

令和7年度 第3回幕別町学校給食センター運営委員会 会議録

1 日 時 令和7年10月31日（金）午後3時30分～4時21分

2 場 所 幕別町役場3階A B会議室

3 出席委員（11名）

学校代表委員	佐竹宏子
〃	出村聖
〃	武田由子
〃	谷口早苗
父母代表委員	阿部美由紀
〃	松岡玲子
〃	坂口雄次
〃	豊田千恵
公募委員	小笠原保
〃	高橋恭子
〃	吉仲希和子
〃	大石政代
〃	吉田隆一

4 欠席委員 大浦希帆
朝倉陽平

5 日 程 学校給食費の在り方について

- (1) 年度別学校給食費（給食材料費）の単価実績額について
- (2) 学校給食の献立内容について
- (3) 令和8年度学校給食費単価見込額について

6 事務局出席者

幕別町教育委員会教育長	笹原敏文
教育部長	石田晋一
学校給食センター所長	守屋敦史
〃 業務係長	合田利信
栄養教諭	本間貴花美

7 議事録

(教育部長) 皆さんこんにちは、本日はお忙しい中、お集まりいただきまして、ありがとうございます。

始めに、運営委員会の開会に先立ちまして、教育委員会から学校給食センター運営委員会に対しまして、「学校給食費の在り方について」諮問をいたします。

《 笹原教育長から佐竹委員長に手渡す》

(委員長) それでは、時節柄何かとお忙しいところ、お集まりいただきありがとうございます。ただいま、教育委員会から運営委員会に対して、「学校給食費の在り方について」諮問をいただきました。

答申希望日が11月28日となっておりますので、本日と来月の運営委員会の2回の会議になるかと思いますが、慎重に審議を進めてまいりたいと思いますので、委員の皆様、どうぞよろしくお願ひいたします。

それでは、ただいまより令和7年度第3回幕別町学校給食センター運営委員会を開催いたします。

本日、大浦委員、朝倉委員の2名から欠席の報告を受けておりますので、ご報告いたします。

(委員長) それでは、始めに幕別町教育委員会、笹原教育長より、ご挨拶をお願いいたします。

(教育長) みなさん、こんにちは。本日は、お忙しい中、お集まりをいただきまして誠にありがとうございます。

本日で3回目の会議となります。これまで2回の会議の中でも、運営委員の皆様には、真摯に活発なご議論をいただきしておりますことに改めて感謝を申し上げます。

今、諮問書の中でも触れさせていただきましたが、昨今の物価高騰が続く中、牛乳、主食、副食の全ての食材におきまして、年々単価が上昇している状況にあり、献立や食材調達の工夫により経費節減に努めているところでありますが、そうした対応もかなり厳しい状況となっているところであります。

前回の会議におきましても委員の皆様から沢山のご意見を賜りまして、物価高に伴う食材費の高騰を踏まえ、給食費の改定を進める状況にあると全会一致で意見がまとまったとお聞きしたところであります。

こうしたことから、去る9月29日開催の第11回教育委員会会議において、本案件について運営委員会で審議をしていただく必要であると決定したため、このたび「令和8年度以降の学校給食費の在り方」について諮問させていただいたところであります。

本日の運営委員会では、令和8年度以降の学校給食費の見込額を、お示しをさせていただきますが、本日の議題であります「学校給食費の在り方」について、これまでの経過を踏まえつつ、建設的なご審議を賜りますようお願いを申し上げ、挨拶とさせていただきます。

本日は、どうぞよろしくお願ひいたします。

(委員長) 笹原教育長におかれましては、この後、他の公務がありますので、ここで退席いたします。

(委員長) それでは、早速議事に入らせていただきます。会議次第、2番目の「学校給食費の在り方について」になります。

1番目の「年度別学校給食費（給食材料費）の単価実績額について」から3番目の「令和8年度学校給食費単価見込額について」を一括して事務局から説明をお願いします。

(所長) それでは、私の方から説明をさせていただきます。議案の1ページをお開きください。次第に入らせていただく前に、先ほど、笹原教育長より佐竹委員長に諮問書を交付させていただきましたが、こちらにつきましては、去る9月30日に、こちらの諮問書の内容について佐竹委員長に説明をさせていただき、本日、委員の皆様にお集りをいただいたところでありますが、今回、この会議の場におきまして、あらためて正式に諮問書を交付させていただきましたことをお伝えさせていただきます。

