

平成 29 年度 第 2 回 帯広市学校給食センター運営委員会 議事概要

日 時 平成 29 年 12 月 20 日 (水) 10 : 00 ~ 11 : 39
場 所 帯広市学校給食センター 2 階 研修室
出席者 【委 員】 萩野委員、嶋委員、森口委員、大和田委員、渡邊委員、高橋委員、
谷保委員、立川委員、川田委員、安田委員、秋元委員
【事務局】 中野部長、服部センター長、石田副センター長、泉係長

1 開会

2 部長挨拶

平成 27 年 4 月に稼動した学校給食センターは、3 年目となる今年度、ここまで大きなトラブルもなく、まもなく 2 学期の給食提供を終えようとしている。

昨年度は、夏場の長雨や台風により地場産野菜の収穫量が減少し、学校給食での地場産野菜の提供に大きな影響があった。

地場産野菜の導入については、地元食材に対する理解を深める上で重要であり、導入拡大に向けた取り組みをすすめている。

本日の運営委員会では、「地場産野菜活用の推移」のほか、「施設見学者の状況」、「学校給食嗜好調査」について報告し、ご意見をいただきたい。また、給食物資小委員会、給食献立小委員会において、それぞれ議題を設け、ご協議いただく予定になっている。

3 議事

(1) 地場産野菜活用の推移について

(事務局からの説明要旨)

学校給食食材の調達にあたっては、できるだけ地元産の活用に努めており、市内、十勝管内、道内、道外の順に調達している。

資料 1 「平成 29 年度 野菜の産地別導入状況」は、当センターにおける導入野菜の産地別状況について、平成 28 年度と平成 29 年度のそれぞれ 11 月末までの状況を比較したものである。

昨年度の地場産野菜の導入率は、8 月の長雨や複数回の台風被害により、最終的に 48.34%であった。昨年度と今年度の同時期の数値を比較し、特徴的な部分について説明する。

じゃが芋は、昨年度と比較し、総使用量で約 7.5 トン、地場産使用量で約 11 トン、地場産導入率で約 28 ポイント減少している。

じゃが芋は、肉じゃが、カレーライス、シチューなどに使用する冷凍じゃが芋がほとんどであり、前年度に収穫したじゃが芋を冷凍加工したものを翌年度に使用している。昨年の台風被害により、じゃが芋がほぼ全滅し、昨年度収穫したじゃが芋の冷凍加工品が品薄になったため、じゃが芋を使用したメニューを減らしたり、道

外産のじゃが芋を使用したことが、減少した要因である。

玉ネギは、総使用量で約 1.8 トン、市内産使用量で約 10 トン、地場産使用量で約 3.3 トン、地場産導入率で約 8 ポイント増加している。JA 帯広かわにしとの取引とは別に、個別の生産者と協議を重ね、直接購入できたことが増加した要因と考えている。

冷凍枝豆、冷凍コーン、冷凍ブロッコリー、冷凍いんげんは、総使用量で約 4.6 トン増加している。内訳では、市内産の使用はなく、十勝管内産の使用量で 8.1 トン、地場産導入率で約 40 ポイント増加している。枝豆とコーンで約 95%を占めており、枝豆の増加要因は、収穫高が良好だったこと、コーンの増加要因は、新たな取引業者の開拓により、十勝管内産の確保につながったことである。

全体的な地場産野菜の導入率は、昨年度同時期と比較し 3 ポイントあまり増加しており、年間の導入率も増加する見込みである。

(委員からの質問・意見等)

【委員】 資料 1 に長芋の記載はないが、「その他」に含まれるのか。

【事務局】 そのとおり。長芋は学校給食で使用はしているが、使用量は多くはない。皮をむく作業が必要であり、給食での使用が難しい。皮むき長芋という加工品の使用はしているが、使用頻度は少なく、「その他」に分類している。

【委員】 じゃが芋は、生のものを使っていると思っていた。学校給食で使用するじゃが芋は、冷凍加工品でなければならないのか。

【事務局】 じゃが芋は、冷凍加工品については士幌農協が 1 次加工品としてダイスカットをつくり長期保存し、地元に広く還元していただいている。また、生のじゃが芋については、各農協で卸していただいている。

