同調理場が立ち上がるのは令和5年のため、小学校低学年の方たちが対象になると思う。

【副委員長】

そうした会を計画できるといいと思うが、事務局としてはどうか。将来的に会を開いたり、周知の会を開いたりできるような見通しはあるのか。

PTAの方から校長先生に申し入れたらできるのか。どのようなルートがあるともっとほかの方々に理解していただけるような機会を作れそうか。

【事務局】

先程の意見の中にも学校単位で説明会を開催してほしいという声が多かった。PTA総会での説明会については、また検討させて頂き、その方向で実施できればよいと思っている。

【委員】

全員への周知は難しいと思う。今回のシンポジウムでも講師の先生の都合や年度の計画があったりする。1校1校回って全部の学校ですというのは、ありがたいと思うが難しいと思うので、総会のある5月、それから6月の頭に「今度説明会がありますよ」と言いに来てくださるだけでも全然違うと思われる。

チラシだと目につかないお母さん方も、実際目の前に来て、「こういう思いを分かってもらいたいので今度やります、ぜひ来てください」と言われたら、行こうかと思われるはずである。

給食が共同調理場になるときに学校を回ってくださった説明会に私も行ったのですが、最後だったのか日程が変わってしまったこともあって10数名程度だった。他校もうちよりは多かったけど、100人200人もどっと聞きに来たわけではないと聞いている。ただ、実際に共同調理場になると聞いたら、そんなの聞いていないと皆がいうのは、同じ保護者としてもおかしいと正直思う。

きちんと説明したという場を作っていただきたい。そのためには総会が、特に低学年のお母さんの半分くらいは来るので、そこで自分のこととして考えてもらう機会があれば、お互いに時間と周知の手間がかからず出来るのではないかと思う。

【副委員長】

新しく理解を深めるということで一歩踏み込んでいただけるといいかと思う。

その他のご意見ということで、今回のアンケート調査の結果から感じられたこと、なんでも結構なので意見はないか。

【委員】

私自身も昨年度東山にいたので、生徒と給食を食べて自校と大差ない印象ではあるが、メニューが早く巡ってきたなという印象を持っている。

ただ、本当に自校とセンターでは大差ないのではないかと思う。どちらかといえば、自校式の方が温かくて美味しい程度である。

先程の意見にもあったが試食会で味が変わらないと分かってもらうのが大事なことだと思う。アンケート結果を見ていて、本来、一番の食育は家庭でというのが心に残っている。

あと、こうやって一生懸命、給食を作っているが、学校は大量な残菜を出している。学校の教師としても食育、給食指導をしっかりと食べさせないとこういうことを書いてくる人がいる。

子どもは見た目だけ、食べたことないから食べないという子がかなり多くいる。口当たりが嫌だから食べないとかそういうところから学校側は指導していかないといけない。

これまでの経験から、異物混入には迅速に対応することが調理場の安全につながるの

ではないかと思う。

【副委員長】

まずは、安全安心であるというのは皆さん共通する意見かと思う。

先日も某市で画鋸が入っていたという異物混入があった。異物混入は限りなくゼロに近い状態にはしているが、残念ながら人間のやっていることなのでヒューマンエラーというのは必ず起きてくることはある。

異物混入をできるだけ少なくするかということ、新しい給食センターでどれだけ目指せるかというのが肝ではないかと思う。

あとは残滓、残菜をできるだけ少なくするというのはいかがか。センター化するにあたって何か工夫できる点、新たにこういうことが取り組める、食育の中に組み込んでいけるというような展望はあるか。

【委員】

私が経験してきた中では、担当していた 18 校で残食ゼロという学校があった。

みんな同じものを食べていても残食ゼロのところもあれば、信じられないくらいたくさん残菜がでるところもある。そこは学校の指導の仕方なのでいろいろ言えないが、センターが絡むこととしては、こんな食材作っている、この献立はこんな風にして作っている、こんな意味があるということを経験生徒に伝えて、経験生徒が理解してくると、残菜の量は違って来る。

特に地元産のものを使った時には、どこそこの誰々さんの野菜を使っている。誰々のマーマレードを使ってこんな風にしてている。農薬使わない夏みかん使っている、今日はこれでマーマレードソースを作った。という、やはり受け止める側もきちんと受け止めてくれ、残菜もとっても少なくなった。こちらからの働きかけというのも大きいかと思う。

調理場からも学校に働きかけるが、学校もこういうのを受け止めてくださって、経験生徒に伝えてもらえると、個人差があるのでゼロになることは無いかと思うが、受け止めて食べようという意識を持ってもらえるのではないかなと思う。

