第４回倉敷市学校給食調理施設適正化検討委員会　議事録

１　日時　平成３１年３月１８日（金）１３時４５分から１５時４５分まで

２　場所　倉敷中央学校給食共同調理場　会議室

３　出席者

（１）委員　委員全員出席

（２）事務局　川原教育次長，渡邊学校教育部長，三宅学校教育部副参事，妹尾保健体育課長補佐，中桐主幹，佐藤係長，福高主任，田中主任

４　倉敷市の学校給食を良くする会からの署名・味野小学校ＰＴＡからの要望書の受取を報告するとともに，じっくりと時間をかけた議論の要望があったことを報告した。

５　議事録

議事

（１）現調理場経費について

　　　委員長「さっそくですが，議事次第にそって議事を進めさせていただきます。本日の傍聴の方は１０名いらっしゃいますので，御報告いたします。それでは議事の一番目「現調理場の経費について」これまでの会議の中で委員からランニングコストについての資料提出の依頼があったということで，事務局から説明をお願いします。」

　　　事務局より配布資料を使って説明

　　　委員長「ただ今事務局から説明をいただきましたが，ご質問等がございますでしょうか。」

　　　委員「確認ですが，栄養士の場合市費と県費がいるが，支出合計の中には県費は入っていますか。」

　　　事務局「入っています。市費・県費関係なく入っています。」

　　　委員「霞丘小学校のところだが，光熱水費や維持管理費は荷受けのところの費用か。具体的には。」

　　　事務局「調理場を閉める前の数字である。」

　　　委員「霞丘小は西浦小学校から給食を配送されている。霞丘小で食器類は洗浄し，保管しているので，日々調理場の消毒や食器の洗浄等，牛乳の冷蔵庫も稼働しているので，費用がかかっている。」

　　　事務局「今お金がかかっているのは事実だが，ここにあがっている光熱水費や維持管理費は洗浄だけというわけではなくて，稼働していていたらこれぐらいかかるだろうという計算値で出しているもの。洗浄でいくらかかっているというものではない。それは別途出さないといけない。」

　　　委員長「今言われたような計算の仕方で計算すると現状ではこのような状況という御理解をいただければというデータのようです。」

（２）食数別調理場概算施設整備費について

　　　委員長「それでは次の2番目の議題「食数別調理場概算施設整備費について」ですが，これにつきましても事務局から説明をお願いします。」

　　　事務局より配布資料を使って説明

　　　委員長「事務局から調理場の整備のパターンについて，資料との関係について説明をいただきましたが，御意見・御質問ございますか。」

　　　委員「施設を整備するために自校方式の調理場を建て替えるとしたら，例えば，運動場に仮のプレハブの調理場を作って，建替えてという費用は入っていますか。」

　　　事務局「入っていない。あくまで建てる費用でして，解体費用も入っていない。」

　　　委員「資料にある費用に加えて，そういう費用が掛かるという事ですね。センターの場合は用地買収費用が入っていないという事ですね。」

　　　事務局「今説明をいたしましたが，あくまで試算ということも言いましたが，仮に全てどちらかにしたらという事なので，これが両極端にどちらかを選ぶということではないということを理解いただきたい。実際には単独校で存続していくこともあるだろうし，集約ということもあれば，いくつかまとまっていくこともある。今後の方針の中で御協議いただけると思っている。あくまでも両極端での数字ということ。どっちかを選択してくださいということではないことを御理解いただきたい。」

　　　委員長「よろしいでしょうか。そのような趣旨でデータ的にそろうものについてお示しいただいた。」

　　　委員「調理場の更新にお金がたくさん必要だということは良くわかるが，これにより委員は何を言えばいいのか。具体的にここまでデータを出すのなら，市全体の中でこの調理場とこの調理場は存続させられるというものと，絶対センターにしなければいけないという例が出れば分かりやすい。その資料がないので，ちょっと判断しにくい。また，第２回３回の資料における試算の元となっている厨房電化フォーラムの資料は私が監修したものであるが，あれはあくまであの時点のものであり，今はかなり違う。今回メーカーさんから出されているものをご覧いただくと，食数ではそんなに面積は変わらない。最低限いる器具は食数が少なくてもそろえなくてはいけない。以前，事務局が地図で調理場の地図を示したが，あれにここはこういう風になりそうというのがついていれば分かりやすかった。」

