

令和5年度 丹波市学校給食献立作成検討委員会 会議要旨録

- 開 会 令和5年7月12日(水) 午前11時00分
- 閉 会 令和5年7月12日(水) 午後0時30分
- 会 場 柏原・氷上学校給食センター 2階会議室
- 出席者
- | | |
|---------|----------|
| 小学校代表 | 八尾 滋樹 委員 |
| 中学校代表 | 井本 健吾 委員 |
| P T A代表 | 古山 和也 委員 |
| P T A代表 | 杉山 美鈴 委員 |
| 施設長代表 | 岡田 博之 委員 |
| 栄養教諭等 | 遠藤 圭織 委員 |
| 栄養教諭等 | 山内真理子 委員 |
| 栄養教諭等 | 藤井 晃子 委員 |
| 栄養教諭等 | 奥山 恵桃 委員 |
| 栄養教諭等 | 池田 花琳 委員 |
- 欠席者
- | | |
|---------|----------|
| P T A代表 | 太田 隆弘 委員 |
| 栄養教諭等 | 五十嵐有沙 委員 |
| 調理員代表 | 木下 直美 委員 |

〔事務局〕 教育総務課長 足立 安司
教育総務課副課長兼学校給食係長 塩見 良一
教育総務課 主幹 吉岡めぐみ

次第 1 開 会

(足立課長)

皆さんこんにちは。

それでは定刻となりましたので、ただいまから令和5年度丹波市学校給食献立作成検討委員会を開催させていただきますと思います。

本日、司会を務めさせていただきます、教育総務課の足立です。どうぞよろしくお願いいたします。

さて、この会議につきましては、公開させていただいております。傍聴人の方をはじめ、報道機関の入室を許可しておりますので、報道機関による写真撮影が行われる場合につきましては、ご了承くださいますよう、お願いいたします。現在のところ、報道機関については来られていません。

また、本会議の会議録を作成するに当たりまして、録音及び写真撮影をさせていただきますので、あわせてご了承くださいますよう、よろしくお願いいたします。

本日、青垣地域 PTA 代表の太田委員、春日学校給食センターの五十嵐委員、青垣学校給食センターの木下委員につきましてはご都合により欠席の連絡をいただいております。

また、校長代表の八尾委員につきましては、遅れて出席をされるということを知っておりますので、ご了承くださいますようよろしくお願いいたします。

次第 2 自己紹介

(足立課長)

続きまして2番目の自己紹介に入らせていただきます。

それぞれ自己紹介をいただきたいと思いますので、よろしくお願いいたします。

ます。
(委員 自己紹介)
(事務局 自己紹介)

次第 3 正副委員長選出

(足立課長) 続きまして3番の正副委員長選出に入らせていただきたいと思います。
献立作成検討委員会設置要綱第5条によりまして、正副委員長を選出した
いと思いますが、どのように決めさせていただいたらよろしいでしょうか。

(委員) 事務局一任

(足立課長) 事務局一任という声をいただきましたが、よろしいでしょうか。

(委員) 異議なし。

(足立課長) それでは事務局の方から、委員長に八尾校長、副委員長に井本校長にお願
いしたいと思います。どうぞよろしくお願いいたします。
なお、八尾校長については、遅れて来られるということでございますの
で、議事につきましては、井本校長で進めていただきたいと思います。よろ
しくお願いいたします。

次第 4 あいさつ

(足立課長) それではご挨拶からお願いします。

(井本副委員長) 失礼いたします。公私お忙しい中、お集まりいただきましてありがとうご
ざいます。
今年度の丹波市の学校給食献立作成検討委員会ということで、お世話にな
りますが、よろしくをお願いします。
試食もありますので、私も楽しみに来ております。しっかり食べて帰りたい
と思いますので、よろしくをお願いします。
八尾校長が来られるまで、私が進めていきたいと思いますので、お世話に
なりますが、よろしくをお願いします。
座って議事を進めますがよろしいですか。

次第 5 議事

(井本副委員長) それでは私の方で進めていきたいと思います。議事に入ります。
1、2番は関連していますので、併せて説明を事務局の方からしてもらい
ます。よろしくをお願いします。

