

## 平成28年度第3回米子市学校給食運営委員会議事録概要

- 1 開催日時 平成28年11月24日(木) 15:00~16:05
- 2 開催場所 米子市立学校給食センター(米子市大谷町28番地8)
- 3 出席者(敬称略)  
[米子市学校給食運営委員会委員]  
川上委員(会長)、佐伯委員(副会長)、本池委員、松田委員、神坂委員、黒見委員、  
住田委員、山根委員、角委員、藤原委員  
(欠席:堀口委員、松本委員)  
[事務局]  
学校給食課 松浦課長、野口係長、表学校栄養主任、星野学校栄養職員
- 4 会議次第
  - (1) 開会
  - (2) 会長あいさつ
  - (3) 議事
    - ア 学校給食アンケートの結果について
    - イ その他
  - (4) その他
  - (5) 閉会
- 5 議事の概要  
(注:会長あいさつ及び事務局の議案説明は省略しています。また、発言は要約しています。)

### 議長(川上会長)

それでは平成28年度第3回米子市学校給食運営委員会を開催いたします。

始めに次第に従いまして、3議事の(1)学校給食アンケートの結果につきまして、事務局からご説明をお願いいたします。

### 事務局(野口係長)

[学校給食アンケートの結果について、「平成28年度 学校給食アンケートのまとめ」を基に説明を行う。]

### 議長(川上会長)

ただ今の説明につきまして、ご意見とかご質問とかありましたら、お願いいたします。

### 佐伯委員

アンケートの傾向としては、全般的にそんなに大きな変化はなかったということでしょうか。

### 事務局(野口係長)

全体的な傾向としては、昨年と同じような感じだと思います。昨年は、小学生と中学生の回答割合に開きがある部分もあったのですが、中学生の意見が小学生に近づいたというか、その差が縮まってきたという感じはしています。

## 佐伯委員

いくつか気になったことの中では、まず、ご飯について、ベチャベチャしているとか何人が書いておられたのですが、ご飯の炊き方は業者さんにもよるのですか。私たちが試食会でいただく時には、とてもいいご飯だったと思いました。やっぱり業者さんによって違いがありますか。

## 事務局（松浦課長）

ご飯はパン組合さんに委託しており、組合には5業者あります。その中で炊飯ラインを持っているところが2業者で、それ以外は飯缶で炊いています。

その違いは、炊飯ラインで炊く場合は機械でそのままいったん攪拌して、量を量って各学校に行きます。飯缶で炊く場合は、蓋を開けてはいけないということから、蓋を開けずにそのまま学校に行きますので、どうしても中の蒸気が水滴になってしまうのではないかと思います。

試食会の時に食べていただいているご飯は、いったん蓋を開けて混ぜたご飯という違いはあると思います。

## 佐伯委員

なるほど。じゃあ、そこは改善できないということですね。

それと、パンと麺類の日というのは、小型パンか何かとセットになっているはずですが、ご飯と麺類という組み合わせは、これまで確かないと思うのですが、どうでしょうか。

## 事務局（表学校栄養主任）

ないです。

## 佐伯委員

そうすると、子ども達の意見の中には、パンと麺類がいっしょの日がありえないと書いている子が何人かあるのですが。

## 事務局（表学校栄養主任）

基本、麺類の時は、小型パンを合わせることになります。ご飯に麺類とすると、ご飯は量が減らせないので、普通のご飯の量に麺類ということになると、ちょっと食べるのはしんどいし、栄養的にも炭水化物に偏ってしまうので、ないです。

## 佐伯委員

それは分かっていますが、納得できない子どもさんがアンケートの中では何人もあります。

## 事務局（表学校栄養主任）

パンにうどんはありえないという意見がアンケートにありました。レストランでも、家でも、パンとうどんをいっしょに食べないと思います。

でも、麺類を毎月のように出していると、麺類のバリエーションにも困ってしまい、うどんとかも出すことになるのですが、今年から小型パンを出す回数を学期1回に減らしています。

## 佐伯委員

回数を減らしたのですね。

## 事務局（表学校栄養主任）

減らしました。でも、5月頃に山菜うどんがあったような気がします。

## 事務局（松浦課長）

おそらく麺類を出そうとしたら、調理場の釜で炊きますが、それで1食分賄えないのではないですか。それでパンが付くのではないのですか。

### 事務局（表学校栄養主任）

そうですね。量的に普通のどんぶり一杯のうどんは、器もないですし、それだけの量を入れて送る食缶ありませんので、出せません。うどんは主食なのですが、主食として十分な量が出せないの、パンもいっしょに合わせないと栄養価が取れないということになります。