大分市内の献立委員会の中で、大分市産のポンカンをつけたのだが、残念なことに残っていたという話を伺った。理由は皮が固いということだった。今の子どもは経験がないと食べてもらえなかつたりするので、家で食べる経験の少ないものは給食で教えていくしかないのかなと思う。

毎年この時期にはこれを出すとセンターの給食で教えて、それを 3 年も経つ頃にはみんな分かってくれて、これが出たからこの季節だなというのがあったりしたので、そういう楽しい伝え方もあると思っている。

【副委員長】

学校で残菜の差が出るということは、その学校にも少しヒントがあるような気がする。同じものを出しているのに残すところとそうでないところがあるというのは、やはりもう一つ何かの工夫点が必要なのかなと思う。

【委員】

実は前任校が本当に何を出しても、例え唐揚げを出しても、とり天を出しても必ず残る学校だった。ご飯がすごく残っていて、地産地消で別府市の方のお米を使っている、みんなが住んでいるところで出来ていると伝えてもどうしてもご飯が残る。どうしたら食べてくれるのかと思っていた。

今の学校では、当時と同じような献立、アレンジをしながら出しているが、本当に残菜が少ない。

前校の子ども達は、ごはん食に魅力を感じないと言っていたことがあり、日本人なのにすごくショックだと思うところがあったが、その時々でもやはり指導が必要だったんだなと思い、至らなかった点を反省しているところである。

【副委員長】

指導も校長先生 1 人では大変なところもある。やはり担任の先生とか栄養教諭の先生とか学校職員の先生とか、いろんな先生がいろんな場で子どもたちに働きかけることで初めて食育が根付いていくという段階があると思う。

小学校から中学校までで幾度かそういう経験を積み重ねることが大事ということだが、学校現場では人数的に見てどうか。給食を通じて季節を感じるような細かい指導というのが、今の別府市でも可能なのか。

【委員】

その都度、通信などで子ども達や、先生方にもお知らせをして、直接教室に行って子どもたちと触れ合いながら話をし、というようなことを行ってきたりはしたが、授業としてそのクラスに行くとするのがなかなか出来ていない。

以前、算数の授業でグラフを作るというのがあって、そこで好きな給食のアンケートを取ってグラフ化して、人気の高かったものを次の給食で出すので、きちんと残さず食べてねと言うと、美味しかったと言ってくれたことがある。

子ども達と触れ合って授業をすると私達の気持ちも子どもたちに伝わるし、子ども達もそれに応えてくれる、そういったことが大切だと思うことはある。

【副委員長】

給食センターでは、そういった決め細かな指導というのは可能か。

【委員】

センター化したときには、学校の先生方だけでは大変だと思うので、栄養教諭の配置があれば、そこで食育の点は先生方と一緒に密にやれるのではないかと思います。

【委員】

栄養士もすごく頑張っている人も多いので、センター化しても確かに学校に 1 名栄養士が配置されると、向こうで顔が見える、栄養を作ってくれている、栄養のことについて話をしてくれるとなると、子ども達にもすごく影響も大きいのではないかと思います。

【副委員長】

このアンケートにも各校に栄養教諭の配置数ということと、栄養士の複数化、もちろんアレルギー対応を含めてだが設置してほしいという意見があちこちに見られるが、先生方はいかがか。

学校の中で栄養教諭、栄養に関連する指導をしてくれる先生がいてくれる方がよさそうか。

【委員】

なかなか伝わりにくく専門の方がいろんなやり方でアプローチしながらやってくれると後押しになる。そういった方向でいってくれると助かる。

【副委員長】

どれくらいの頻度で出来そうか。

【委員】

各校に栄養教諭が配置されれば、学校給食を生きた教材として、かなりいろいろやれると思う。授業の中にも食育に絡んだことが出来ていくのではないかと思います。

【委員】

本当にその 1 時間の授業の中に少し入って専門的な話をして頂くだけでも随分違う。学校に 1 名でもいると学校として食育も進むと思う。

【委員】

栄養教諭の先生だったか定かではないが、その先生の長女が通う幼稚園の子ども達にご飯を食べないということで、毎回先生たちが悩まれていた。時間内に食べられないし、白ご飯が食べられない。ある日の給食で、その先生が子ども達の前でおにぎりを作って

くれたら、子どもたちがちゃんと食べて、食べやすいのも手伝ってなんとか時間内に食べることが出来た。

いつもは時間内に急かして食べていた給食が、この日はすいすいと自分たちで食べられたものだから、時間内に食べることができると自信にもつながり、そこから少しずつ食べられる量が増えてきた。

