

平成 24 年度 第 1 回成田市学校給食センター運営委員会議事録

日 時 平成 24 年 10 月 25 日（木）午後 1 時 30 分から

場 所 学校給食センター玉造分所会議室

主席者 1 号委員 古川委員・金山委員

2 号委員 上野委員・堀越委員・櫻井委員

3 号委員 中村委員・京増委員

事務局 佐藤教育長・古関教育総務部長

藤崎所長・伊藤副主幹・木内副主幹・藤嶋主査・齊藤

作佐部栄養教諭・福士栄養士

○開会

副主幹 本日は大変お忙しい中、お集まりいただきまして、ありがとうございます。
また、この度は成田市学校給食センター運営委員をお引き受けいただきましてありがとうございます。ただいまより成田市学校給食センター運営委員会を開催いたします。よろしく願いいたします。

○挨拶

副主幹 佐藤教育長よりご挨拶をお願いいたします。

教育長 教育長の佐藤でございます。本日は成田市学校給食センター運営委員会ということでお集まりいただきましてありがとうございます。また、就任後、本日が一回目ということで委員長・副委員長を選任いただきますので、よろしく願いいたします。今の学校給食についてですが、公津の杜中学校

が西中学校の分離校として建設中ですが、来年4月に公津の杜中学校として新たにスタートいたします。またそれにあわせて給食施設も整備され調理することになります。皆さんにいろいろご意見いただいたことですが、温かい美味しい給食、できるだけ手作りの献立、アレルギーに対応できるということを議論いただいたうえで、学校給食施設整備実施計画を策定いたしました。その中の第1校目が公津の杜中学校に設置する親子方式による給食共同調理場を公津の杜中学校と同時に整備しております。このように来年度から給食の在り方が少しずつ変わっていきます。今日も報告事項の中に入れてありますので、初めて聞かれる方もいらっしゃると思いますが親子方式による整備について詳しく説明させていただきます。また、学校給食費の改定について、これまでもこの委員会の中では給食費はもう上げなければならないというお話をさせていただいているのですが、なかなか値上げの問題となると厳しい問題もありまして、この委員会だけでなく庁内合意も必要となりますので、今日は報告をさせていただき、皆さんの忌憚のない意見を頂けたらと思います。その上あらためて諮問をさせていただき、答申を頂きたいと思いますので、どうぞよろしく願いいたします。

副主幹 続きまして、所長より委員の皆様には職員の紹介をさせていただきます。

所長 それでは、委員の皆様より紹介をさせていただきたいと思います。まず、最初に1号委員の公立学校長から、吾妻中学校校長 古川知己委員、前林小学校長 金山委員です。2号委員として保護者代表の上野委員、堀越委員、櫻井委員です。久保委員は本日欠席されています。3号委員として京増委員、

中村委員です。三橋委員は本日欠席されています。

つづきまして、事務局職員の紹介をいたします。佐藤教育長、古閑教育総務部長、伊藤副主幹、木内副主幹、福士栄養士、作佐部栄養教諭、藤嶋、齊藤です。

副主幹 続きまして、議事に入らせていただきます。成田市学校給食センターの管理及び運営に関する条例第 9 条の規定により、委員会は委員長が会議の議長となるとなっております。まずは仮議長を選任し会議を始めたいと思います。

委員 事務局に一任いたします。

所長 それでは、仮議長を中村委員にお願いしたいと思います。

いかがでしょうか。

委員 《一同拍手》

所長 皆様の拍手をもってご承認いただけたものと思います。それでは会議の招集を仮議長にお願いいたします。

仮議長 ただいまから成田学校給食運営委員会を開催いたします。

副主幹 それでは成田市学校給食センターの管理及び運営に関する条例第 8 条の規定により委員長及び副委員長の選任をお願いしたいと思います。選任は委員の互選により定めるとしてあります。いかがいたしましょうか。

委員 事務局に一任いたします。

所長 それでは委員長を中村先生にお願いしたいと思います。いかがでしょうか。

委員 《一同拍手》

所長 皆様の拍手をもってご承認いただけたものと思います。それではここで委

員長の御挨拶をいただきたいと思います。

委員長 教員生活 30 余年その後、幼稚園 5 年目となります。恐縮しているのですが、健康面ということではお医者さんになりますが、これまでの経験を活かしていければと思います。学校給食というものは、健康の維持ということでも、バランスのとれたものを取れるということでも給食の果たす力は大きなものがあります。これまで給食のお世話になったのですから、返していきたいと思います。