### 佐伯委員

それで子ども達は、パンの真ん中のところにスパゲティとか焼きそばとかを挟んでよく食べていたことを覚えているのですが、そういう組み合わせなら子ども達も納得できるのではないかと思います、うどんとかは納得できないのかなあと思います。

### 事務局（表学校栄養主任）

パンとうどんというのが、子どもの意見にもありましたし、先生からの意見にもありましたね。

### 佐伯委員

少しそれは改善方向にいったら、それでいいなあと思いました。

あと、ドッグパンにフランクフルトにジャムが付いて、これが納得できなかったというのが児童生徒さんも先生にもあったのですが、何でこの日にジャムを出したのですか。

### 事務局（星野学校栄養職員）

中学生のパンは大きいですが、それに対してフランクフルトの大きさは非常に小さいです。

それで、この日は夏場だったのですが、夏場でどうしてもパンが残ってしまうため、仮にドッグパンでフランクフルトを挟むとしても、残りの半分ぐらいはどうしても空のパンになってしまうので、その部分を何とか中学生が食べてくれないかということで、ジャムを付けさせていただきました。

ただ、もちろん、いっしょにして食べる目的ではなくて、それぞれの部分を味わってもらえればという思いで、ジャムを付けさせていただいたのですが、そのあたりが説明不足だったというところはあるのかもしれない。

### 佐伯委員

実際食べられた時には、どうでしたか。

### 議長（川上会長）

どうでしょうか。

### 佐伯委員

黒見校長先生、どうだったでしょうか。

### 黒見委員

あまり記憶にありません。

### 佐伯委員

全然違和感はなかったのですか。

### 黒見委員

たまにジャムが付くのもいいかなあと思いました。昔はパンにマーガリンとかはちみつとかが付いていたが、今はほとんど付かないので、今日はジャムが付いているなと思ったくらいです。

### 佐伯委員

分かりました。何かちょっとミスマッチだったかもしれないな、どうせ出すなら別の日でもいいのではないかと思いました。

### 事務局（松浦課長）

パンの日には普段ジャムは付いていませんので、ジャムが付くのであれば、コッペパンの時に付いていればよかったかなあとと思います。ドッグパンにジャムという組み合わせが、小学校には今まで馴染みがないですから、違和感があったというふうには感じています。

### 佐伯委員

それは反省材料ですね。

あと、普段家であまり魚を食べていないのか、魚に関する評価が、すごく抵抗感を持って苦手とか、臭いなどのことが、いっぱい出てきています。何かここを改善するしかないのかなあとと思います。

### 事務局（松浦課長）

しっかり火は通してあるのですが、魚がどうも生臭いと感じることがあるようです。

これは、おそらく、スチームコンベクションというスチームをかけたり、焼きができたりと、オールマイティな機械で調理をするのですが、その部分で若干仕上がりに差が出ているのかなあとという気がしております。

今、この部分は、焼き時間を長くしてみるとか、いろいろ工夫をして、生臭さがないような調理方法をお願いしているところです。

### 佐伯委員

表先生どうですかね。

### 事務局（表学校栄養主任）

このアンケートの集計の途中段階から、そういう意見が出てきているということは聞いていました。自分たち、尚徳（共同調理場）は割と焼いているつもりだったのですが、尚徳の受給校の中にもそういう意見がありました。

焼きむらはどうしても出来るのですが、なるべく出来ないように、強めで長めで、焼いてもらっています。

### 事務局（松浦課長）

魚の種類にもよるかもしれません。

### 事務局（表学校栄養主任）

そうですね、よるかもしれません。

それと、冷めるまでずっと蓋を開けておく訳にもいかないので、割とすぐに蓋を閉めますので、蒸気がこもって蒸れてしまい、食べるころには、臭くなっているということはあるかもしれません。