それでは、次第に入らせていただきます。「学校給食費の在り方について」、2ページの(1)「年度別学校給食費（給食材料費）の単価実績額について」と3ページの(3)「令和8年度学校給食費単価見込額について」は、私の方から、別添資料の(2)「学校給食の献立内容について」は、本間栄養教諭より説明をさせていただきます。

それでは2ページをご覧ください。(1)「年度別学校給食費（給食材料費）の単価実績額について」説明させていただきます。前回の第2回運営委員会では、「年度別学校給食費の收支状況」として、年度ごとにおける学校給食費の收支内容等について説明させていただきましたが、今回こちらには、令和3年度から令和7年9月末現在の各年度の1食当たりの給食材料費を「牛乳」・「主食」・「副食」別に実績額を記載しております。

学校給食の構成は、ほぼ毎日の給食で提供している、「牛乳」と米飯、麺、パンの「主食」、野菜や肉類、缶詰、冷凍食品などの食材を使用した主菜、副菜、汁物の「副食」の3つで構成されております。記載にあります各表は、上段が小学校の単価内訳、下段が中学校の単価内訳を記載しております。

現行給食費は、令和3年度に改定されておりますが、改定時の構成といたしましては、表の左から2番目の欄になりますが、小学校については、牛乳が48.71円、主食が41.55円、副食が172.74円であり、1食当たりの給食材料費の合計額は263円、また、中学校については、牛乳は48.71円と小学校と同額ですが、主食が49.86円、副食が214.43円であり、1食当たりの給食材料費の合計額を313円とそれぞれ設定しております。

以降、令和3年度の決算額から直近の令和7年9月末までの実績額をそれぞれ年度ごとに記載しておりますが、牛乳と主食については、毎年度上昇しており、表の右側になりますが、令和3年度改定時の単価と直近の実績である令和7年9月末の単価とを比較すると、小学校では牛乳については、48.71円から60.41円に値上がりしており、11.70円、24.02%の上昇、主食については、41.55円から51.51円に値上がりしており、9.96円、23.97%の上昇となっており、牛乳と主食で約22円の上昇となっております。

なお、副食については、172.74円から161.51円に下がっており、11.23円、6.5%の減少となっており、こちらについては、牛乳と主食が値上がりしたことにより、副食費を極力、節減した結果、やむを得ず減少となった状況であります。令和7年9月末現在の牛乳・主食・副食の単価合計額については、273.43円となっており、1食当たりの給食材料費263円を10.43円上回っている状況となっております。

また、中学校においても、同様の状況となっており、令和7年9月末現在の単価合計額については、1食当たりの給食費 313円を 15.12円上回る328.12円の実績額となっております。

以上、ご説明させていただきましたとおり、牛乳や主食である米やパン、麺類などについては軒並み値上げされており、その分、汁物やおかずやデザートである副食に係る経費を削らざるをえない状況で、献立を作成している実態が現在も続いている状況であります。

以上で、1番目の説明を終わります。

(栄養教諭) 2番目の「学校給食の献立内容について」説明いたします。こちらの別添資料をご覧ください。

こちらの資料は、「令和3年度の献立内容を令和7年度に再現した場合の、小学校の1食当たりの給食材料費の比較」、そして「令和7年度の献立対応」として、実際に食材費を節減して提供をおこなった例を載せてています。

1ページ目から順に説明いたします。上の表の和食献立の一例をご覧ください。令和3年度に実施した内容では、枝豆そぼろ丼にみそ汁、ラ・フランスゼリーと牛乳を1食当たり 260.71円の単価で提供しましたが、同じ内容で令和7年度に実施しようとすると 319.51円の経費がかかり、小学校の1食 263円から予算がオーバーしてしまいます。そこで「令和7年度の献立対応」として、こちらに記載の内容のとおり、食材量の調整や食材変更を行った結果、261.61円の単価となり、差引 1.39円の減に収めることができた例となります。

次に、その下にある洋食献立の一例をご覧ください。スパゲティは主食の中でも1食分の食材単価が一番低くなっていますが、令和3年度では、野菜も安価なものを組み合わせて約 200円に抑えられていきましたが、令和7年度におきかえると、284.33円と大幅に上昇してしまいます。

そこで実際には、ミートソースの具材などを調整しながらも、麺の献立の日は腹持ちが悪いことから、エネルギーを確保できるデザートを組み合わせて実施した結果、251.71円となり差引 11.29円の減に収めることができた例となります。