副主幹 それでは委員長に議長をお願いしたいと思います。

議長 それでは成田市学校給食センターの管理及び運営に関する条例第 8 条の規定により副委員長の選任を行いたいと思います。どなたか御推薦等ありますでしょうか。

委員 事務局に一任いたします。

所長 それでは、副委員長を京増委員をお願いしたいと思います。いかがでしょうか。

委員 《一同拍手》

議長 皆様の拍手をもってご承認いただけたものと思います。それでは京増委員よろしく願いいたします。

副主幹 ここで副委員長の御挨拶をいただきたいと思います。よろしく願いたします。

副委員長 それでは御指名いただきましたので、副委員長をさせていただきます。初めての委員ですので給食のシステムについてはよくわかりませんが、医学的な知識に関してはできるだけ皆さんと御相談しながらより良い方向へ持

っていけたらと思いますので、よろしく願いいたします。

議長 本日の議題は以上とのことですので、議事を締めさせていただきます。

副主幹 ありがとうございます。続きまして報告事項へ移ります。学校給食費の改定についてご説明いたします。

所長 学校給食費の改定については、運営委員会に諮問し答申をいただくというのが必要ですが、改定額の決定が遅れまして、近いうちに皆様に御足労願ひ諮問させていただきたいと思います。本市の給食費については平成18年の合併時に1市2町で異なっていたため、平成20年に額と実施回数を旧成田市と統一させていただきました。成田市の給食費については、平成16年4月に小学校3600円から4000円、中学校4100円から4600円に改定しました。下総町・大栄町は合併時異なっておりましたが、平成20年4月に旧下総町は小学校3800円から4000円、中学校は4300円から4600円に改定し、旧大栄町は小学校3900円から4000円、中学校は4500円から4600円に改定しました。また回数については、下総町大栄町は年間180回でしたが、それを成田市は始業式の翌日から終業式の前日ということで最大195日と統一させていただきました。その間、平成16年の改定以降、平成20年の原油価格の高騰や、食の安全を脅かす事件の影響により、食材料の値上げとなる事例がありましたが、食材の選定や献立の工夫をすることで、可能な限り値上げをせずに努力をしてまいりました。しかしながら、昨今の食材料の高騰に対応できず、児童生徒の成長に必要なエネルギーの確保や楽しく食事することなど本来あるべき学校給食を実施することは大変厳しい状況にあります。このようなことから、児童生徒の成長に必要なエネルギー

ギーの確保はもとより、安全安心なバラエティに富んだ学校給食を提供するために、現在給食費の改定を行ううえでの作業を進めているところであります。1番目の改定額の（案）でございます。小学校は日額260円の月額4600円、中学校は日額300円の月額5300円、公立幼稚園はご飯と牛乳を提供していないため、日額190円の月額3100円で検討しています。根拠につきましては、物価の上昇等を踏まえまして、日額約15%程度の増額として、計算させていただいております。資料中に一食単価の動向をとりまとめています。これは主だった献立の年度ごとの単価を載せています。ポークカレー、鯖のごま焼き、とりのからあげ、ハンバーグ、ほっけ一夜干し、ひれかつ、マーボー豆腐、中華丼、あげパンとこれは子供たちが好む献立かなと思います。また、平成18年のそれぞれの単価ということで、1食219円、平成19年が226円、平成23年が256.6円と変動率ですと約13.47%増となっております。1献立ずつですと、19~23%の増額となっております。また、デザートの数ということで、通常は80%くらい付けるという方針でやっておりますけど、デザートを減らしてやりくりしています。また、その他、肉は牛を使うところを豚肉に、豚肉のところを鶏肉にという工夫をしながら提供しています。今平均的には約13.5%、今現在この程度の増額となっておりますが、2~3年後を見据えた額として、現在の金額から小学校260円、中学校300円という一食単価で、計算させていただいております。献立の比較としては、小学校のメニューで数値を出しています。また、県内17の給食センターを比較した資料をご覧ください。1食当たりではそれほど差がありませんが、回数にしますと年間予定数がまちまちであり、