　　　委員長「この委員会では，給食調理場施設をどういう方針で将来的に倉敷市としては整備をする方向性を考えて行けばいいのかということがベースにある。したがって，個別事例を全てあげるというのは，ほぼ不可能なのでその中で単独でやる場合，センターでやる場合のコストを具体的に示していただいて，方針を考えて行く中で参考にしていただければという意味合いで出していただいてものというように理解している。」

　　　委員「そういうことであれば，センターも単独校も親子もできるという結論になるという考え方をすればいいということですね。」

　　　事務局「センター化の方針を出してくださいというお願いをしたわけではないので，色々なコストだけではなくて，色々なことも委員会で出ていたので，色々なことを考えて，センターもセンターのメリットがあり，自校でも最近更新した調理場も実際あるので，センター化となったらそれを廃止するという事にはならないと思っている。現実的な具体的な計画を作るのに何を優先順位として考えたらいいのかについて，委員会から優先順位の付け方，考え方の整理の仕方をお願いしたい。委員の先生方から示された大事なものにそった具体的な調理場の整備の順番とか，計画ということに移っていくのではと考えている。」

　　　委員長「今までやってきた会議の中では基本的にはこの調理場施設に関しては食育の問題の重要性と食育の問題だけを考えるわけにはいかないので，財政問題があるので，コストの問題も考えて行かなければいけない。その両にらみの中で，しかも二者択一というわけではなくて学校がどこに位置しているかということも考慮に入れなくてはいけない。前回の会議でお示しいただいた将来における小中学校の児童数の急激な変化も予想されるので，そういうこともトータルとして含めて考えた時に将来的に一度作れば２０年３０年使っていくので，そこまで見通した時にどういう調理施設を作っていけばいいのかということを考えるという事だが，では現時点でこの委員会でこの学校とこの学校を一緒にして，この学校については単独にしてというそこまでの具体的なところまでは，とても検討する時間もないし，そこまではこの委員会の目的として我々に課されていないということで，基本的な方向性について出してほしいということが委員会の役割だと理解しておりますので，そういう方向で御意見をいただけたらと思う。」

（３）食器洗浄専用センターの可能性について

　　　委員長「それでは次の３番目の議題「食器洗浄専用センターの可能性について」ですが，説明をお願いしたいと思います。」

　　　事務局より配布資料を使って説明

　　　委員「私は文科省の前は多治見市に勤務していた。只今説明のあった食器洗浄センター建設にかかわっいたので少し補足説明させていただく。多治見市は美濃焼を地場産業としている町で、母親委員会等から学校給食に陶磁器を導入してほしいという強い要望を受け計画がスタートした。「本物の器に本物の料理を」をキャッチフレーズに検討が始まり2時間で６万個の食器が洗浄できる食器洗浄専用センターが完成した。資料の裏側の図面を見ていただくと洗浄ラインが複数あるが，６種類の食器を種類別に洗っていた為で，ロボットを入れたことで、調理員の労働負担の軽減と合わせて人件費の削減もできた。」

　　　委員長「全国的に見た時にあとにこれをまねてやったところはあるのか。」

　　　委員「多治見市は府中市を参考にした。現在では陶磁器導入しているところが増えたが、陶磁器の洗浄システムの考え方や、種類別のかごの利用、学校での取り扱い等は文部省の研究指定を受けた多治見市の実践がもとになっているといっても過言ではない。」

　　　委員長「これができると場所に余裕ができるからメリットがあると。」

　　　委員「現在の調理場内の調理をする部分の面積を広げるという意味では，食器洗浄時に必要な場所は、調理に係る場所として使用できるからメリットがある。」

　　　委員長「具体的にご説明をいただいたが，何かご質問があるか。」

　　　委員「教えていただきたいが，多治見市の場合は給食センターは３箇所で食器洗浄センターは１箇所という形で，食器だけが洗浄センターに帰ってくるという事で。」

　　　委員「一番のメリットは、既存の調理場の拡張をしなくてもよいことであった。実際は、拡張したくてもそれだけの場所がなかったことも大きな理由であった。」

　　　委員「センターであればどちらにしても食器も帰ってくるので分かるが，先ほどの単独校が残るといった場合に。」

　　　委員「それは配送システムだけの話であるから。単独校を残していこうと思ったら，食器洗浄保管を分離したほうが現実的であり、配送システムをきっちり組めばよいだけであるから可能だと思う」