### 佐伯委員

どうですか。臭いですか。

### 議長（川上会長）

感じたことはないです。

家で魚を食べないということが、一番の原因ではないかと思います。

魚は臭いものだと育っている世代と、魚というとフライなど外食して食べやすいものとか、骨がなくて自身魚のようなバーガーに入っている魚しか食べない家庭も結構あると思います。お母さんに聞いてみると、魚の調理をするどころか、買って来たものを並べるだけとか、子どもが食べる唐揚げは並べるけど、魚は食べないから買ってこないという方も結構おられます。

やはりアンケートにもあったように食べ慣れてないものは、なかなか食べられないと思います。今日の給食ではお魚がトマトで味付けしてあって、すごいなあと思いました。美味し

かったですけど、そこまですごく手を加えてやっておられるのですけど、食べられないと言っている子は、どうやっても食べないのではないかなあという気はします。

ただ、すごく苦労されているというのは、出される時の様子を見ていると分かりますので、家庭の方にも問題があるのではないかなあと思います。

焼いた魚も、煮た魚も、どんな魚でも家では食べたことがない子どもにも、しっかり給食で出してもらっていますので、何とか食べる機会は得ているかなあと思いますし、すごくありがたいなあとは思っているのです。

いつもこの魚とか、麺類とかいろんな意見は出てくるのですけど、家庭の食生活はどうなっているのだろうなと日頃から感じています。

#### **佐伯委員**

どうですか。

#### **松田委員**

私は魚が大好きなので、今日は何の魚でしょうと言って、まるまる魚の形を見せて、こうやって魚はさばくのだよとさばき方を教えながら、煮たり、焼いたりして、魚は特に食べさせるようにしています。私は、焼くとか、刺身とか、煮るとかぐらいしか、出来ないのですが、給食ではいろいろ手をかけていただいています。今日の魚すごく美味しかったと子どもが言うので献立を見てみると、さばの味噌煮だったりするので、じゃあ私も作ってみようというように、逆にヒントをもらったりしています。本当にありがたいです。

#### **議長（川上会長）**

いかかでしょうか。その他にお気付きの点、毎年上がっていることもあるのですが、新しい意見とかもよく見てくださるとあるかと思いますので、気が付かれた点がありましたら、出していただけると嬉しいです。

今の中2の子ども達は中学校に入学した時から給食を食べていましたよね。弁当の期間がなしに、そのまま6年生から上がった初めての子ども達なので、去年の2年生とはまたちょっと感じ方が変わっているの、小学生と似た感じになってきていると先ほどおっしゃったのは、そのあたりのタイムラグがなかったためではと思っています。

ただ、卒業生がよく挨拶運動に来ると、特に女子はパンの大きさについてはすごいと言っています。

アンケートにもわがままなこともいっぱい書いてあると思うのですが、今後の子ども達の給食のために、何かご要望とか、ご意見とかありましたら出していただけませんか。

#### **黒見委員**

ご飯の件が出ていましたけど、僕は昨年、尚徳（中学校）でしたけど、ご飯が明らかにおいしかったです。ふっくらとしていて、今は四角缶に入ってそのまま来ますけど、全然違います。

#### **事務局（松浦課長）**

昨年から中学校は新たに給食が始まり、ご飯はパン組合に委託し、一業者で全部やることになったのですが、淀江（中学校）は前から給食を行っていたので、従前からの業者さんのご飯のままとなっています。

#### **黒見委員**

自分も以前、小学校に勤めていた時に、ご飯を四角に切ってがばっと盛っていましたので、そんなイメージだったのですけど、中学校で昨年給食が始まった時は、とってふっくらして、時代は違うなあと感じました。

### 事務局（表学校栄養主任）

それこそ、炊いたまま蓋を開けずに学校に行くので、蓋を開けたら露が落ちてきて、縁の方などがベチョベチョになることがあります。

### 佐伯委員

配膳員さんがしていないのですか。

### 事務局（表学校栄養主任）

配膳員さんが気を使って混ぜている学校もあったのですが、異物混入とかの観点から止めましょうということになっています。

### 佐伯委員

ああ、そうなのですね。

### 事務局（松浦課長）

これは何か指導があったように聞いています。

### 議長（川上会長）

止むを得ないところと改善できるところがあるようですので、そのあたりはよろしくご理解ください。

その他、何かございませんでしょうか。

ちょっと話は違うのですが、小教研の家庭科の授業研究会がありました時に、加茂小学校の6年生の子ども達がお母さんにアンケートで、お母さん達はどんなふうに献立を考えて工夫しておられるのかと聞くことができました。

