

令和4年度第2回江別市学校給食用食器検討委員会議事録

日 時	令和4年8月5日（金）15時00分～16時10分
場 所	江別市教育庁舎 大会議室
出席委員	早川委員長、草野美和子委員、東川委員、草野智大委員、 小濱委員、倉田委員、三好景子委員、三好文夫委員、西委員、佐藤委員（10名）
欠席委員	長谷川副委員長、鈴木委員（2名）
事務局	伊藤教育部長、佐藤教育部次長、根廻給食センター長、佐藤対雁調理場長、 瀧業務係主任（5名）
傍聴者	なし
会議次第	1 開会 2 議事 (1)協議事項 学校給食用食器の選定について ・選定の対象とする箸について（資料1） ・箸のサンプルについて 3 その他 ・今後の日程について 4 閉会
配布資料	・次第 ・委員名簿 ・江別市学校給食用食器検討委員会設置要綱 ・座席表 ≪協議事項資料≫ ・資料1 選定の対象とする箸について ・資料1別添 樹脂系箸及び木質系箸の規格及び試験結果等の資料

▼会議内容

【開会】

○給食センター長

それでは、定刻となりましたので、ただ今より、令和4年度第2回江別市学校給食用食器検討委員会を開催いたします。

本日はお忙しい中、当委員会にお集まりいただき、ありがとうございます。

当委員会事務局の給食センター長の根廻でございます。どうぞよろしくお願ひいたします。

当委員会は、設置要綱第1条及び第2条に基づき、委員12名をもって組織されており、児童及び生徒に対し、安心して提供できる学校給食用食器の選定について検討するため、学校給食用食器の安全性等に関する調査審議を行い、食器の更新、選定について教育委員会に意見・提言等を述べることを目的に設置しております。本日の議事は、前回の第1回委員会にてご承認いただきましたとおり、協議事項として「学校給食用食器の選定について」の1件となっておりますので、よろしくお願ひいたします。

また、この度、本来であれば資料を事前に送付し、皆さまにご覧頂いてから審議とすべきところ、当日配布となってしまったことについて、お詫び申し上げます。誠に申し上げございませんでした。

当委員会は、要綱第5条第2項において、委員の過半数の出席をもって成立することとなっておりますが、現時点で、12名のうち、10名の出席がありますので、委員会が成立しておりますことを

ご報告いたします。

なお、長谷川副委員長、鈴木委員は、所用により欠席される旨、事前にご連絡がありました。それでは次第に従いまして進めさせていただきます。

### 【資料確認】

#### ○給食センター長

ここで、まず、お手元にお配りした資料の確認をさせていただきます。

本日使用する資料として、次第、資料1 選定の対象とする箸について、委員名簿、江別市学校給食用食器検討委員会設置要綱、座席表、資料1の別添として、フラットファイルに編冊しています、樹脂系箸及び木質系箸の規格及び試験結果等の資料をお配りしております。不足等はありませんでしょうか。審議の途中でも不足等ありましたら事務局までお声かけいただければと思います。後ほど、各箸の材質についての説明し、また、箸のサンプルを実際、手に取って見ていただきますので、その間もご質問などありましたら、遠慮なくご質問していただければと思います。

それでは、これ以降の議事の進行につきましては、早川委員長、よろしく願いいたします。

#### ○委員長

皆さんこんにちは。委員長の早川でございます。前回に引き続き、委員の皆様には、活発なご意見をいただければと思います。どうぞよろしく願いいたします。それでは、議事に入る前に、江別市学校給食用食器検討委員会の公開について、事務局から説明をお願いします。

#### ○給食センター長

ご説明いたします。市では、江別市情報公開条例第18条の規定により、市民の市政への参画を促進するとともに、公正で透明な市政を推進するために、審議会等は支障のない限り公開を原則としており、この委員会でも傍聴者を認めております。しかしながら、本日は希望者はおりませんこと、ご報告いたします。

また、会議の議事概要として、発言内容を発言者の氏名とともに市のホームページ等で公開いたしますので、ご了承いただきたいと思ひます。

#### ○委員長

それでは、次第の2「議事」に入ります。協議事項 学校給食用食器の選定について、事務局から説明願ひます。

### 【議事 (1)協議事項】

#### ○対雁調理場長

6月9日開催の第1回目の委員会では、委員の皆様には、小皿、中皿、カップについては現行の強化磁器製の使用継続、更新時期のため、令和6年度から使用する箸について検討する。箸は持参ではなく、給食センターで用意することをご確認いただきました。今回の委員会では、前回資料でお配りいたしました「北海道内共同調理場における箸の調査結果について」で、各共同調理場で使用されております箸について、材質等を比較するデータを配付しております。また、箸のサンプルもご用意しております。委員の皆様におかれましては、箸の選定について、これらの資料を基に、ご審議いただければと考えております。