月額も 4200 円～4500 円となっていますが、日額は 250 円～260 円となっています。給食の食材料は原油価格の高騰を受け、平成 20 年に調味料とかの値上げがありました。その際に周辺市町村は値上げしています。しかし、成田市では今まで献立の工夫をすることで、なんとかやりくりしてきましたが、ここにきて大変厳しい状況になりましたので、今回改定を提案させていただきました。ご質問等あればお答えしたいと思いますのでよろしくお願いいたします。

副主幹 何かご意見等ございませんでしょうか。

部長 来年 4 月の公津の杜中学校にあわせて給食共同調理場の工事を始めています。こちらは親は公津の杜中学校、子は公津小学校を考えています。公津の杜中学校が 500 人、公津小学校が 200 人、最初は 800 人規模の調理となります。また、近年アレルギーを持つお子さんが増えてまいりましたことから、安全対策として、代替食までは難しい状況ですが、除去食として卵、乳製品、その後、特定 7 品目というものから、除去食を進めてまいりたいと思います。議員さんの中には、「そこだけやるのか」「他はどうするんだ」というご意見もありますが、物理的に一気にやることは難しいので、そういうことも含めて順番に進めていきたいと考えます。こちらの給食費についても、当初は食数が少なくなるのだから、食材の単価も上がるのではないかと想定をしていたのですが、現在納品している業者に調査をかけたところ、玉造の給食センターは 1 万食、公津の杜中学校の共同調理場は 800 食ということで、値上げしなければならないのではないかと考えていたが、さほど差はないとのことで、今回上げる給食費についても同じで計画させ

ていただいたところです。

所長 栄養士が献立の工夫を行い、混ぜ御飯にすると具材が高くなるため、そのあたりも控えながら、パンも本来であれば、コッペパンではなく、色々なパンを出したいが、そこは加工賃がついてくるため、その辺も控えながらということになり、食パン、コッペパンで我慢してもらっています。値上げになってどれだけできるのかということがありますが、今までビーフカレーでポークとなっているとか、できるだけ子供たちの希望を取り入れながら、給食を提供すると残渣等もなるべく削減できるのではと考えています。資料にあります主な献立ですが、あげパンは1食300円くらいかかります。本来はデザートもつけてあげたいが、控えています。またデザートについても季節の果物でやりたいが、高価なためゼリー等で代用しているのが現状です。

委員 デザートの話が出たのですが、そこまでデザートが必要なのでしょうか。他市町村でも付いていると書いてありますが、7~8割つけなければいけない物なのでしょうか。

所長 決してつけなければならないというものではありません。栄養価の摂取という中で計算した中で足りないものをデザートで補うこともあるのですが、やはりバリエーションが無くなってしまいますので。

委員 お楽しみの？

所長 子供たちからも希望が多くあります。そういうものも踏まえながら楽しみになる給食というものを考えなければいけないと思います。ただ、栄養価、エネルギーが取ればよいというのではなくて、子供たちが興味を持つ給

食としてやりたいので、そういうこともあり、どこの市町村も8割方デザートをつけている。

栄養士 デザートをつけるのは、やはりバラエティということもありますし、季節の果物や旬を教えるについても大変よいと考えます。ビタミンも取れるし、学校訪問しますと必ずデザートの希望が多くあげられます。ぜひデザートをつけたいと思っています。

所長 スーパーなどへ行くと、季節を問わずいろんなものが出ているが、給食では季節にあったものを出していきたい。ただ、デザートが給食費の割合としても大きいものですから、旬のものを出すにしても難しいのですが、なるべく出せたらよいなと考えています。

部長 下総分所ですと、秋であれば梨とか、食数が少ないので丸のまま仕入れて、剥いて、カットして、提供ということができます。しかし、玉造では合わせると1万食とかになってしまうので物理的に不可能です。結局真空パックした果物となるので割高となるようなジレンマもあるのだけど栄養士が申し上げたようになるべく付けたいと考えています。

委員 話を伺っていると、皆さんが努力してやってくれているので、お昼をいただくうえでありがたいなと思うようになりました。デザートの件ですが、贅沢を言えば、確かに甘いデザートを食べるとあるといいなと思うが、学校現場からすると、あまり回数は多くなくてもよいから、季節ごとに子供に季節感を学んでもらえるような、七夕、おひな様、節句とかそういう時がわかるようなデザートとなると、行事食を通じた教育ということで活用が多いです。そういうことで、大変単価が高いということで今でもやって