じゃが芋の収穫時期は 8 月から 9 月であり、学校給食では 4 月から 8 月・9 月までは前年産のじゃが芋を使用している。これは民間事業も同様である。

昨年の収穫は、生、冷凍加工品とも壊滅的な状況であったことから、私どもが聞いている範囲では、今年度の春先は 4 月の段階から、地元のホテルや医療関係施設などでは輸入物を使っていたと把握している。

帯広市学校給食センターでは、各取引事業者が頑張っていたが、夏休み頃まで地場産の生のじゃが芋や加工品を使えたが、8 月、9 月についてはニュージーランド産の輸入物のじゃが芋を使わざるを得なかった。

今年度収穫されるじゃが芋が市場に出回るまでは、北海道産のじゃが芋は市場に出していないと認識している。

【委員】 小学生の子どもがおり、各家庭に配付される「給食だより」には目を通しているが、輸入物のじゃが芋を使っていることには気付かなかった。

【事務局】 8 月・9 月の「給食だより」では、「8 月・9 月に使用する十勝（北海道）産食材の紹介」欄のじゃが芋の欄については、「十勝（一部）」と表記し

ている。

カルビーがポテトチップスの製造を中断したという報道もあったが、昨年はじゃが芋の収穫が壊滅的な状況であり、実際にじゃが芋を卸していただいている農協さんが輸入業者となって必要なじゃが芋を確保していただいた。このような事態は、道内では史上初のことでありと認識している。

今年度のじゃが芋の使用量は、現時点で前年度の 3 分の 2 程度に減っており、ほかの地場産野菜に切り替えている。

【委員】 じゃが芋以外の野菜で、輸入物を使った実績はあるか。

【事務局】 平成 28 年度は、台風被害の直後に台湾産のほうれん草を使った時期があるが、その後、すぐに九州産を調達するように切り替えた。

今年度は、冷凍いんげんと冷凍枝豆が品薄となり、8 月と 9 月に少量ではあるがタイ産とインドネシア産を使用した。

【委員】 北海道で野菜の収穫が終わるこれからの季節、輸入物に頼るのか、それとも道内産を使うのか。

【事務局】 一般家庭の食事と異なり学校給食における制約は、食材発注や「給食だより」発行の関係で、2 か月前に使用する食材を決めなければならないことである。

一般家庭であれば、お店で食材を見てからメニューを決めることもあるが、学校給食の場合、食材の確保、食育、各学校や保護者への情報提供の関係で、早い段階でメニューを確定しなければならない。

そうすると、地元産の使用を想定していても結果的に道外産になってしまったり、最悪の場合、外国産になってしまうというケースは否定できないと考えている。

ただし、食材購入のルールとしては、基本的に地元産、道内産、道外産の順としており、万一、海外産のものをどうしても使用しなければならない場合は、ハサップ等を導入した国内事業者が製造にかかわっていることを条件として安全を確保した上で、成分表等の提出を求めながら使用している。

(2) 施設見学者の状況について

(事務局からの説明要旨)

資料 2「平成 29 年度学校給食センターでの施設見学・試食及び各学校での試食の状況」は、平成 28 年度と平成 29 年度の比較表となっており、各年度とも 11 月末時点の集計である。

学校給食センターにおける試食を伴わない見学者の受入実績と、学校及び学校給食センターにおける試食者の実績について記載している。

はじめに、平成 29 年度の学校給食センターにおける試食を伴わない見学者の受入

実績であるが、学校関係の見学者数は、小学 1 年生のバス学習での見学先の一つとして見学に来ていただいたものがほとんどであるが、小学 2 年生、4 年生も見学に来ていただいており、延べ 24 校、51 クラス、1,602 人の見学があり、前年度比 188 人の増となっている。

一般の見学者については、試食はせずに見学だけで来ていただいた人数であり、6 団体、213 人となっており、前年度比 89 人の増となっている。

次に、平成 29 年度の学校及び学校給食センターにおける試食者の実績のうち、はじめに、学校における試食者であるが、参観日等を利用して学校で給食を試食していただいた保護者等の人数であり、延べ 183 校、249 クラス、4,563 人となっており、前年度比 1,273 人の増となっている。

次に、一般の試食者については、学校給食センターにおける見学と試食をあわせてしていただいた市民の人数であり、21 団体、293 人となっており、前年度比 478 人の減となっている。