やっぱり、栄養バランスと、その中に学校の給食の献立表を張っておいて、かぶらないようにしているというお母さんがおられて、学校の給食をすごく大事に扱っておられる、参考にしておられるという声もありまして、お母さん方にとっては給食がすごく大事な食事だというふうに感じました。

また、子ども達も栄養バランスのことを考えて一食分のメニューを作っていたのですが、給食の写真を見ながら、実によくできたご飯だということは、6年生もすごく感じ取っていました。そのあたりは学校の給食指導でも先生方にいつも来ていただいていますので、バランスにかけては、味付けについても薄味だということで、子ども達もかなり意識はして食べているようには思っています。

ありがたいことだと思います。

### 佐伯委員

すみません。選択制のおかずが出来ないかという意見が結構いろいろあったのですが、以前に2種類ぐらいから取るというようなことを1回考えていたことがなかったですか。違いましたか。

### 事務局（松浦課長）

前にいた栄養士がやりたいとは言っていたのですが、限られた釜と食缶の中で、各クラスに持っていくのは、2種類は量的に無理ですから、どういうふう出来るのかなあと思っていました。

### 佐伯委員

私の中のイメージは、お汁の釜は無理で、パンとかご飯とかは無理だとしたら、副食の方で何か2種類ぐらい、半々ぐらいで出てきて、どちらかを取るということだったら出来るのかなあと思いました。でも作るのは大変ですか。

### 事務局（松浦課長）

揚げ物と和え物を何か一つに変えてしまうということですかね。

### 佐伯委員

例えば、フライと焼き魚とか、何か2種類にしてみるというようなことです。とても出来ないですか。

### 事務局（表学校栄養主任）

どうでしょうか。米子市内一斉にやっても、やるとしたら、何か学校の中でどこか中止がある日とか。

### 佐伯委員

全部には無理かもしれないけど、試験的にどこかやってみるというのがあってもいいのかなあとと思います。

### 黒見委員

法勝寺中学校の時に、郡部なので、学校のすぐ近くで給食を作っているの、年1回バイキングメニューみたいなのがあったのですが、やめた方がいいと思います。

結局、子ども達も早い者勝ちみたいに、みんなが好きな方を取ったら、自分はこっちが食べたいけどもうないとか、そういうのがどうしても起きます。多分、魚と肉だったら、みんな肉に先に行くと思います。

### 事務局（松浦課長）

やりたいなあとは言ってはいたのですが、そういった実施しているところのお話しなども聞いて、実施が可能かどうかというのは。

### 黒見委員

もう今はやっているかどうかは知らないですけど、まだその頃はやったことがありましたけど、多分1回で終わったと思います。

### 佐伯委員

ああ、そうなのですね。

### 議長（川上会長）

私も郡部にいた時に、卒業前のバイキング給食というのをやっておられた方があり、子ども達は、大騒ぎで喜んでいました。デザートケーキを4種類から選び、すごく盛り上がったのですが、本人たちが選んだのを忘れて、人の選んだのが美味しそうなので、また目移りしたりして、ちゃんと名簿に書いておかないといけないなあということがありました。

多分すごく小さい、例えば何々町でやるとかは出来ると思うのですが、とても米子市全体でやろうと思ったら、難しいと思います。

小さな町内だけのところとか、そこだけでやるとかというふうなことで、その方が行かれた学校の先生がおられて良かったという意見が出てきたのかと思います。

### 佐伯委員

それでこのような意見が出てきたのですね。

### 議長（川上会長）

多分そうだと思います。

今その方は、境におられるのですが、境ができるかといったら無理じゃないかと思います。その時は日野郡の方だったので、確かに子ども達は年に1回でわくわくしていたのですが、今、黒見校長がおっしゃるように、大変なことになってしまっていました。ちょうど、修学旅行の時にホテルで食べる夜の食事みたいな感じで、残るものは残るし、おいしいものはすぐになくなってしまいます。もう20年ぐらい前になりますが、いろんな体験をさせてやりたいくて、バイキングを食べるといってやりました。良かったんですけど、給食でのバイキングは、無理ではないかと思います。