2ページをご覧ください。上の和食献立の一例では、令和3年度から令和7年度に置き換えた場合、約 50円高くなってしまうことから、厚焼きたまごを副菜から主菜に変更する、煮物や炒めものの食材を工夫する、汁物の具を変更するなどして 273.08円まで抑えることができましたが、263円より 10.08円の不足が生じており、食材の選定や献立の工夫だけでは、難しい状況となっております。

ページ下部の中華献立の一例では、ラーメンと餃子を提供した日になりますが、令和3年度には、餃子のたれやチーズなどの添え物が提供できていましたが、袋麺の大幅な値上がりにより、令和7年度では 70円ほど高くなってしまうことから、実際には品数やラーメンの具材を調整して 280.6円に抑えることができましたが、17.61円の不足が生じております。

3ページをご覧ください。洋食献立の一例で、パンの日のメニューになりますが、パンは主食で一番単価が高いことから、副食を工夫し価格を抑えるようにしています。この日は、オムレツを安価な「たまごロール」という代替品に置き換えるなどした結果、276.02円まで抑えることができましたが、こちらも 13.02円の不足が生じております。

次に下の囲み部分になりますが、現在、価格を抑えるために行っている工

夫を記載しています。

1番、鶏もも肉を鶏むね肉に変更しています。鶏むね肉は脂肪分が少なく、パサつきやすいため、玉ねぎなどの水分を多く含んでいる食材と一緒に炒めたり、仕上げにでんぶんで照りを付けたりして、食べやすくなるように工夫しています。

また、鶏もも肉に比べて鉄分の含有量が低いため、鉄分が強化されているおかずを選ぶ工夫をしています。

2番、豚ひき肉のかわりにひきわり大豆や大豆ミートを活用しています。栄養価を維持しつつ、ボリューム感を出すための工夫です。従来からも給食に乾燥大豆を使用していますが、最近では、食べやすいように食感や色味が肉に近いものを選んで使用しています。

3番、ポークワインナーのかわりにチキンワインナーや魚肉ソーセージを使用しています。ポークワインナーに比べて脂質が少なく、栄養価も高い特徴があります。しかし、ポークワインナーに比べると残食が増えてしまうため、提供の組み合わせやタイミングを考えながら使用しています。

最後に、学校給食は、児童生徒の健康の保持増進、心身の健全な発達のためという目的がありますが、そのほかにも季節や地域の行事にちなんだ行事食を提供することで、食に関する知識や理解、関心を深めるという目的があります。

令和5年度より行事食の提供を積極的に行っていますが、行事食はほかの献立内容よりも1食当たりの単価が高くなってしまう傾向があり、食材の価格高騰が続き、給食材料費が不足すると、給食の目的に沿った献立を提供することが難しくなってしまう現状があります。

栄養教諭の立場としては、子どもたちに栄養価のあるおいしい給食を提供するだけでなく、食に対し興味をもってもらうよう「食育」も大切にしていきたいと考えています。

以上、現在の学校給食の献立内容について説明を終わります。

(所長) それでは、3ページをお開きください。(3)「令和8年度学校給食費単価見込額について」説明させていただきます。

先ほど(1)「年度別学校給食費（給食材料費）の単価実績額について」説明させていただきましたが、令和3年度から本年度9月末までを含め、5年間の実績を踏まえ、「令和8年度の学校給食費単価見込額」を算定したものであります。

こちらの算定の考え方としましては、小学校を例に説明いたしますと、記載にあるとおり牛乳の単価と主食の単価につきましては、直近の令和7年度の単価実績を使用しており、牛乳については(1)60.41円、主食については(2)51.51円の数値を使用しています。

副食の単価につきましては、先ほども説明いたしましたが、令和3年度改定時の単価より、直近の令和7年9月末の単価実績が下回っており、これについては、牛乳と主食の値上がりにより、副食の経費を抑えていることが要因であることから、物価上昇率などを加味した算定方法により、設定いたしました。

議案の方に、「副食費単価は次の算定による」としておりますが、順に説明いたしますと、Aが令和3年度改定時の副食単価172.74円とし、Bについては、令和5年から令和7年9月までの平均消費者物価指数上昇率が10.20で(a)とし、次に令和5年から令和7年9月までの副食単価の上昇率、実際はマ