資料 2 の下段に記載しているとおり、平成 29 年度 4 月から 11 月までの 8 か月間の「一般見学者（試食含む）」は 506 人で 1 か月平均 63.3 人、「学校での試食」は 4,563 人で 1 か月平均 570.4 人、「センターでの試食」は 293 人で 1 か月平均 36.7 人となっている。

平成 29 年度の 11 月末現在の見学及び試食の実績は、前年度に比べ、「センターでの試食」以外は増加傾向にある。

（委員からの質問・意見等）

【委員】 学校給食センターを見学した児童数が増加した理由は何か。給食センターから見学の有用性を PR したためか。

【事務局】 PR は特にしていない。毎年度、各学校で見学施設を決めている。平成 29 年度に学校給食センターを見学した学校数は前年度と比べ 1 校減少したが、クラス数と児童数は増加した。

【委員】 見学者数は年度によって振れが生じるのであれば、年度ごとの実績を比較してもあまり意味がないのではないか。

【事務局】 学校給食センターでは、給食を作る中で食育に取り組んでいる。また、各学校でも、主要教科のほかに特別教育ということでさまざまな形で食育に取り組まれており、その一環として学校給食センターを見学していただいていると認識している。小学 1 年生のバス学習の最初のコースに学校給食センターを組み込み食育に取り組んでいただいていると認識しており、学校給食センターとしては、ありがたいことと感謝している。

【委員】 児童・生徒の試食では、アレルギーへの対応をしているのか。

【事務局】 児童・生徒が学校給食センターに来て試食をすることはない。学校給食センターで試食をされるのは、一般の方々のみである。

各学校で試食を行っているのは、参観日等の際に給食を食べてみたいという保護者に対して、試食という形で給食を提供している。

児童・生徒が学校で食べる給食でアレルギーを持つ児童・生徒については、保護者からの申請に基づき、乳と卵の除去食の提供、牛乳の代替飲料として麦茶の提供、情報提供の3つの対応をとっている。

【委員】 平成29年度に学校で給食を試食した4,563人のほとんどは、参観日等の際に学校に来た保護者であると思う。その保護者にもアンケートを取ってほしい。

学校給食センターでアンケートを行うのが難しければ、市P連でアンケートを作り、試食の際に市P連からのアンケートのお願いという形で実施することも可能である。

【事務局】 過去に食育フェスティバル等の行事で来場者を対象にアンケートを実施したこともあり、学校で試食する保護者を対象としたアンケートの実施は可能であると考えており、その可能性等について検討させていただきたい。市P連に相談させていただきたい。

(3) 学校給食嗜好調査について

(事務局からの説明要旨)

資料3「平成29年度学校給食嗜好調査実施概要」をご覧ください。

本アンケートは、平成25年度以来4年ぶりに実施するもので、学校給食について、児童・生徒に好まれている献立、苦手と感じられている献立などの嗜好を調査することで、今後の食育のあり方や目玉メニューなどを含めたより良い献立作成の基礎資料とすることを目的に調査を実施した。

実施校は、小・中学校40校中、小学校8校、中学校5校、計13校を抽出し、小学校は5年生、中学校は2年生の計1,058人を対象にアンケート用紙を配付した。

回収率は、全体で97.73%となっている。

アンケートの手法は、資料3の最終ページに添付している「献立表」に基づき、献立の分類を①のごはんから⑧のデザート・果物とし、平成27年度の現学校給食センター稼動以来提供している主な献立を基に、児童・生徒に選択させる形とした。

主な設問としては、全献立の中から好きなメニューについて一人3つまで解答できることとし、上位5つまでを集計した。また、2問目以降は、献立分類ごとに好きなメニューと苦手なメニューを一人3つまで解答できることとし、上位5つまでを集計した。

調査結果については、今後の食育や献立作成に役立てるとともに、各学校に配付し、市のホームページで公開するなど、今後の学校給食センターの運営の参考として活用していきたいと考えている。

(委員からの質問・意見等)

【委員】 感想であるが、相変わらず「肉じゃが」は強い。全献立の中で、小学校5年生、中学校2年生のいずれでも群を抜いて好きなメニューの1位になっている。

【事務局】 「肉じゃが」は、一般的な調理方法と若干異なる調理方法をとっている。低温貯蔵により糖含量を高めたじゃが芋を使用し、一度油で揚げる工程を加えて調理している。じゃが芋と豚肉しか入っていないが、栄養士や調理員が奮闘して開発したメニューであり、これまで多くの方々に支持していただいている。