　　　委員「金額的なことが分からないが，単独校でそれぞれ帰ってきているものが，別のセンターにいくとなるとセンターに食器を配送しないといけない。」

　　　委員「単独校を残していくためにはどうしたらよいか、既存の調理場の面積を広げずにやるにはどうしたらよいかを考えたのが，今回の食器洗浄センターの提案であると私は理解している。配送のシステムをどうするかというのは，倉敷市が考えること。栄養教諭達が最優先して考えないといけないことは、既存の単独校を学校衛生管理基準に順守したものに近づけるために施設設備の整備に専門性を発揮することだと思う。」

　　　事務局「ひとつの提案である。」

　　　委員「この図面は倉敷市版でつくったものか。」

　　　事務局「委託料を払って作成してもらったものではなく，善意で作成していただいたもの。これは市内の単独校から一日15000食分の食器を集めて洗って，配送するとしたら，どれくらいの設備でどんなレイアウトになるのかということで作成してもらったもの。あくまで参考資料だと思っておいてほしい。」

　　　委員「これは一つの考え方だと思う。まったく調理と関係ないところなので，安全性の考え方が調理と違う。業者に委託するというのも条件が少なくて時間的な制限も少なくなっていて，目指す方向の一つの考え方には有効であると思う。ただ，どの位置からどう食器を持ち込むかというのは経費も違うので，市の方で試算しながら検討していく必要があると思う。」

（４）セントラルキッチンの可能性について

　　　委員長「それでは議題の４番目「セントラルキッチンの可能性について」ですが，説明をお願いしたいと思います。」

　　　事務局より配布資料を使って説明

　　　委員長「これを導入しているほかの県であるのか。」

　　　事務局「調べた限りではない。」

　　　委員「今の事務局の説明でアレルギー対応の人は必要ないという説明があったが，規模は小さくてもアレルギー対応の人は配置しなければならないが、各学校でアレルギー食を作るよりはずいぶん管理はしやすい。」

　　　委員「ここの考察にもあるが，アレルギー対応の時に代替食は必要になってくる。それを確保しておくという意味ではこういった方式を取り入れてある程度まとまったところで作った方が安全性が高い。ただ，実際に栄養士がどのくらいまとめることができるのかは問題となるが，そのあたりも解決できればこういう方向性も考えることが可能だと思う。人数とかアレルギーの種類とかがある程度まとめられれば」

　　　委員「まとまった数があればこれも可能ということか。」

　　　委員「できる限りアレルギー対応をするのがベストではないか。」

　　　委員「今の現状だと，本市は対応を狭めて狭めてという考えだが，今後はこういう施設ができれば広げていくという事か。」

　　　委員「将来的には広げていけるという事だと思う。」

　　　委員「市の方針はそういうことか。」

　　　事務局「安全性最優先なので，安全性を確保しながら代替食を出せるのが一番良いと思っている。ただ，それには人員・設備を整えていかなければならないところが，悩ましいところ。アレルギーセンターはそういう意味では，専門性の高い，アレルギーの勉強をした栄養士を配置したりとか，そういう事も将来的には出来る可能性はあると思っている。」

　　　委員「今までの経緯も含めてこれからどういう風にやっていくのかと考えた時に，ある意味分業化というか，調理までをどうやっていくか，アレルギーは専門的にやり方によっては危ない物なので，そこはどういう風に切り離すのか。先ほどの洗浄のところは作業も違うし，内容も違うのでその辺りをうまく切り離して考えて行くことによって，単独校方式の中での非常に複雑に忙しくやっているものが，もっと手をかけてやれる可能性がある。そういったところもこの中で考えて行けばいいと思う。」

　　　委員「例えば，かき玉汁の卵抜きの汁とか，シチューのルーではない物とかそういったものは，作っておいて冷凍して，湯煎してだすというイメージだが，どんなものでも対応できるのか。」

　　　委員「それはできる。食数があるのでやり易い。」

　　　委員「それを冷凍したものをもう一度あげたりするのか。」

　　　委員「解凍するだけである。」

　　　委員「そのための専用機器が必要になるので，そこに投資が必要だとは言われている。逆に言えば全校に入れるわけではなく，アレルギーセンターだけ入れればよいということ。」

　　　委員「アレルギーセンターで調理したものを単独校に配送した後の学校では今の冷凍庫で管理は可能なのか。」

　　　委員「やることが決まれば，それに合わせて機械が配備されるので大丈夫。今は病院や介護施設はほとんど外部委託になって，配送を受けている。」

　　　事務局「病院は個別対応で，アレルギー以外のことでも細かいのをこの方式でやられているということで，アレルギー対応からすると複雑さは病院の方がはるかに複雑なことをされているので，導入についてのコストはもっと研究しなければならないが，方法としては学校給食にも取り入れることは可能だと思っている。」