(事務局) 私からは、(1)丹波市の学校給食についてご説明させていただきます。
お手元の資料1をご覧ください。
先日、学校給食運営協議会にご参加された方は一部内容が重複しておりま
すが、ご了承ください。
学校給食について、学校給食は教育の一環として位置付けられており、単
に栄養補給としてだけではなく、食に関する知識を学ぶ役割を持ち、子ども
たちがみんなで準備や片付けをしたり、栄養バランスのとれた食事をしたり
する中で、望ましい食習慣や社会性を養う時間にもなります。心身ともに健
やかに成長できるよう、学校給食には、学校給食法において、次の7つの目
標が定められております。
学校給食の7つの目標の1つ目は、適切な栄養の摂取による健康の保持増

進を図ること。

2つ目は、日常生活における食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営むことができる判断力を培い、及び望ましい食習慣を養うこと。

3つ目は、学校生活を豊かにし、明るい社交性及び協働の精神を養うこと。

4つ目は、食生活が自然の恩恵の上に成り立つものであるということについての理解を深め、生命及び自然を尊重する精神並びに環境の保全に寄与する態度を養うこと。

5つ目は、食生活は食に関わる人々の様々な活動に支えられていることについての理解を深め、勤労を重んずる態度を養うこと。

6つ目は、我が国や各地域の優れた伝統的な食文化についての理解を深めること。

7つ目は、食料の生産、流通及び消費について、正しい理解に導くことです。以上、7つの目標に沿って、丹波市は学校給食を提供しております。

次は、丹波市の学校給食事業についてです。

丹波市では、丹波市を大きく3つのエリアに分けて3つの学校給食センターから、市内の小学校は21校、中学校6校、特別支援学校1校に学校給食を提供しております。こちらの図は、令和5年4月1日現在の丹波市の学校給食施設の配置状況と配食校です。

まず、緑色のところは青垣学校給食センターです。配食数は約800食。調理業務は直営、配送業務が民間委託です。青垣学校給食センターは小学校3校、中学校は1校に配食しております。

続いて青いところ、柏原・氷上学校給食センターです。配食数は約3,200食、調理業務は民間委託、配送業務も民間委託となっております。小学校は11校、中学校は3校に給食を配食しております。

最後に、ピンク色のところ、春日学校給食センターです。配食数は約1,500食、調理業務は民間委託、配送業務も民間委託となっております。小学校は7校、中学校2校、県立学校1校に配食しております。

続きまして、学校給食におけるアレルギー対応についてです。

丹波市では、学校給食における食物アレルギー対応マニュアル（令和3年2月改定）により、アレルギー対応を実施し、より安全で安心なおいしい学校給食を提供しています。最新版としまして、令和5年4月の和田中学校と鴨庄小学校の閉校に伴い、学校名の修正を加えたものを令和5年4月改定でただいま運行しております。机上に置かしていただいているのが、最新版です。最新版でホームページにも掲載している分です。

アレルギー対応食の実施にあたっては、まず、医師の診断書をもとに、保護者との面談を実施し、児童、生徒の普段の生活状況や食物アレルギー症状などを十分に把握させていただいた上で、対応を決定しております。

また、対応食については、毎月、学校給食に使用する食品や調味料を記載した細かい献立表を、保護者の方に配付させてもらい、保護者が児童、生徒が食べられない献立や食品を確認したものを、担任の先生に提出する手続きを経て、保護者との共通の認識と判断により実施しております。

下の表グラフは、令和5年6月末現在の値となっております。

緑色の部分がアレルギー対応申請人数で、青い折れ線グラフが児童、生徒数になっています。年々、食物アレルギーを有する児童、生徒は増加傾向にあるのですが、ただ、令和3年度に20人程度減少していますのは、対応マニュアルの見直しのためです。先ほども申しましたが、令和3年の2月に改訂されて、令和3年度4月から、キウイフルーツ、びわ、くるみを学校給食で使用しないことが追記されたため、今までそれらがアレルギーだった子が申請対象にならなかったことが要因だと考えています。以上、丹波市の学校給食についてです。

(井本副委員長)

(1) 丹波市の学校給食について事務局から説明がありましたが、何かご質問はありますでしょうか。

ないようなので、2番に行かしてもらってよろしいですか。

それでは学校給食の献立作成について、先生からお願いします。

(藤井委員)