【委員】 市役所 11 階の食堂でも学校給食のメニューとして「肉じゃが」を提供したこともあったと思うが、この学校給食センター運営委員会でも学校給食メニューの「肉じゃが」を食べてみたい。

【事務局】 低温貯蔵するじゃが芋についても今年の台風被害により収穫が厳しい状況であったため、今年 1 月以降、学校給食で「肉じゃが」を提供できたのは 2 回のみである。

これまで、じゃが芋の在庫を確保するのに四苦八苦する状況であったが、今、ようやく今年収穫されたじゃが芋の加工が終わったところであり、年明け 1 月の給食から、ようやく「肉じゃが」を提供できる状況になった。

今年産のじゃが芋は豊作で調達が可能と聞いており、運営委員会委員の皆様にも「肉じゃが」を食べていただくことも検討していきたい。

【委員】 「肉じゃが」や「カレーライス」等が好きなメニューの上位にきているなど、この嗜好調査の結果を次に活かしていく方法として、どのようなことを考えているのか。

【事務局】 「肉じゃが」などが好きなメニューの上位にきている結果については予想どおりである一方、思わぬメニューが挙がっているという部分もある。学校給食センターが新たな施設になったことにより新たにできるようになったこともあるが、アレルギーや衛生面など調理に制約を受けている部分もある。

今回の嗜好調査の結果を参考に、まずは、メニューの安定化と味の安定化を図っていく。

また、苦手なメニューであっても食育の観点から必要なもの、例えば、すっぱい味のメニューや豆類を使ったメニューなど栄養素として必要な食材を使用したメニューについては、食育指導の観点から引き続き提供していくなど、よい面、悪い面を含めて、今後、献立作成や食育の参考にしたいと考えている。

嗜好調査については、今年度から毎年度実施していくこととし、年度間のバランスも見ていきたいと考えている。

【委員】 嗜好調査の結果は公表しないのか。

【事務局】 嗜好調査の結果は公表する。

調査結果は、よい部分も悪い部分も含めて受け止め、今後の献立作成や食育の題材の参考として活かしていく。

【委員】 学校給食で「肉じゃが」を提供するために必要なじゃが芋の量はどれくらいか。

【事務局】 学校給食センターでは、小学校 26 校を小学校 A コースと小学校 B コースに分け、中学校 14 校を中学校コースとし、計 3 コースに分けて、それぞれ異なる献立で、1 コース当たり 1 日に 4,000 食から 4,500 食の給食を提供している。

1 つのコースで「肉じゃが」を 1 回提供するためには、約 500kg のじゃが芋が必要となる。

【委員】 嗜好調査結果の分析にあたっては、主食、汁物、主菜、副菜、デザート・果物のコンビネーションによって、各単品メニューの評価に差が生じられると思われるので、そのことを踏まえて、今後の献立作成に役立ててほしい。

(4) その他

【委員】 何か月か前に文部科学省から、学校給食費の徴収事務については学校ではなく自治体でやってくれという内容の指針か何かが出されたと思うが、帯広市ではどのようなになっているのか。

【事務局】 学校給食費の徴収事務については、文部科学省の諮問機関において、学校現場の過重労働の是正策の一つとして、学校給食費の徴収事務に学校現場があまりかかわらないようにするという論議がされている。その審議会の提言の中で、学校給食費の徴収に関しては、担任など学校の先生がかかわらずに、学校の事務職員や我々市町村がもっと中心になってやれないかという論議がされている。

帯広市では、全国的な傾向と同様、現年度分の学校給食費の徴収は各学校にお願いしており、市から収納事務の嘱託職員を各学校に配置する中で、管理職の協力を得ながら、校長の責任において徴収していただいているのが現状である。

2 年目以降については、滞納繰越分として学校給食センターで徴収している。

学校給食はもともと自校方式で始まっており、それに伴う材料代として集めていた経過から、未だに全国の 7 割以上の市町村では、各学校で給食費を集めている。

国で学校給食費の一元化が取り上げられ、今後、平成 30 年度にガイドラインが示されると伺っており、それらの動向を踏まえて、私どもとしても、学校の事務量の軽減という話もあるが、債権の健全な徴収のあり方を含めて検討をさせていただきたいと考えている。