　　　委員「ＰＴＡからの意見だが，親としては冷凍したものを沸かして作るというのは抵抗がある。」

　　　委員「この場合は冷凍食品ではない。」

　　　委員「冷凍したものを湯煎して出すという事に抵抗があるという意見もある。普通に単独校で作って提供するというのが皆さんイメージがあるので。」

　　　委員「もっと短い時間の保存ならばチルドのような形状は冷凍のように変わらず，温度だけ一旦さげて，もう一度食べる直前できちんとした機器を利用して熱を戻す状態にすることは施設とかで使われている。出来上がったものと変わらない状況である。冷凍までいかないので，非常に作ったものに近いというのは現実にある。御心配は分かる。」

　　　委員「今は単独校で作っているというイメージがあるので，冷凍に抵抗感がある。」

　　　委員「中途半端な温度で保管する方が危険である。お寿司屋さんのマグロにもそういった技術が使われていて，瞬時に温度を下げてそれが生の御寿司で出ている。もし倉敷市がそういったやり方をするのなら時代に合わせたものを整備されると思う。」

　　　委員「もし導入した場合は，市の方で保護者に説明会などを開いていただけるのか。」

　　　事務局「もちろん，導入すれば初めての施設になるので説明は予算をもらうところからどういう施設でどういう内容でということになる。」

　　　事務局「冷凍食品と違って，今，日常的に飲食店で我々が食べているものの中にもセントラルキッチンで作られた食品はたくさん入っている。それが店で調理したものと思って多分私たちは食べている。」

（５）食育について

　　　委員長「それでは議題の５番目「食育について」ですが，説明をお願いしたいと思います。」

　　　事務局より配布資料を使って説明

　　　委員長「この資料を見させていただいて，最も重要なのは６頁に書いてある内容だと思う。「各学校においては学校全体で食育を推進する体制を整備します。食に関する指導に関する計画等は栄養教諭が学級担任や教科担任等と連携を図り，原案を作成します。一方学校給食の管理に関する計画等については栄養教諭が自身の専門を生かして原案を作成します。」これがひとつ大事ですね。「校長は食育推進組織の検討を経て職員会議などで教職員の共通理解を図り，計画等を決定します。」ということでやはり，学校組織のトップとして，専門職として栄養教諭が基本的な案は作成するが，それを全体の教員も含めて推進するためには学校長のリーダーシップが必要だとうたっているところがすごく大事なところだと思う。ある意味校長先生が，学校給食に関することは栄養教諭だけがするものだと思っていたら大間違いなので，ここのところをしっかりやってもらいたい。そういう体制と認識がきちんとできればこの会議の中で御心配されるような御意見も出ていたと思うが，前に向かって進めていけるのかなと思う。そういう意味では大事な考え方だと思う。」

　　　委員「栄養教諭制度を作った時の趣旨は栄養教諭の職務は食に関する指導と給食管理としている。なぜ，給食管理を残したかというと，給食時間に実物教育ができるから。栄養教諭たちは食に関する指導の教科書となるねらいをもった献立を立ておいしい給食を提供すること。あわせて先生方に指導資料を提供して，発達段階を踏まえた指導をお願いすること。この機会に食に関する指導の取組み方を周知徹底していただけると栄養教諭としてもやり易くなると思う。」

　　　委員「単独校であれば，栄養教諭や栄養職員がいる。センターとなるといないので，担当してくださる食育担当の教諭の配置を考えていただけたらありがたい。」

　　　事務局「もちろんおかれている状況によってグラデーションの濃さが違ってくると思う。栄養教諭が賄うところの濃さであったり，受配校であったら，給食主任や担任が担うところの濃さであったりあると思うが，必ずまじりあって重なり合ってチームでやっていくというのは変えてはいけないと思う。」

　　　委員「栄養士がいるからということではなくて，チームでいけるような組織づくりをお願いしたい。」

　　　委員「この会議で気になることは，センターは単独校はという言葉が出ることである。センターも単独校も倉敷市の栄養士であることには変わりがない。私が多治見市の管理栄養士だった時には、市費と県費の栄養士達が８人いたが，センターであっても単独校であっても全員、多治見市の栄養士として全ての学校の指導に入っていった。センターの方が受配校が多いのでやりにくいのは分かるが，単独校がフォローすればもっと指導が進むと思う。」