### 佐伯委員

はい、分かりました。

小1から中3までが同じメニューを食べることが、子どもの趣向というか発達段階からいって難しいのではないかという意見が書いてあったので、そうかもしれない、小1というまだ幼稚園から上がってきたばかりの子どもさんと、もう中3でいろんな食に対する趣向が分かってきている段階が、すべて同じ献立というは大変なことだなあと思いました。

同じものを食べている良さもあるけど、そういうこともあるかもしれないと思って、それから書いてある意見を読んでみると、わがままといたらそうかもしれないが、いろんな子どもの思いが文章に現れてきているので、何かその辺のことを考えてみたいなあと思いました。

### 事務局（松浦課長）

ありがとうございます。

### 議長（川上会長）

ありがとうございます。

折角いろいろとまとめていただいておりますので、その他ございませんでしょうか。

### 佐伯委員

あと、食器の大きさのことで、トレーと大きさが合わないと書いてあったりします。それと、返す時に立てて返すため、お汁がこぼれてしまうということが書いてありますが、これは改善したと聞いていたのですけど。

### 事務局（松浦課長）

まず、食器が合わないというのは、従来のランチ皿に今まで二重の張り合わせた食器だったものを学校給食センターのエリアだけ、PEN食器に変えているのですけれど、若干食器の置くところがトレーのサイズに合っていないみたいです。こぼれる訳ではありません。

### 佐伯委員

そういう意味ですか。

### 事務局（松浦課長）

サイズが合っていないというのは、そういう意味ではないかと思います。気にはならないのですけども、きちんと収まっていないというところです。

それから、汁が返す時にこぼれるというのは、第二学校給食センターのかごと洗浄機のために、食器は食器かごに普通に上向きに入れていくのですが、持ち運びの取っ手が横になって、受け皿があるものですから、その時に汁が残っているとそれが受け皿にたまり、子ども達が食器かごを配膳室まで持って帰る際の傾け具合によっては、汁がぼたぼたとこぼれるということだと思えます。

学校の方から給食当番さんもたくさんいる、何人もいるということで、二つ三つの食器かごがいっしょに入るかごがほしいという要望が出ましたので、要望された学校には入るようなかごをお渡ししています。食器かご以外に、食器かごを入れる持ち運びができるかごをお渡しはしています。

### 佐伯委員

ある先生が、すごく詳しく丁寧に書いておられたので、何か考えなければいけないのかなあと思っただけです。

### 事務局（松浦課長）

そのまま立てて持っていくことも出来るのですけど、持ち手のところを持つと確かに横にしなくてはいけなくなります。

### 佐伯委員

そうなるのですね。はい、分かりました。

### 議長（川上会長）

その他はいかがでしょうか。

ないようでしたら、次に進めさせていただきます。貴重な意見をたくさんありがとうございました。

この度のアンケートの結果には、児童生徒や教職員の声を載せていただいておりますが、その中には、比較的容易に実現出来そうなものとそうでないものがございますけれど、また今後活かしていきたいと思っておりますので、ありがとうございました。

そうしますと、本日いただいた意見や、アンケートで寄せられた意見や要望を参考にして、これからより良い学校給食にさせていただくようにお願いします。

次に（２）にいかせていただいでよろしいでしょうか。そうしましたら、事務局の方からよろしく願いいたします。

### 事務局（松浦課長）

そうしますと、アンケート結果の続きになるのですが、今日の結果につきましては、P T A連合会に報告させていただきますとともに、今日の議事資料としてホームページに掲載いたします。

また、自分の学校は全体と比べてどうかということが見られるような形で各学校にデータをお送りして、アンケート結果についてはお返しをしたいと思います。

### 議長（川上会長）

はい、ありがとうございました。

その件に関しては、よろしいでしょうか。ありがとうございます。お世話になります。

そうしますと、ないようでしたら、最後に4番のその他についてですが、事務局から何かございませんでしょうか。

### 事務局（松浦課長）

住田委員さん、H A C C Pの報告をよろしいでしょうか。

### 住田委員

実は、鳥取県版のH A C C Pということで、衛生管理の件でございます。

以前にもお話ししましたが、対外的にも、皆様の方の調理従事者の中でも、マニュアルだとかがきちんと揃う、それに準じてやっていく。あと、対外的にもこういったきちんと衛生管理をしろというふうな鳥取県版H A C C Pというのを10月24日に米子市の第二学校給食センターが、鳥取県内では初めて取得されました。大変レベルの高い衛生管理をされていると思います。