献立について私から説明させていただきます。

令和5年度丹波市学校給食年間計画（ねらい）をご覧ください。

栄養教諭はこの計画に基づいて、月毎にねらいを持って献立を作成しています。食べ物の旬や産地、食文化、健康によい食事の取り方についても学ぶことができるように、献立を工夫しています。

では、ここから具体的な年間計画を紹介します。

4月は新学期を迎えて、新しい先生や友達と学級づくりや給食の約束への理解を深める時期であることに配慮しています。具体的には、週始めの月曜日に登校意欲を高めるため、カレーライスやデザート等の人気メニューを取り入れて、できるだけ食べやすいようにしています。献立例の写真で示しているのは、旬のセミノールというミカンを取り入れた献立になっています。

5月の献立例の写真で示しているのは、5月後半に旬を迎えるエンドウ豆を使った、エンドウご飯を取り入れた献立です。児童、生徒がエンドウのさや剥き体験をする機会をつくるなど、体験活動を取り入れた食育を推進しています。実際に、さや剥きを体験した小学校4年生の子どもたちの感想を紹介します。「さやの中に大きい豆がぎゅうぎゅうに詰まっていたから、びっくりしました」「さやを開ける時に、豆が飛んでいったからびっくりしました」「プチプチとすることが、ストレス発散になりました」「自分たちが剥いたエンドウ豆を食べるのが楽しみです」「給食を作っているとはとても大変だと思いました」「いつも頑張ってくれてとてもありがたいです」などという感想が子どもたちから聞かれました。

次に6月の献立例で示しているのは、沖縄の味として実施している、じゅうじゅうという豚肉と細切り昆布を使った沖縄県の混ぜご飯と沖縄県特産物のもずくとパイナップルを使った献立です。中学校3年生は沖縄に修学旅行に行くので、給食でも沖縄の食文化を学べる機会としています。

次、7月になりますと、献立にきゅうり、なす、ズッキーニ、ピーマン、冬瓜などの野菜をたくさん使って、野菜からも水分補給ができるような献立としています。7月の献立例には、七夕にちなんで、そうめんのばちを天の川に見立てたばち汁や星型のハンバーグ、七夕ゼリーを取り入れた献立になっています。

8、9月は2学期が始まり残暑が厳しい中、食欲が低下することを考慮して、ご飯が食べやすいように、鶏肉のチリソースや麻婆豆腐などピリ辛の味付けの料理を取り入れています。また、冷凍みかんなど冷たいデザートをつけて、食欲が高まる献立を実施しています。

10月頃の秋になると、実りの秋を迎え、旬のさつまいもや丹波栗、丹波の黒枝豆を取り入れて、丹波の豊かな食材を子どもたちに伝えます。新米が出回る時期でもありますので、ご飯を中心にした和食の良さを伝える献立を実施します。10月の写真は丹波栗ご飯を中心にした和食献立となっています。

11月の献立写真は、11月1日から市内でぜんざいフェアが始まることに併せて実施している丹波大納言小豆を使ったぜんざいです。市の農林振興課と連携して、小豆を提供してもらっています。ぜんざいを食べた子どもの感想を紹介します。「丹波で小豆が有名だったことを初めて知りました」「ぜんざいは餅がモチモチしていて、小豆が甘くて美味しかったです」という感想も聞かれました。

12月の献立写真は、子どもたちがとても楽しみにしているクリスマス献立です。鶏肉の唐揚げやクリスマスケーキを取り入れた献立です。クリスマス

ケーキは何年か前から、卵、乳、小麦が入っていない物で、できるだけ多くの子が食べられるものを選ぶようにしています。

次の1月の写真は、お正月の行事食です。お雑煮、田作り、紅白なますなどの新年の行事食を取り入れて、その由来を伝えています。おせち料理はどうですかと、子どもたちに聞くと、「家ではお正月に出たけど苦手だ」「家ではおせち料理を食べなかった」ということです。子ども達は好きではないかもしれませんが、給食を通じて日本の伝統的な食文化を伝えていきたいと考えています。

2月の献立写真は、バレンタインデーにちなんで実施しているココア揚げパンです。給食の人気メニューと言えば、どの学校でも1、2を争うのが揚げパンです。丹波市の給食では、年間3回の揚げパンを実施しています。2月には人気メニューの揚げパンをココア味でバレンタインデー前後のリクエストメニューとして実施しています。