イナス 5.00%で(b)としています。まず、(a)の算定で使用している「消費者物価指数」につきましては、議案の一番下段に消費者物価指数の説明を記載しておりますが、総務省統計局が毎月、公表しているデータとなります。今回は令和 2 年が基準年となります。この令和 2 年の物価指数を 100 とした場合の各年における物価変動割合を指數値で示したものになります。

ここで 2 ページにお戻りください。下段に【参考：消費者物価指数（北海道）】とあります。こちらに各年の物価指数をそれぞれ記載しておりますが、このデータでは、令和 5 年が 106.9、令和 6 年が 110.2、令和 7 年 9 月までの平均が 113.6 であり、3 カ年における北海道地方の消費者物価指数の平均値が 110.2 であることから、令和 2 年の物価指数 100 を差し引いた 10.2% を上昇率としています。

次に令和 5 年から令和 7 年 9 月までの副食単価の上昇率、実際はマイナス 5.00% で減少しており、こちらについては上段の表、小学校の副食の欄になりますが、令和 5 年、令和 6 年、令和 7 年 9 月末のそれぞれの上昇率、令和 5 年はマイナス 3.73%、令和 6 年はマイナス 4.76%、令和 7 年 9 月末はマイナス 6.50% の実績となっており、3 年平均でマイナス 5.00% となります。

こちらの数字については、この 3 年間において、令和 3 年度改定時の副食単価 172.74 円を基準とした場合、3 年間で平均 5.00% の節減を実施しているという目安の数字となります。

なお、いずれも令和 5 年から令和 7 年 9 月までの数値を使用している理由については、令和 3 年度と 4 年度については、新型コロナウイルス感染症による出席停止による食数の減少など特殊事例がありましたことから、令和 5 年から令和 7 年 9 月までの数値を採用しています。

3 ページにお戻りください。先ほどのそれぞれの上昇率を加算すると、消費者物価指数分の 10.20% に、節減分のマイナス 5.00% を加え、マイナスなので差し引くことになりますが、5.20% を上昇率として、これに先ほどの令和 3 年度改定時の副食単価 172.74 円を乗じて加算した金額が、小学校の説明の下から 2 行目になりますが、(3) の 181.72 円となります。

以上、算出いたしました(1)、(2)、(3)を加算すると 293.64 円となり、端数を処理し 293 円を小学校分の令和 8 年度の学校給食費、給食材料費分の単価見込額として算定いたしました。

また、中学校及び中札内高等養護学校分においても同様の方法により算定しており、1 食あたり 352 円が令和 8 年度の単価見込額となります。

さらに、へき地保育所と幕別幼稚園分につきましては、牛乳を提供していないため、従来から小学校の算定額より牛乳分を差し引いた額を目安に、単価を設定していることから、小学校単価 293 円から牛乳単価 60.41 円を差し引き、端数を処理し、233 円を単価見込額として設定しております。

下段の表になりますが、令和 7 年度と令和 8 年度見込額を比較したものになりますが、③と④の給食材料費の欄を比較すると、へき地保育所と幕別幼稚園が 205 円から 233 円となり、28 円の上昇、小学校が 263 円から 293 円となり 30 円の上昇、中学校と中札内高等養護学校幕別分校が 313 円から 352 円となり 39 円の上昇という算定結果となりました。

なお、右側の欄の参考については、それぞれ町が支援額を現在と同じ額とした場合の保護者負担額とそれぞれの上昇率を参考に記載しております。

今回の給食費の算定にあたっては、消費者物価指数を用いて算定しておりますが、この手法は、他の自治体でも採用されており、これにより社会情勢等による物価高騰の実績を加味した算定ができるとともに、一方で過去 3 年

間の副食の減少率、節減分となります。これを算定に使用することにより、来年度においても、食材費の節減に努めていくことを盛り込んだ算定式としております。

最後になりますが、今回算定した令和8年度学校給食費単価見込額につきましては、来年度の学校給食費の収支の均衡を図るために、必要な金額として算定しておりますので、ご意見等をいただければと思います。

なお、参考資料として、議案の4ページにつきましては、過去の学校給食費（給食材料費）の改定状況、5ページにつきましては、前回会議にも説明しておりますが、管内市町村給食費の状況について、それぞれ資料を添付しておりますので、参考にしていただければと思います。

以上で説明を終わらせていただきます。よろしくご審議のほどをお願いいたします。

(委員長) ただいま「学校給食費の在り方について」、1番目の「年度別学校給食費（給食材料費）の単価実績額」から、3番目の「令和8年度学校給食費単価見込額」の説明が終わりました。