現在、県の方でも県東部と境港市さんだとか、米子市の第二学校給食センターに追い付け、追い越せということで、一生懸命に向かっておられます。

米子市さんは、全県の模範となるような衛生管理に向かっているということをご報告させていただきます。

### 議長（川上会長）

はい、うれしいご報告ありがとうございました。

### 住田委員

あと補足はよろしく願いいたします。

**事務局（松浦課長）**

補足といいますか、第二学校給食センターがHACCPの認定を受けたのですが、他の調理場も同じ業者が委託を受けておりまして、そのマニュアルと手順書を参考に、同様の対応をしてもらうようお願いをすることとしております。

**議長（川上会長）**

はい、分かりました。

**事務局（松浦課長）**

続きまして、一点、こちらの方から郵便で送らせてもらいました米子市教育振興基本計画の後期基本施策の素案につきまして、ご意見をいただいておりますので、若干報告させていただきたいと思っております。

**事務局（野口係長）**

[米子市教育振興基本計画の後期基本施策の素案に対する意見を各委員から募集した結果、3名の委員から地産地消の推進、食育の推進及び食の安全についての意見、要望の提出があったこと及びその内容についての報告を行う。]

**議長（川上会長）**

ありがとうございました。

貴重な意見をありがとうございました。

そうしますと、以上で閉会させていただいてよろしいでしょうか。

**事務局（松浦課長）**

はい。

**佐伯委員**

他になかったら、最後に一つよろしいでしょうか。

中部の地震で倉吉市内の給食が全部出来なくなっていますが、ちょうど洗浄している時とかで、まだ洗浄機の中に入ったままの状態だということで、今年度中の再開は難しいだろうという話を聞いています。何とか前倒しをして、少しでも早くに給食を実施したいのだけでも、いろんな安心安全のことを考えたら、いろんな検査とかもあるし、それは難しいと言っておられました。

倉吉は調理を一か所で全部やっているから、これで全部だめになりましたが、米子は分散している良さというのは、そこにあったなあと思っています。

一番新しいから施設的には第二学校給食センターが一番盤石なのですか。

**事務局（松浦課長）**

地震対策としては、どの調理場も同様ではないかと思えます。

しばらくは清掃のためとかで、止まるかもしれませんが、耐震構造ですし、状況によっては違うのかなあと思えます。

**佐伯委員**

西部地震の時も大して何もなかったですよ。

**事務局（表学校栄養主任）**

西部地震の時は東福原の旧米子学校給食センターでしたよね。

**佐伯委員**

給食が長い期間来なかったという記憶はないですよ。

**議長（川上会長）**

ないですね。

### 佐伯委員

この度のことで、子ども達の様子を見ていたら、やっぱり給食ってすごく一日の学校生活の中で占める割合が高いなあということや、それからパンと牛乳だけの時があって、とっても寂しそうだったです。

今はお弁当に切り替えたりして、それから週に一回ぐらいずついろんなところからの援助があって、副食は他町村から入ってくる時だけには、パンと牛乳におかずが一品付いているみたいだったけども、大変な状況ですよ。だから、給食のありがたみがはっきり分かったのが、この度の地震だったのです。

それといっしょに考えた時に、野菜がすごく高騰している時に、学校給食は大丈夫かなあと心配になったりしました。どうですか、乗り切れそうですか。

### 事務局（星野学校栄養職員）

非常に厳しい状況ではありますが、うまく調整をしながら、年度末を迎えられるように検討しているところです。

### 佐伯委員

そうですね。他県では止めるというって、いろんな問題が起こって、やっぱり止めるのを止めたということがあったりしたのですが、ご努力を感謝しながら、ほんとにやはり給食はすごく大事ななということを改めて感じました。それを一言、言おうと思いました。

### 議長（川上会長）

ありがとうございました。

じゃあ、安心をしながら、ということで。感謝しながら、以上でよろしいでしょうか。

そうしましたら、本当に貴重なご意見、ご要望とかいろいろいただきまして、ありがとうございました。また、この結果を活かしていただきながら、今後もいろいろな面で米子市の学校給食を見守っていただきたいと思います。

以上をもちまして、平成28年度第3回米子市学校給食運営委員会を終了します。今日は本当にありがとうございました。