栄養教諭の先生が実際どんな仕事をされるのか正直分かっていないというところがあるが、1クラスずつでも時間のある時に回って、食べることの意味を教えてくれるだけでもいいのかなと思った。

下の子が保育園の時に、保育園は副食、おかずは出るので、主食はお弁当箱に入れて持って来て下さいというのがあって、そうすると、お母さんたちも忙しくて朝からお米を炊かない家もあってロールパン 1 個とか、うちの子はご飯を食べないので、パンばかりの子もあった。

先生から、「お母さんごめんね、忙しいだろうけど、お米を入れてあげてくれる？せめて半分はお米にしてくれる？」、「白ご飯でいいかな。ふりかけをかけてくるの止めてくれる？」、「うちの子、味がないと食べられない。」というようなやりとりもあって、そういう家庭が増えてきているのかと思った。

今回は学校での食育推進ではあるのですが、実際は学校に入る前の段階から市として子どもたちへの食育への活動を保育園からできるといいと思う。自身の子どもが通った保育園では食育には力を入れてくれていたが、もっと保護者を巻き込みながら、子どもだけではなく、親が白ご飯のおいしさを子ども達に伝えることで、この子たちの給食を味わう舌が育つんだということも必要だなと感じたりはする。

【副委員長】

子どもたちに直接働きかけていく食育と、保護者の方に働きかける食育と、施設全体地域全体に働きかける食育とかいろいろあって、今回センター化していくことでいろんな問題が見えてくると思うので、そういったことを含めて未来を考えていくという方向性でよいか。

DVDの準備が出来たので、衛生管理基準を含めて先生方のお仕事も含めてぜひこの機会にご紹介させて頂きたいと思う。

(2) 先行事例から学ぶ

【事務局】

「大分市学校給食西部共同調理場（DVD）」による説明

【副委員長】

日頃、私も含めて調理現場の中に入ることはできないので、こういったDVDを見るこ

とで、実際にどういう風なお仕事をされているということがわかってきたのではないかと思います。

何百という工程を経て作られていて片付けまで、全部含めて給食ができるということになる。作るだけでなく、たぶん今 7 割くらいは衛生管理とアレルギー対応、残り 3 割が調理という風に、衛生管理がかなり大きなウエイトを占め、年々厳しくなってきている。

【委員】

ただいまのビデオは調理場が出来てから 2 年目に大分市で一般市民の方に新しい市の施設を紹介するHPに乗せるために作成したものである。当日は鳥インフルエンザのような防護服を着て撮影して頂いているが、今はもっと衛生管理が厳しい。

野菜の処理についても、朝処理できるキロ数がだいたい 800kg までしか処理できないため、作業工程上無理があるとき以外はいわゆるカット野菜を使うこともなく、全て調理場で洗浄、カットを行っていた。

おかずを作る回転釜は 1500 食作れる釜で、直径 125cm 深さ 90cm。2000 食を越えるとあの中に羽が入って攪拌するという釜になるが、それを使うと衛生管理上問題があるということと、出来上がりが綺麗にならないということで敢えて今見ていただいたような釜を使っている。

人の手で混ぜていくが熱い。蒸気窯で調理しているのであまり焦げるといった釜になっている。

今回の映像の中にはスチームコンベクションオープンと和え物室、冷却室など出てきていない部分もある。

食缶を洗って殺菌庫消毒保管庫に保存していたが、和え物や冷たいものを入れる食缶は 90℃で 90 分間消毒したあと、一晩かけて 5℃まで食缶の温度を下げて出来上がった和え物を入れて、教室で食べる直前までは冷たいものに行くような作り方をしている。

映像ではお箸しか出ていなかったが、実際はスプーンもある。スプーンは食器を洗っていた洗浄機の横のフォルダに入れて洗うことができる。大分市は調理委託しており、献立策定と発注は全部市の方が行っている。

もやしのところで風が当たっていたが、お肉のところでもエアカーテンが当たって外からの埃が入らないようになっている。

洗浄作業するとき人が出ていたが、外から入ってくるところもエアカーテンで外からの埃や虫が入らないようになっている。

【副委員長】

異物混入等が出来るだけ起きないということを目指に、いろんな方が衛生管理をしてくださっている現状がある。

引き続き、事務局より安全安心でおいしい学校給食の提供について、給食センターで用いられる厨房機器や食器・食缶の説明をしていただく。

(3) 安全安心でおいしい学校給食の提供について

【事務局（PCKK 島内）】

資料説明

【副委員長】

衛生管理基準をクリアするためには教育も大事だが設備面もある程度充実していないとクリアできないという問題もかなりある。

床一つにしても昔はウェット仕様で、今はドライ仕様にしなければならない。ドライ運用するために、業者の方々もかなり工夫をしていろんな開発をして下さっているのが現状である。