前回の運営委員会では、「学校給食費の現状」といたしまして、「年度別給食提供数」、「学校給食費の状況」、「食材の単価状況」などの説明があったところであり、今回は1食当たりの構成内訳を年度別に実績に基づいた説明や本間栄養教諭からの実際の献立に基づいた比較、そして令和8年度からの単価見込みの説明がありました。

委員皆様からご意見をいただき、議論をしてまいりたいと考えておりますので、よろしくお願ひいたします。ご意見、ご質問をお願いします。

(委員) これだけ色々と物価が上がっているので、給食費の値上げについては仕方がないことだと思います。その中で本当にこれだけ色々と工夫されて、作っていただいているので、感謝しかないなという感想です。

ひき肉の代わりに大豆ミートを使われていますが、栄養面では差がないのでしょうか。

(栄養教諭) 豚ひき肉の10gと乾燥状態の大豆ミート5gでは、タンパク質の含有量が同じになります。豚ひき肉は10gから炒めると、油が出たり、水分が飛んだりしてボリュームが無くて減りますが、乾燥の大豆ミートは5gから調理をする過程で水分を吸収して3倍に膨れ上がります。ボリュームを落とさないで、タンパク質を豚肉よりも多く取れるということで最近、使っています。成長に必要なたんぱく質は、栄養面でいうと大豆の方が少し高い状態です。

(委員) 私も初めて保護者として聞いたので、これだけ苦労されて色々と献立を考えていただいていることをほかの保護者の方に知っていただきたいと思いました。

(委員長) 実際に示していただくと更に切実感が伝わるのかと思います。

(委員) 本当に苦労されているなと思いましたので、給食費は値上げしても良いと思います。

(委 員) たくさん苦労されているので感謝しなければならないと改めて保護者の立場として思いました。一つだけ疑問に思ったのは、今回、値上がりをしたとして、令和3年度と今の給食を比べて写真で見ると、やっぱりこの数年で、結構、変わった部分も、その物価の関係とかであるとは思います。例えば今回の改定することによって、今、副食で削減とかに工夫されている話でありましたが、その状況がまた少し変わるとか、内容の方で何かできることっていうのはあるのかなと思って、そこを教えていただきたいです。

(栄養教諭) どこまで子どもたちにとって美味しいものが提供できるかというのは、まだ手探りですが、この1月からカレーやシチューのルーが値上がりしますっていうお知らせが結構、来ていて、給食費を値上げしたとして、令和8年度はどこまで量を増やしたり、品数をふやしたりできるかっていうのは、まだはっきりとお伝えできないところです。

大豆ミートをたくさん使うことによって、子どもから本物の肉を食べたいなあという声も上がってきたり、最初、ポークワインナーの代わりに魚肉ソーセージを使ったこともありました。魚が苦手な子もいたりとか、家で食べ慣れていないくて、魚肉ソーセージはちょっと好きじゃないっていう子どももいます。栄養価があっても、結局、子どもに食べてもらわないと意味がないので、子どもたちの嗜好に少しでも寄り添えるように、食材を調節していきたいなという想いでいます。

(委員長) なかなか見えない部分もあるので、工夫のためにという値上げにはなるかと思いますが、見通しが立たない中でのご苦労ということが話を聞いていて分かりました。

(委 員) 今、色々な工夫を聞かせていただいて、こんなに頑張っていても値上げは仕方がないということが伝わってきました。値上げの価格も適正と思って聞いていました。

(副委員長) 今、栄養教諭から話があったように、子どもたちが食べることによって得られる栄養なので、学校現場でも、そこがやはり凄く難しいのかなって思います。飲食店に行ったら、こういう食材が使われているものが、給食センターでは工夫されて、こうやっているなって、やはり大人感覚では分かりますが、やはり子どもたちからすると、何でこれが入っているのという感覚になっているところは、現場としては確かにあります。

そこは凄く栄養教諭の皆さんのが苦労されているところもあると思うですが、出来るだけ金額面では最低限のラインでやりながらも、子どもたちが本当に楽しんで食べられるものを提供していただけるのが食育の部分でも価値があると思います。

将来、特に十勝に住んでいる子どもたちですので、食に関しては、凄く恵まれている中で、やはり良いものを食べさせてあげたいなっていうのが現場としての願いですので、是非、よろしくお願ひしたいと思います。