　　　委員長「そういう意味では校長先生は自分の学校だけではなくて，連携するところの校長同士が話し合いをして栄養教諭が働きやすい形を作っていくことが必要だと思う。」

　　　事務局「今ある共同調理場に運営協議会がある。そこに校長先生と給食主任とセンターにいる栄養士が集まって，献立の事であるとか食育のめあて的なことだとかは話をする。確かに一人あたりの栄養士にすると多くの学校をもっているので，大変な部分はあるので，オール倉敷で見ていただけるようになると，センターはセンターで大変なところがあるし，自校は自校で大変な部分があるので，そういう部分は進んで行けばいいと思う。」

（６）小学校長会としての意見について

　　　委員長「それでは議題の６番目「小学校長会としての意見について」ですが，説明をお願いしたいと思います。」

　　　委員より配布資料を使って説明

　　　委員長「③だが，「どのくらいの期間を想定しているのか示してほしい」というのはひとつのセンター方式の整備期間のことなのか，それとも倉敷市の中の全部の期間なのか。」

　　　委員「４８校すべてをこれから更新していく必要があると思うので，全てとは金額を見ても莫大なので，それにかかる準備を考えても簡単にはいかないと思うが，１０年でやり遂げようとしているのか，２０年かかると思っているのか，どれくらいの期間でやり遂げようとしているのか見えてこないので，一番心配になっているところ。どんどん古くなっていくので，壊れる心配が増えてくるし，今，非常に暑い中で調理してくれている方々の環境もよくしていかないといけないという事もある。」

　　　委員長「これは難しいところ。行政の予算は単年度予算である。確かに御心配されている点はそのとおりだと思う。」

　　　事務局「実際，修繕しながら給食を作っている。４８の調理場は大きい修繕小さい修繕がなにかしら発生している。例えば釜のひとつでも壊れたら何百万である。もしこの調理場がずっと続くと決まっていれば，なにも迷わず釜を買うが，今の状態だとひょっとしたら親子方式で持ってきてもらうようになるかもしれない、センターになるかもしれないということになると，修繕をどうすればよいか判断が変わってくる。こちらもまだグランドデザインというかどういう方向に進むべきか定まっていないので，なかなか修繕ひとつとっても思い切った大規模修繕をすることは難しい状況。言われているように⑤にあるようにどういう風になっていくのかを踏まえてとりあえず，親子でしのいで集約化にするのか，さきほどいった洗浄センターやアレルギーセンターを作って自校を更新するのかどこか代替調理のセンターを作ったうえで自校を更新していくのかという具体的なものが早く必要だということは私たちも同じ気持ち。一校一校をどうするのかということになってくると思うので，言われていることは良くわかるので，ここでいただいた方針にそって今度は具体なものに落としていくといった手順にはいっていくのかなと思う。校長会の先生方はやはり自分のところがどうなるのかという思いだと思うが，先の見通しが無いとなかなかそれぞれ説明できるようにはならないと思う。」

　　　委員長「そういう御心配があるので，この委員会としては給食施設整備を基本的にどういう方向で整備していくのかということをきちんと固めると。その方向性の中で予算がきちんと確保できるように担当部局としては努力していただくということになると思う。」

　　　委員「今の古い施設が現状の衛生管理の基準に合っているのかという問題がある。安全な給食を提供するという観点からは古い４８か所であっても最低限これだけはちゃんとやるということは合わせて進めていかないといけない。一番古い施設に合わせたような食事内容になってはいけない。」

　　　委員長「それは最低限確保しなければならない方向性なので是非やってほしい。」

（７）倉敷市学校給食調理場整備方針（案）のアウトラインについて

　　　委員長「それでは議題の７番目「倉敷市学校給食調理場整備方針（案）のアウトラインについて」ですが，説明をお願いしたいと思います。」

　　　事務局より配布資料を使って説明

　　　委員長「取りまとめ方針の案について骨格的なものをお示しいただきましたが，何かこういう柱をもうひとつ作った方が良いのではないかとか，この柱建てで示されているものでこういうことは追加して考えておいた方が良いのではないかという事がございましたらお願いしたいと思います。」