【委員】 平成 29 年 9 月に神奈川県大磯町で発覚した公立中学校の学校給食をめぐる一連の問題について報道されたが、あの問題がその後どうなったの

か、分かれば教えてほしい。

あの問題が報道され、非常にショックを受けた。私は、今、帯広市で提供されている学校給食が当たり前だと思っていたが、あのようにずさんな自治体もあるということ、あのような提供方式になる以前は学校給食が提供されていなかったこと、学校給食が提供されていない自治体もあるということを初めて知った。

今、帯広市では地場産野菜を優先的に使用した献立で学校給食が提供されており、そのことの素晴らしさを実感している。子ども達に、自分達がどれだけ贅沢な給食を食べているのかということを知っていかなくてはならないと、改めて実感した。そうしたことも、これから協力してやっていきたいと考えている。

【事務局】 大磯町の問題については、私どもも新聞等で報道された情報しか知り得ないが、関東や関西の学校では、小学校で学校給食を提供することについてはほぼルール化されているが、中学校においては、学校給食を提供していない自治体がたくさんあるのが現状である。

また、近年、給食を提供するに至っても、センター方式や自校方式ではなく、弁当を持参するか専門の弁当屋さんに依頼するかを選択できる方式や、専門の弁当屋さんに依頼する自治体もまだ多く残っていると聞いている。

大磯町では、そうした委託先の事業者の衛生面や管理面、異物の混入や美味しくないと話になった。

私どもとしては、実際に食べていないので分からないが、衛生管理面では、かなり足りなかったのではないかと感じる。小さな地方都市で委託に耐えられるような事業者が存在したのかという部分もある。ほかに改善策があるのかどうかについては、推測の域を出ないのが現状である。今、その事業者は大磯町の学校給食から離れたと聞いており、別の事業者が見つかったものと認識している。

もともと関西や神奈川県では、中学校についてはお弁当の方が好ましいという考え方がある一方で、衛生面では、国では学校給食の提供に向けてという話がある。

川崎市では、今年から中学校の学校給食が始まったが、学校給食調理場の建設にあたり、昨年、川崎市議会の市議団が、帯広市学校給食センターの視察においていただいた。それ以外にも、過去には、長崎市や府中市、小平市からも、学校給食センターの建設に向けて視察においていただいております、情報交換を行っている。

今、関東では、中学校での給食提供に向け、学校給食センターの建設が進んでいる。これからということだと思う。横浜市はまだない。

関西方面では、お弁当の方がよいという意見もあると聞いており、北

海道では当たり前と考えている学校給食も、地域によってさまざまな考え方がないと認識している。

4 小委員会

給食物資小委員会と給食献立小委員会に分かれ、それぞれ課題ごとに論議を行った。

5 小委員会報告

(1) 給食物資小委員会

【委員長】 資料1「平成29年度 野菜の産地別導入状況」に基づき議論を行ったが、はじめに、事務局から補足説明があった。

じゃが芋は昨年不作で収穫量が少なかったことにより、今年度の学校給食ではじゃが芋の使用量が前年度に比べて減少していること、玉ネギの購入量のうち個別の生産者からの購入量は、8月から11月までに6,670kgとなっていること、また、肉の使用量は、前年度に比べて3,000kg増加していると説明があった。

次に、委員から、有機野菜の使用量を増やすような取組みを行っているか質問があり、事務局から、学校給食用に優先的に栽培していただいている生産者に有機栽培をしている方がいるが、特に増やしていただくような依頼等はしていないと説明があった。

次に、委員から、国際水準の農業生産工程管理の認証を取得している十勝管外の生産者が栽培した野菜と、農業生産工程管理の認証を取得していない十勝管内の生産者が栽培した野菜のどちらを優先して購入するのか、ルールの有無について質問があり、事務局から、野菜の調達にあたっては、原則として、市内産、十勝管内産、十勝管外産、道外産の順で地場産野菜を優先調達していること、また、国際水準の農業生産工程管理の認証取得の有無については、十勝管外産の野菜を購入する場合の検討材料にはなると説明があった。