くれているのですけれども、行事の折に話題となるようなものを出してくれるのであれば、ありがたいと思います。また、アレルギーの件ですが、実現することになれば、大変ありがたいことと思います。私の学校にも1人卵アレルギーがあり、献立にラインを引いて母が弁当を持ってきてくれるが、マーカーを引いたら1週間続いてしまったことがあり、母が悲鳴をあげてしまった。せつかく上げた声だからということで、大栄分所の栄養士に対応お願いしたところ、あまりにも個々に対応するのはどうかということもあり、そういう話をしたことで、母も頑張りますと言っていています。先ほどの話では単価もそれほどは上がらない。代替食として余計なお金がかかる訳ではないというのは良いかなと。他の市町村と比べて給食回数が多いというのは学校の時間数を確保するうえでも大変ありがたい。給食があると2時間は午後授業ができるので、学校現場としても回数が多いことはありがたい。

教育長 代替食までは難しいです。現在は成分表を配って親に気を使ってもらっている。公津の杜中学校では除去食で考えています。また、玉造、下総分所、大栄分所では対応できませんので、全部に普及するのはまだ時間がかかります。できるだけ早くやりたいという気持ちはあるのですけれども、とりあえずできるのは公津の杜中学校だけです。

委員 親子方式が広まっていけばそれができるのですよね？

教育長 もちろんです。5年間の間に公津の杜中学校、本城小学校、公津の杜小学校、と現在の給食センターから、できるだけ遠いところ、先程の3つの条件から選定しています。アレルギー対応は食数が多いとできない。それと温か

くて美味しい給食、それとできるだけ手作り感のあるもの、地産地消という問題もありますが、自校方式は学校の敷地の問題もありできないので、限りなく自校方式に近い親子方式で広げていこうと考えています。5年ごとに整備計画を策定するのですが、何億もかかりますし、学校との関係もあり、簡単ではないのですが、玉造のセンターも整備が進むにつれて食数が減っていく中で方法が無いだらうかと。耐震も心配なところですが、計画の変更も視野に入れながら色々と検討しているのですが、本年度できるのは公津の杜中学校と公津小学校です。

委員 別の質問になりますが、ある学校給食で、醤油が瓶で出てきて、1学級みんなで同じものを使っていたが、衛生面は大丈夫かなという疑問があったのですが、何か工夫はされていますか？

所長 そのような方法だとなかなか衛生面の管理ができませんので、できるだけ小分けして個々に提供しています。

委員 パンの値段が高いとのことですが、昔の子供はパンを楽しみにしていたが、今の子はご飯が好きなので、パンはあまり増やさなくてよいのではと。

所長 家庭でパン食が増えているということがあると思いますが、パンについてもコッペパンだけではなく、色々なものを提供していきたいと考えています。ただ、今はご飯がメインで週3.5回がごはん。他の日はパンと麺を出しています。

委員 子供たちにご飯が人気だということを伝えておきたかったのです。

所長 それでは、このあとは施設整備状況について説明させていただいて、ご意見等いただけたらと思います。今後の施設整備については、親子方式とい

うことで、本来であれば自校方式ということで各学校に給食施設があるのが一番よろしいかと思いますが、敷地面積等の色々な制約があり、平成21年に学校給食施設整備基本計画を策定させていただきました。その中で親子方式ということで決定させていただいて、平成22年にその親子方式を基に学校給食施設整備実施計画を策定させていただきました。その親子方式の目的としては、先程教育長が言ったようにアレルギーへの対応ができる施設、温かい給食の提供ということで、これは衛生管理の基準の中で、2時間以内に喫食するように努めることとされており、その基準もクリアできるようにということ、それから、食育の推進ということで、施設見学とか、栄養指導できるような施設整備という3点をクリアできる施設整備ということで順番に進めています。現在、総合5ヶ年計画の中で西中分離校である公津の杜中学校に整備を進めております。その次が本城小学校、三里塚小学校、遠山小学校、遠山中学校、東小学校、のエリアとなっております。それからアレルギーへの対応ということになりますと、食数に制約がありますので、組み合わせにしましても、1500食以内ということで、計画をしております。市内全体で12箇所の学校に給食棟を設置しまして、そこから近隣の学校へ配送するというようなことになっております。整備スケジュールとしましては、今、平成小学校は次の計画の中に入っていますけれども、これは1年前倒しして、1施設ずつ設置していきたいと考えます。次に、5番目から12番目と整備していくのですが、11番目には下総、12番目が大栄なのですが、比較的新しいといっても平成2年か3年度の建築ですので稼働してから20年以上経っておりますので、それほど新しい施設とは言