(委 員) 私は皆さんのご意見と基本的に同じです。今回の説明では、既存の予算に対して、物価上昇とか、既存のメニューを置き換えたときにこれだけ不足しているから、こういった改定をしたいという既存のベースがあつての改定だ

と思います。一つお伺いしたいのは、例えば、既存のベースを一旦、考えないで、こういったものを本当は提供したいけど予算が限られているので、現状、提供できていないとか、既存の枠に拘らないで、もっとこういったことをやりたいとか、提供したいというものは何かありますか。

(栄養教諭) 食器の組み合わせとか、配送車に乗る、乗らない問題もあって、メニューの組み合わせを色々と検討していますが、今、洋皿の日、例えばカレー、スパゲッティなど、少し大きめのお皿を使う時は、どうしてもペアで小皿しか配送することができません。お皿が二つになると、机の上はちょっと淋しくて、カップデザートか、添え物のチーズとか、もう一品付けられたら良いなと思います。

また、うどん、ラーメンの日の丂ぶり椀の時も、給食では小皿しか付けられず、どうしても寂しく見えるのと、麺の日は結構、腹持ちが悪く、中学生にはちょっと物足りなかったりします。そういう時に、もう一品追加で出せたら良いなって思います。配送の関係も含め、どうしても大きいお皿の時に仕切り皿を提供することができないので、おかずが減ってしまう組み合わせのメニューがあり、その時にお金があったら、もうちょっと何かもう一品が出せるかなと思っていて、品数を増やしたいという気持ちがあります。

(委 員) きっと今回、改定されても、この物価上昇という流れは、これからも続いていくと思います。そういう中で、やはり改定するなら、不足分を賄うだけではなくて、やはり十勝の魅力、豊かだっていうことを給食の中でちょっと伝えていけるような、もう一步進んだ改定もあっても良いのではないかという気はします。安い方が良いと思われるかもしれません、この辺をもう少し、加味されても良いと思いました。

(委員長) 今回は、これまでのものを埋めるための改定ということで皆さんの賛同をいたしましたが、新しい視点でのご意見だったのかと思います。ほかにご意見をお持ちの方いらっしゃいますか。

(委 員) 国の政策で給食費の無償化が来年度から始まるのかなと考えていますが、そうなると町の負担や給食費はどう変わるのでしょうか。

(所 長) 今日の新聞に高校授業料の無償化と併せて土台となる小学校の給食費無償化の記事が載っていましたが、まだ概算要求の段階で決まっていません。

実際に無償化になった場合は、国からどのぐらいの金額が入るかっていうのも全く見通せない状況であり、こういった情報が入れば、算定方法も変わってくると思いますが、基本的に1食当たりの単価は設定しなければならないと考えています。

(委 員) 給食費は子どもの人数にもよると思いますが、例えば帯広市と幕別町では何十円か違うことによって、メニューで一品増えたりするのでしょうか。先ほどの話じゃないんですけど、どのぐらいアップすると、なんかちょっと変わったりするのかなっていうのが見えませんが、どうでしょうか。

(所 長) 給食費の設定については、確かに上限がないので、どのぐらいが妥当かというところを各自治体で計算をしております。十勝管内の各町村によって、

発注、配送、納品していただく食材についても、やはり帯広市内とそれ以外の町村では、同じ食材でも料金が違ったりするので、やはりそういったところで、料金設定が違うことになるかと思います。

(委員長) ほかによろしいでしょうか。
無いようですので、事務局から何かありますか。

(所長) 本日も多くのご意見をいただき、ありがとうございました。

今回、令和8年度学校給食費の単価見込額をお示しさせていただきましたが、本日、皆様からいただきましたご意見等を参考に教育委員会で再度、学校給食費の内容についての精査をしたいと考えております。

次回開催の運営委員会では、精査した内容をご確認いただき、答申内容を決定していくこととなります。

なお、次回の運営委員会は、11月26日、水曜日の午後3時30分から、こちらの会議室で開催をさせていただく予定であります。別途、文書でご案内をさせていただきますが、出席についてよろしくお願ひいたします。

(委員長) ただいま、事務局から説明がありましたが、次回の運営委員会につきましては、11月26日（水）を予定しているとのことで、文書にて案内が委員皆様に届くこととなりますので、よろしくお願ひいたします。

それでは、以上をもちまして、本日の会議を閉会させていただきます。本日はご苦労様でした。