本日準備いただいたのが、二重食缶と従来の食缶である。二重食缶は温かい給食、できるだけ美味しさを保てる給食を調達するための食缶である。

それから食器にも基準があるので、そういったものに適合したものに変わっていくというのが全国各地で行われている。本日、実物を見ていただいて、ご意見等頂きたいと思っている。

【委員】

娘が現在、食物科に行っている。ちょっと興味があるということで、先日のシンポジウムと一緒に参加させていただいた。

単独調理場を残してほしいと希望している人も多くいると聞く。一方で、衛生面や老朽化ということを知ると、センターにしたほうがいいのかと揺れ動く毎日である。ちょっと私自身もまだわからない。衛生管理とかもわからないので勉強が必要だと思っている。

【副委員長】

議論の中でも保護者の方々に理解をしていただく機会を作ることが大事だという話をした。

今回のDVDも初めてご覧になったと思う。目に見えないが、給食が出てくるまでの間、それから後の処理、準備全体が給食作成ですから全体を見て把握してからご意見を言っていただくと、よりよい給食づくりに繋がっていくので、皆さんにもお伝えする機会を作っていただくとありがたいと思う。

疑問があるときには、実際に現場にいらっしゃる先生方、この中におられますので、もしどしどしご質問をして頂けるといいなと思う。

【事務局】

今、事務局の方から説明した厨房機器や食缶について意見質問はないか。

【副委員長】

厨房設備の中でスチームコンベクションオープンやブラストチラーなどは、今流行りの機器なのですが、これがあれば色々な給食ができる、給食メニューのバラエティが増える、衛生管理がやりやすいという点があるので、出来たらこういうものを充実させて、中身の豊かな給食ができると良いと思った。

パススルー冷蔵庫なども、人の行き来なしで室と室が冷蔵庫でつながっているので、温度管理が十分にできたうえで、食材を出し入れすることができる冷蔵庫である。ちょっとした工夫であるが今どういった給食センターでも大体普通に標準で置かれている。大学の学校給食の施設でも積極的に取り入れられてきており、病院でも取り入れている。

単独調理場に比べると随分と色んな面で進んでいると思われるので、そういったところもどういう風に使っていく、どういう風に工夫ができるかということをしてPTAの方にご質問とかご意見とかいただけると有難いと思う。

【委員】

私たちの時代には銀色の食器だったなど。当時から意識はしていなかったが、それでも低学年には重たいと言われながら持っていたので、子どもの学校給食が始まってびっくりしたのが、食器が重たいということである。

磁器だから割れるというのを学んでもらうためにそういう食器も大事であると思いつつ、コンテナ総重量が決まっていると見たときに、実際センターに一元化した時に、学校の規模、間取りや段差、食器をどうするか、まさに食育をどうするか的な両面も色々考えながら決めていかないといけないと改めて気付いた。

【副委員長】

大事なことである。ただ作って出せばいいのかということそういうわけではなくて、周りのいろんな労務管理を含めて考えていかないといけない。ぜひ食器も触っていただきたい。重さとかも。

【事務局】

今使っている強化磁器食器は重くて割れやすいということが言われている。

PEN 食器はポリエチレンナフタレートという素材にである。軽くて厚さもあまり感じないということで、新しい共同調理場はこの食器を使っている調理場が増えてきている。

また、食器については今後、別府市がどのような食器を導入するかというのはまた検討

していきたいと思っているので、意見をいただきたい。

こちらが現在別府市で使っている二重食缶である。これが今、実際に中学校に配送されている。こちらが大分市東部共同調理場で借りた二重食缶である。説明にあるように保温性に優れているということで、蓋を開けるまでは温度が下がらないという構造になっている。

こちらはアレルギー対応食、個別に学校に配送する食缶である。これは大分市の方からお借りしている。

【副委員長】

アレルギー対応の食器は全部受注生産で結構いいお値段がする。今、何十人という方に対応する必要があり、他市の調理場ではパンク寸前と現場の方が言われており、何でもかんでも対応したらいいかというところでもないことも結構あり、労務管理も問題となっているため判断が難しい。

【事務局】

それでは副委員長、今日はお時間をいただきありがとうございました。また、委員の皆様方も長時間にわたりありがとうございました。以上を持ちまして第二回別府市学校給食・食育推進化検討委員会を終了いたします。

(4) 連絡事項

第3回検討委員会について

3月5日(木)水道局3階の会議室 15:30～