　　　委員「整備方針の最後の所が食育の充実のためというのがどうかと思う。」

　　　委員長「私も２番目の整備方針は最後でないとおかしいと思う。」

　　　委員「衛生管理のことが重点的に書かれているが，調理場を整備するにあたっては，食に関する指導に給食を活用するためにはどういう施設整備をするのかということを書いておかないといけない。機械器具を使いこなしてより食事内容の充実を考えて行くと，今までは施設がないので出来ないとかいろいろな問題があることも，新しい施設が出来たことを契機に、給食を教材として使った指導を充実して、子どもたちが実践できるような食事内容を目指さないといけない。」

　　　委員長「５番目も共同調理場方式を採用する場合の食育だけでなくて，食育は食育として柱建てが必要。基本的な食育の考え方の中で単独校の場合もあればセンターの場合もあるのでどう対応するのかということになる。それと文科省の資料で学校給食というのは，栄養教諭だけでなく学校全体の教育の中での食育ということになるので，その辺りに最後のあたりに入れて，トータルとして考えた時に倉敷市としての給食調理場はどういう方針で整備していくのかというところを最後結論のところであった方がよい。」

　　　委員「食育については，倉敷市全体の食育推進基本計画があると思うので，それを踏まえて学校給食の部分でどう受けて立つのかを書いておかないといけない。」

　　　委員「食育プログラムを開発するというよりは，基本方針の中に学校給食をどう取り込むための施設設備をどうしていくかという考え方になる。」

　　　委員「ライフステージの中の学校給食は切っても切れないものなので，どういう給食をやっていくのかということを明確にしておいた方がよい。」

　　　委員「施設の作り方とかどう切り離していくのかも違ってくる。」

　　　委員「倉敷市の食育の方針には出ていると思うが，今国をあげて地場産物の活用推進に取り組んでいる。新しい調理場建設ができたのをきっかけに古い調理場を利用して、地域の農業法人が地場産物の下処理をする、簡単な加工をやることも考えられる。単独校でも、調理場の改修によって泥付のものを下処理できるようになれば現状より地場産物の活用は進む。ふれておいた方がよいと思う。」

　　　委員長「この場で完成品を出すというのは難しいと思うので，今日いただいた御意見で案を作っていただいてメールで送っていただければどうでしょうか。」

　　　事務局「今日いただいた御意見を整理させていただくと，整備方針は最後に持っていきます。次に５の「共同調理場方式を採用する場合の」というのは削除します。倉敷市の食育推進についてということでどの方式でも食育は等しくやらなければいけない。その中には食事内容を充実することと食育を推進するために何をするのかという食育推進計画にそった事業を展開する。ライフステージの中における学校給食の位置づけをふれる。あと，再編にあたってスペース的に余裕がある自校で地場産物の下処理をするような有効的な食育につながるような施設の活用をするというようなことを食育のところで書かせていただく。最後の調理場の整備方針については，今掲げている５つをベースに文章を肉付けして入れさせていただくという方向性でよろしいでしょうか。それでよければ出来るだけ早めに文章化したものを皆さんにお送りして，御意見をいただき成案にしていきたい。」

　　　委員長「整備の方針のところで，エッセンスを前段部分で入れておいていただく必要がある。」

　　　事務局「それは方針の趣旨のところでいいでしょうか。」

　　　委員長「はいそうです。他にはよろしいでしょうか。２・３日のうちに思いついたことがあれば事務局へ送っていただきたい。来週次回５回の委員会が当初の予定日として３月２５日９時３０分に開催し，整備方針案について議論するというのが，当初の予定で入っておりますがよろしいでしょうか。できれば今年度中にやっておいた方がいいと思うが。」

　　　事務局「今日の議論を踏まえて案を出すが，かなり修正が入ると思う。２・３日のうちにたたき台を送るので，２５日はそうなるとたたき台についてどうするのかということを確認していただいて修正をいただくという作業になる。」

　　　委員長「そうするともう一回最終回が必要ですね。」

　　　事務局「そうですね。着地するためにもう一回は必要です。」

　　　委員長「そうするともしご欠席の場合は，３月中に検討させていただき，出来た案をお送りして，次にもう一度最終回として第６回を４月下旬に開催させていただき，事前にメール等で意見をいただくこともいいと思うし，最終的には４月下旬の第６回目の会議で決定するという手順でよいか。それでは次回第５回は３月２５日（月）９時３０分からこの場所でということで決めさせていただきます。あとは，事務局から第６回の日程の提案をお願いしたい。」

　　　事務局において日程調整

　　　委員長「日程調整の結果，第６回は４月１８日（木）１３時３０分から倉敷中央調理場での開催とします。」