えないのですけれども、成田の施設から比べますとまだ新しいということで、最後の整備となると思います。また、他の資料としては、どのあたりに設置するかどうかという資料も入っております。また、今進めております、公津の杜中学校の資料ということで、報告・資料2をご覧ください。公津の杜中学校学校給食共同調理場の概要についてということで、報告させていただきます。公津の杜中学校に関しては、最大で調理能力は1200食ということで、開校時は950食と想定したのですけれども、もう少し少なく、750食程、ただし1~2年程度で増加するのではないかと考えております。配置図、そしてカラー刷りの資料をご覧ください。調理場の形としては地形の関係からこのようになっておりますけれども、これが基本的な給食室のプランとなります。荷受けをして、下処理をして、調理を行い、配送する。赤い色の部分が汚染作業区域ということで、ここは泥が付いているものとか、荷受けから来たもので、まだ下処理をしていないもの、汚染区域ということで、ここで検収をやったり、下処理、洗ったりを全部します。また、野菜や肉を細分化した部屋の中で、肉は肉、野菜は野菜、と部屋ごとに分けて処理することで、安全面を確保しております。また、中央部に、特別調理室というものがあります。黄緑色の部分です。ここはアレルギー食を調理するところです。それともう一つは、炊飯室がございます。今までは、成田地区のご飯は、業者に炊飯を委託して各学校に配送していたのですけれども、親子の調理場については、自炊ができる施設ということで、炊飯室を備えたものとなっています。次に洗浄室ですが、食べ終わりコンテナで帰ってきた食器・食缶等を洗浄するもので、洗浄後は消毒保管庫で

消毒され、次の日にまたそちらを使用することとなっています。形状に若干の変更はありますけれども、全体の間取りはこのようになっております。また、アレルギー対応ということでは、市内にアレルギーを持っている児童生徒は300人近くいます。ただ、本来は代替食までというのが非常によろしいとは思いますが、アレルギーの症状は個々に違いますので、そう簡単にできるものではありません。徐々に、最初は卵と乳の除去食から進めて、特定7品目の除去へ進み、最終段階では代替食までいける状態になればいいなとは思っておりますけれども、そのあたりは運用の中で調整していきたいと考えておりますので、よろしく願いいたします。それでは、説明した内容につきまして、給食費についてでも、施設整備についてでも、忌憚のない意見を頂けたらと思います。

委員 来年から始まる公津の杜中学校の親子方式について、メニューについては、これまでの成田と同じような統一献立となるのか、全くメニューも別のメニューとなるのですか？

所長 公津の杜中学校学校給食共同調理場のメニューは、別のメニューとなります。公津の杜中学校の共同調理場は給食センターと学校数の違いや食数の違いがありますが、同じ共同調理場という扱いになりますので、規模は違いますが、県職員の栄養士さんが配置されます。栄養士さんの手腕によってメニューは作成されます。

委員 今後、段階的に学校に親子方式の共同調理場が整備が進めば、そこに栄養士さんが配置され、メニューを作るので、市内共通メニューはなくなるということですか？

所長 共同調理場ごとのメニューとなります。

委員 来年は公津の杜中学校と公津小学校だけ、違うメニューになるんですね？

所長 そうです。

部長 現在、下総と大栄の給食センターは、小学校・中学校・幼稚園も同じメニューでやっていますが、成田は本所と分所で別メニューであります。公津の杜中学校学校給食共同調理場ができれば、公津の杜中学校と公津小学校は同じメニューということで調整させていただいております。人数の規模にもよりますが、本市で整備する規模の共同調理場であれば、県から1名配置される。自校式でも半数くらいは配置されます。今回は公津の杜中学校だと、いわゆる地域の方々に野菜を生産していただいているというのは難しいかもしれないけれども、将来的には場合によっては地域の方々が、生産した野菜を使っていくというようなことが可能になるのではないかなと考えております。

委員 それでさっきの食数が小さくなっても、価格がどうのという話になってくるのですね。先ほどの話がよくわからなかったのですよ。共通メニューで行くのであれば、一括の納入をして、この学校の分だけ持っていけばいいのに、どうして金額が同じでできるのかなと。