次に、委員から、地元の食材を使用することはよいことだが、地場産野菜の導入率にこだわる理由について質問があり、事務局から、地場産野菜の導入率は、第六期帯広市総合計画における成果指標の一つであり、目標値は平成31年度に70.0%と設定していると説明があった。これに対し、委員からは、資料1「平成29年度 野菜の産地別導入状況」には、導入率の実績値だけでなく、目標値も記載しておくべきとの意見があった。

次に、委員から、じゃが芋を収穫期にたくさん給食で使用することはできないのかと質問があり、事務局から、学校給食のメニューは、和・洋・中のバランスを考えて作っており、好きなメニューや同じメニューばかりを提供することは難しいと説明があった。

次に、給食提供の 2 か月前に作成される献立作成時に国内産の使用を予定していても、実際の食材調達時に、台風など災害の影響により国内産を調達できず、やむを得ず外国産を使用する場合もあることに関し、委員から、そうしたことを子ども達に伝えていくことも食育として大事であるとの意見があった。

また、地場産だけでなく、いろいろな食材を子ども達に食べさせたいとの意見もあった。

次に、学校給食で使用している食材の価格は高いのか、それとも安いのか委員から質問があり、事務局から、献立作成時に予定していた食材価格と実際の調達時の価格の変動については、食材ごとに高くなるものと安くなるものがあり、一概には言えないと説明があった。

次に、肉は十勝管内産を 100%使っているのか委員から質問があり、事務局から、平成 27 年度までは 100%十勝管内産であったが、平成 28 年度は、十勝管内の養鶏場で鶏インフルエンザ感染が発生し、100%十勝管内産で賄うことはできなかったと説明があった。

次に、米の銘柄について委員から質問があり、事務局から、道内産「ななつぼし」の、農薬や化学肥料の使用を削減して生産された「YES! clean 米」を使用していると説明があった。委員からは、自身の子は、ほかの品種だとアレルギー症状が出るので助かっていること、非常食の山菜おこわにももち米が使用されているのでアレルギー症状を発症する可能性があり、今後、非常食についてもアレルギー対応食を準備しておくことを検討すべきとの意見があった。これに対し事務局からは、非常食のアレルギー対応については、市の防災担当である総務部総務課に伝えておくとの説明があった。

次に、委員から、地場産野菜の優先調達も大事であるが、外国産の珍しい食材など十勝で採れない食材を使い子ども達に教えることも、食育の一環としてあってもよいと思うとの意見があった。

次に、委員から、給食物資小委員会と給食献立小委員会それぞれの議題を委員全員で議論するなど、両小委員会をつなぐ場があってもよいのではないかと意見があった。

(2) 給食献立小委員会

【委員長】 はじめに、事務局から、メニューの開発に関して新聞報道に基づき情報提供があった。十勝地区農協青年部協議会と帯広畜産大学のサークル「あぐりとかち」が考案した「勝ちこみご飯」と「NEW乳豚汁」、「ばん馬 to きのこ to 小麦の輪」が作った「うまっしゅパン」、「ふるさと給食」で提供された「川西カレー」、栄養教諭と栄養士が北海道ホテルの工藤総料理長の協力を得て開発した「オビリースープ」、健康に配慮した「減塩パン」について説明を受けた。

これらの情報提供に基づき、委員から、大きく 3 項目について質問と意見があった。

はじめに、学校給食のメニューに関しては、十勝管内の各市町村の目玉メニューを学校給食に取り入れてほしいとの意見があった。これに対し事務局からは、既に、芽室町のコーンチャーハーンは学校給食で提供されたことがあるが、帯広名物の豚丼は、「肉は 1 人何枚」という形で配食するのは難しく、給食で提供したことはないとの説明があった。

次に、バイキング給食に関し、小学校 6 年生を対象に事前学習を経て実施されているが、残食が多い実態にある。子ども達は事前学習で学んだとおりに取って食べているのか事後調査が必要ではないかとの意見があった。

次に、減塩パンに関し、そもそも子どもに減塩が必要なのかと質問があり、事務局から、文部科学省の学校給食摂取基準では、小学校 3 年生から 6 年生の昼食 1 回当たりのナトリウム（食塩相当量）の必要摂取量は 2.5g 未満と定められている。学校給食は塩分を薄くしており、味が薄いと言われる。これ以上味を薄くすれば食べてくれなくなるので、主菜や副菜、汁物等の塩分を今より薄くするのではなく、その分をパンで落とす方がよいと考えているとの説明があった。

6 閉会