3月は、丹波大納言小豆を使った赤飯を卒業祝い献立として実施しています。昔からお祝いの席で食べられる赤飯を給食でも炊いて、小学校6年生や中学校3年生の卒業をお祝いしています。お祝いの時に食べられる伝統的な食文化を伝えるとともに、丹波の豊かな食文化への関心を促す機会にしたいと思っています。

年間を通じて、丹波市の子どもたちの健やかな成長を願って、ふるさとを愛する心を育むために、地元の食材を取り入れながら、給食が楽しみとなるような魅力あるおいしい給食作りに励んでいきたいと考えています。

(八尾委員長) 遅れて来て申し訳ございません。司会を代わって進めていきます。委員長を仰せつかりました、上久下小学校校長の八尾と申します。

只今、藤井栄養教諭から令和5年度の学校給食年間計画で写真のような献立例が説明されました。地元の食材や旬の食材を使った魅力ある給食ということでお話いただいたのですが、何かそれぞれの立場で献立作成について要望はありますか。皆さんの意見をお聞かせいただきたいです。PTAからありませんか。

(委員) 美味しくいただいていると感じています。

(八尾委員長) それでは続いて、学校給食の小麦粉パンにつきまして、事務局から説明をお願いします。

(事務局) 私からは、学校給食用パンの概要をお話しさせていただいて、その後に栄養教諭から配合率について説明させていただきます。

お手元の資料2をご用意ください。

丹波市の学校給食用のパンは、兵庫県学校給食食育支援センターが取りまとめをしています。市内委託工場の足立商事と松原屋に依頼し納品されています。現在、パンの配合率の見直しが検討されていまして、現在の小麦粉パン100%に対する配合比率は、ショートニング6%、砂糖5%、塩2.0%です。小麦粉60gを使用して砂糖5%といいますと砂糖3g、食塩2.0%というのは食塩1.2gになります。

推薦基本配合率はその表の下になっています。小麦粉100%に対する配合率はショートニング6%、砂糖8%、塩1.6%です。これも小麦粉60gを使用して砂糖8%というのは砂糖4.8g、食塩1.6%というのは食塩0.96gとなっています。栄養教諭の先生の見解から補足していただきたいと思います。

(藤井委員) 今、説明いただいた表の下に参考資料として学校給食摂取基準がありま

す。

給食の栄養価は、この文部科学省が作成した学校給食摂取基準をもとに、1日に必要な栄養の約3分の1が摂取できるように献立を作成しています。

エネルギー、たんぱく質などの項目があるのですが、そのうち、食塩についてですが、普段の食事では取りすぎの傾向があります。薄味を習慣化して、高血圧など生活習慣病を予防するために、1食あたり小学校（中学年）で2g未満、中学校で2.5g未満とすることを目標として献立を立てています。現状では、今の数字を心がけても月平均で、小学校（中学年）で2.4gほど摂取していくことになっていて、特にパンの日は、上の配合比率の表にあるように、元々、パンの塩分が含まれているため、塩分を基準値以下にすることが難しくなっています。

丹波市のパンの配合比率は、県が推奨されている基本配合率より塩が多めになっているので、減らしても問題なく提供できるなら、減塩にできるのではないかと、パン屋さんに試作を焼いてもらっています。現状の丹波市のパンと推奨される配合率のパンの試食を皆さんに食べていただいて、配合について検討していただきたいと思っています。また後で、給食と一緒にパンが配られるようですので、ご意見いただけたらありがたいです。

（八尾委員長）

今、説明がありましたが、従来は塩分2%で提供されています。今後は塩分を控え目で、1.6%で配合したパンで替えていこうという方針であるということです。そういうことを含めて、説明がありましたが、何かご意見やご質問等がございましたらいかがですか。

私から質問して申し訳ないですが、例えば小学校（中学年）の2g未満は給食1食ということですか。

（藤井委員）

はい。

（八尾委員長）

献立の中では塩分は極力控えるという事ですね。

保護者の方、せっかく来ていただいているので、いかがでしょうか。

この後、実際に口にさせていただいて、食感の違いや味の違いを感じていただけたら、その時に、また何かありましたら聞かせていただきたいと思いますので、よろしく願いいたします。