所長 食材の金額については、若干高くなります。そのなかで大栄分所が1100食くらいでやっているのですけれども、できるだけ食材の状態で仕入れて手作りすることで、加工賃の部分を抑えていくという対応をすることになっていきます。

委員 一食単価が変わる（上がる）ということではなかったのですか？

栄養士 食材の単価は少し上がります。

委員 手間を掛けることで対応するということですね。

所長 はい。

委員 先程の、リンゴをカットして提供するといったことができればよいのですが、けれども。

教育長 そのような対応は、食数が増えてしまうと難しい。私も公津の杜中においても地産地消という兼ね合いもあるし、食材の量・金額が小さくなるので、もしかすると、単価が増えてしまってもしょうがないかなと考えていたのですが、調整をすることで、同じ統一金額でも何とかやれるというのに至りました。自校方式ですと、金額がそれぞれ違うというのが、皆さん了承しているのだけれども。本城小学校では、5校くらい一緒になるので、そういう意味も含めて、1500食を超えると手作的にやるのは難しくなるということで、1500食を超えないという計画としました。また、除去食というところも、食材のところから選んでいかなければならないのだけれども、そのあたりを最初にマニュアルをつくるというものもあるのですが、最初から完全なものができるかということ、卵のアレルギーについてもその子のアレルギーによって差がありますので、全くダメという子もいれば、温めれば大丈夫という子もいる。製造ラインから変えなければならない子もいれば、製造ラインは同じでも大丈夫という子もいる。それぞれだと思うので、そのあたりは十分聞き取りをして、検討します。

委員 給食提供日数については、最大195日を動かさないということですか？

所長 はい。基本が始業式の翌日から終業式の前日となっていますので、それは

動かさない予定です。

委員 給食費の納入状況について伺いたいのですが？

所長 今現在、3%強の未納があります。成田市の学校給食費に充てる、賄材料費については、全体の予算額としては、5億3000万円ほどありますけれども、毎年、1500万円～1700万円の間に未納があります。やはり公平性を欠くということがありますので、強い姿勢で行きたいとのことで、今現状は裁判所への支払督促というように、法的手段を取らせていただいております。臨戸訪問して、面談をして、生活状況を確認したうえで、困窮しているのではなく、払えるのに払わない事情にあるという判断をして、そういう方には最終的には法的手段を取っていますが、職員の数も限られており、施設整備等も行っていることもあり、なかなか臨戸もいけない状況にありますけれども、できるだけ進めていきたいと考えております。また、今回、児童手当からの徴収ができるようになりましたが、給食費については、受給者ご本人の申し出を受けた場合に給食費に充てられるということで、お願いをしているところなのですけれども、なかなか申出が無いのが現状です。今回、300件ほど通知を送らせてもらったのですけれども、25人ほどの保護者からの申し出に留まっております。ただ、児童手当は今後も年3回支給を予定しておりますので、その都度、申出の依頼をしていきたいと考えています。もう一つは銀行振替で行っておりますが、たまたま残高不足ということで、振替ができなかった方については、納付書をお送りするのですが、コンビニエンスストアでも対応できるようなものとしております。ただ、それでも全体の3%、1500万円の未納があるのが現状です。

委員 給食費を値上げすることで未納が増えるというようなことはありますか？

所長 納付率については、変わらないと思いますが、額が上がるので、総額としては若干増えることになると思います。

委員 給食費を払わない人というのは変わらないし、払ってくれている人はこれからも払ってくれると思います。

教育長 一日これだけの金額で給食を食べられるのだから、実際に食べるものの分ですからね。本来は差し押さえなどしたいのですが、手続き等がなかなか。

所長 色々と手立てをしながらやってきているのですけれども、平成 18 年に合併する前は、成田市の場合は学校徴収をやってきていたので、まあやっぱり保護者と顔を突き合わせるということがありますので、それほど未納は多くなかったのですが、平成 18 年度以降、顔が見えない弊害があると思います。今後、親子方式に移行した際には徴収方法については、公金公式でやっていこうと、考えています。

部長 学校にも一部事務をお願いすることになりますが、なるべく負担の少ないやり方をお願いしようと、新システムの構築を今やっているところで、お願いしたいと思います。

委員 学校徴収を行っていた過去も知っておりますのでありがたいです。

所長 今回は給食費等についてご報告させていただいたのですが、また近いうちに本来の諮問・答申ということでお願いすることになると思いますので、よろしくお願ひしたいと思います。本日はお忙しいところありがとうございました。