それでは以上で予定をしております後半の議事は終了しました。

6番、学校給食の試食ですが、いかがですか。

（事務局）

給食をセッティングするお時間をいただきたいと思います。

調理は終わっているかもですが、ガラス張りになっていて見学していただけますので、その間にセッティングさせていただきます。

（施設見学）

次第 6 学校給食試食

（事務局）

失礼します。

こちらが塩分の少ない方で推薦されているパンです。一度、お口に運んでみてください。砂糖が8%、塩分が1.6%です。

（岡田委員）

県の推奨のパンは砂糖が多くて、うちの方（丹波市現行）が少ないのですね。

（藤井委員）

そうです。

- (岡田委員) その違いは何かありますか。
やわらかさが変わるとかありますか。
- (藤井委員) 砂糖が増えるとういなのかは私も分かりませんが、感じ方もですけど、ふんわりする気がします、皆さんはいかがですか。
- (岡田委員) 個人的には、後の方がやわらかく感じて美味しかったです。
PTAの保護者の方は毎月の献立表を家庭に配付されます。献立表にカロリーが書いてあります。ご存知かどうか分かりませんが、多分、推奨されている中学校で 830 kcalと書いてあるのですが、830 kcalある献立はほとんどありません。中学校は全部 700 kcal少しで、その塩分が2%で、1.6%になったことでどのような影響があるのかということです。
- (藤井委員) 中学校のカロリーが足りていないのは、小・中統一メニューで、小学校を基準としています。牛乳の量は同じです。本来はご飯やおかずの量を増やしています。個数物は同じものなので、少し中学校の方にカロリーが到達しにくいということがあります。エネルギーだけでなく、栄養も全てこの学校給食摂取基準に書いてある項目を満たすように、塩分についてはこれ以下になるようにしています。
生活習慣や成人病予防のことを考慮すると、中学年は2g未満なので、パンに2.0%だから、既に1.2g入っています。この基準を満たそうと思うと、おかずに0.8gしか使えないということになります。どうしてもそのパンだけで塩分を超えてしまいます。摂取基準に近づけて、薄味の習慣を身につけたいという気持ちがあります。
- (岡田委員) 米粉パンでも同じですか。
- (藤井委員) 今日は小麦粉パンですが、同じかと思っています。
- (岡田委員) 例えば、パインパンや黒糖パン等の変わりパンでも同じ塩分量ですか。
- (藤井委員) 現在は同じなので、同じにさせていただけると思っています。
そこまで、パン屋さんと話をしていません。
今日、食べ比べていただいて、新しい配合で問題がなかったら、塩分を減らしたパンで進めていきたいという思いがあります。
いかがでしょうか。
- (岡田委員) 個人的には、どちらかというと、現在、食べているパンの方がおいしいかなというのが感想です。
- (委員) 私は、鈍いからどちらでも同じです。
- (委員) 私はどちらも美味しかったです。
月のうち何回パン食を摂取しなければいけないのですか。塩分を大変気にするのでしたら、パンの回数を減らしてはいかがですか。
私は市島地域でお米がたくさんある地域ですので、前はパンの回数が少なかったです。お米でなくてパンにする理由があるのでしたら、それで良いかと思えます。どちらも美味しかったので、子どもたちは美味しいパンをいただけていいなと思いました。
- (藤井委員) パン屋さん週1回という契約をしています。

ご飯はセンターで炊き、パンはパン屋に焼いていただいでいて、その関係もあり、回数も変えていません。おっしゃる通りで、多分、パンをご飯にしたら、一気に減塩になります。ご飯は塩がゼロなので、減塩にできます。

(委員) パン屋もいらっしゃるので、パンを減らして欲しいと言っているわけではありません。でも、子どもたちは食べやすく美味しいと喜んでます。

(岡田委員) パンの日は残食が少ないです。ほとんどないぐらいで、ご飯の日は結構残食があります。

今、言ったように、パン屋のこともありますので、パンをなくすわけにはいきません。パンにすることによってメニューが豊富になります。それから調理員も、一日、パンの日があれば、ご飯を炊く人員を別の方に割くことができます。

(山内委員) ご飯ばかりが良いという子もいますが、子どもたちは週に1回のパンを楽しみにしている子が多いです。パンの日もごはんの日もあると、バリエーションが増えると思います。

(八尾委員長) 新しい配合率に変えていくという方向でよろしいですね。

(岡田委員) 価格は変わりませんか。

(事務局) 価格は材料費のところで若干ですけど、上がりますが微々たるものだと思います。

(岡田委員) 値上がりするのは困りますね、下がるのならいいのですが。

(事務局) 砂糖の方が高いですね。

(岡田委員) 砂糖を増やして、県の推奨の通りにするということですか。

(事務局) 今現在、価格が上がります、下がりますということをお答えできないのですが、ここでのご意見が推奨比率で良いということでしたら、話を進めていきたいと思えます。少しでも塩分を抑えられるという栄養教諭のお話にあったように、推奨の方で進めていきたいと思っております。

(八尾委員長) そういう方向で、価格のことについては事務局で協議いただきたいと思えます。

(事務局) これぐらいの変化なので、価格差が何円単位で影響してくるものではないと思えます。

(八尾委員長) 配合率については以上です。ありがとうございました。

では、試食に移ります。そうしましたら今日のメニューにつきまして、栄養教諭から一言説明させていただきます。

(遠藤委員) 本日の献立が書いてある資料をご覧ください。

今日の献立は、ご飯と焼き穴子があります。焼き穴子をご飯の上のせてお召上がりください。それと、冬瓜のすまし汁と牛乳があります。暑くなってきて食欲が下がりがちなので、すまし汁に少しだけ、しょうがを入れて

います。もちアイスクリームは1年に1回だけですが、楽しみにしている子が
多いデザートです。

その下を少しだけ説明させていただきます。

主食としては、米飯が週4回、柏原・氷上学校給食センターでは月曜日から木曜日で実施しています。丹波市産のコシヒカリを使用して、これも給食センターで炊いています。給食でも、お米を中心にした日本型食生活の良さを子どもたちに伝えていきたいと思っています。

先ほど試食していただいたパンは、柏原・氷上学校給食センターでは金曜日の週1回です。牛乳は毎日付いていて、近くにある丹波乳業から毎日届きます。おかずについては、子どもたちにいろいろな味に出会って欲しいということで、多様な食品を使用するようにしています。

また、ピーマンやなすびなど、苦手な子が多い食材も工夫して、給食に取り入れるようにしています。

本日のねらいとしましては、1学期がそろそろ終わりということで、残り少なくなってきた給食を楽しんでもらうように、今月の誕生日献立として、穴子丼やアイス等、子どもたちの人気メニューを入れています。今日の給食の中では、すまし汁の中に入っている玉ねぎが丹波市産の野菜です。

では、皆さん手を合わせてください。いただきます。

(委 員)

いただきます。

(事務局)

実際、子どもたちが口にするときはこれくらいの温かさですか。

(藤井委員)

配るのに時間がかかります。
中学校はこれくらいですか。

(井本副委員長)

中学校は30人分ほどが食缶に入っているので、もう少し温かいかもです。
でも、冷たい感じはしていません。

(事務局)

今日の玉ねぎは丹波市産と言われましたが、どなたですか。

(八尾委員長)

昨日は生産者の方を全て紹介されていました。

(山内委員)

毎日書けると良いのですが、生産者の数が多いので毎日書けていません。

(事務局)

今日のデザートで乳のアレルギー対応食としては、何ですか。

(八尾委員長)

代替食はわらび餅です。

(八尾委員長)

試食が終わり、そろそろデザートを食べられていますが、今日のメニューについていかがですか。何でも構いませんのでいかがですか。

それでは、また質問ですが、ミルメークっていつから「ぷちっ」と入れるスタイルになったのですか。最初に給食で出た時はどうするのか分からず、そのまま飲んでしまいました。後で聞いて、分かりました。

給食の思いはそれぞれあるかと思いますが、本日予定しておりました議事は終わりました。最後に何かありますか。よろしいですか。

それではこれで、この会議を閉じさせていただきます。

また、最初は遅れてしまい申し訳なかったです。前の学校給食運営協議会の時もいろいろ話していただきましたが、今日も丹波市の学校給食のことをより深く知る機会があったかと思っています。栄養教諭や学校給食センター等、

また、行政の方とも協力・連携しながら、子どもたちの魅力ある給食を通して、健康づくりを目指していき、長寿の丹波市があるかなと考えております。今後とも協力いただきたいと思います。

以上をもちまして本日の献立作成検討委員会を終了したいと思います。
どうもありがとうございました。