それでは、別紙資料1「選定の対象とする箸について」をご覧ください。上段に「1 選考対象の樹脂系3種類と木質系1種類の計4種類」、下段に「2 選考対象外の4種類」の計8種類の箸について、材質などを記載しております。

まず、下段の2 選考対象外とした箸について先に説明させていただきます。No.5の耐熱PET箸

からNo.7のポリエーテルサルフォン製箸については現在、記載の共同調理場で使用されているものの、No.5は生産中止の予定、No.6は箸のサイズが合わない、No.7は製造メーカー不明により詳細を確認できないとの理由から選考対象外といたしました。また、No.8の竹箸は従前から樹脂系箸との比較で検討していたことから記載しました。製造元に確認したところ、当市で予定しております発注数では受けられないとのことでしたので、選考対象外といたしました。

次に戻りまして、上段の1 選考対象の箸についてご説明いたします。比較項目につき左から、商品名、製造メーカー及び材質名については記載のとおりです。次に厚生労働省で定めた「合成樹脂製の器具又は容器包装の規格」に係る、前回の平成29年と、今回の令和4年の状況を掲載しています。

この規格は、食品衛生法では、食品などと接触する可能性のある器具及び容器包装について、有害な物質により人の健康を損なうことが無いよう、安全性について設定された規格基準で「一般規格」と「個別規格」があります。一般規格とは欄外（1）に記載のとおり、種類に関わらず、食品に直接接触するプラスチックは、共通して適合していなければならないと定められた規格です。

表の平成29年と令和4年の一般規格にお戻りください。規格試験の内容として、カドミウムなどについて含有量を測定する材質試験と、重金属などの溶出試験になります。No.1からNo.3まで全て適合しております。

次に、個別規格とは欄外（2）に記載のとおり、プラスチックの種類ごとに定められた規格で、一般規格とは別に定められた試験に合格しなければならず、普及の度合いにより定められています。個別規格はNo.2のアミハード箸のみ定められているものであり、適合となっております。なお、平成29年の状況を掲載したのは「個別規格」が普及の度合いにより定められるため、個別規格が増え、状況が変わることがあるためですが、令和4年度において、変更はありませんでした。No.4の京華木箸については、一般規格及び個別規格がプラスチックについて定められたものであるため斜線となっております。

次にポジティブリスト掲載の有無をご覧ください。ポジティブリストとは欄外（3）に記載のとおり、厚生労働省が定めた、使用を認める物質のリストであり、このリストに掲載されている物質以外は原則、使用を禁止する規制の仕組みです。ポジティブリスト掲載欄がありとは使用が認められていることであり、No.1からNo.3までは全て掲載されています。No.4の京華木箸については、プラスチックが対象の制度であるため、斜線となっております。

次に表内の、成分の欄をご覧ください。No.1についてはPBT樹脂、成分メーカーは東レ(株)であり、No.2以下は記載のとおりです。次に製品安全データシートの有無についてご覧ください。製品安全データシートとは欄外（4）に記載のとおり、事業者が化学物質及び化学物質を含んだ製品を他の事業者に譲渡・提供する際に交付する、化学物質の危険有害性情報を記載した文書です。例外を除き、対象となる化学物質については提供することになっております。表の製品安全データシートにお戻りください。No.4の京華木箸のカバ材については、木材に樹脂を浸み込ませ、重ねあわせて高温高压で圧縮した積層強化木（製品名コムプライト）、これが京華木箸の材料になっているのですが、このコムプライトにつき安全データシート有りとさせていただいております。また、接着剤のフェノール樹脂が、非公開となっておりますが、メーカーに確認したところ、企業秘密のため非公開としていますが、危険なものではないとのことでした。次に使用自治体名及び数について、これはそれぞれの箸が、どこの共同調理場等で採用されているか、自治体名とその数を記載しております。

最後に10,000膳購入した場合の税別の単価を記載しております。なお、一般的な特徴として、プラスチック製の箸は軽くて、乾きやすい、麺類などは掴みにくい、木製の箸は自然素材のため温かみを感じる、食後、こびりついた米粒などを落とすため漬け置き洗いが必要になるなどの意見があると聞いております。

説明は以上となりますが、これから委員の皆様には、中央のテーブルに置いてあります、箸のサンプルをご覧ください、材質や使用感などをご確認いただければと思います。大変恐れ入りますが、新型コロナウイルス感染症の感染拡大防止のため、サンプルをご覧ください方法をお知らせさせていただきます。まずは、委員の皆様を2つのグループに分けさせていただきます。第1グループとし

て、草野美和子委員、東川委員、2グループとして、早川委員長、草野智大委員、小濱委員とさせていただきます。第1グループが確認後、第2グループが確認することとさせていただきます。その他の給食センター調理員、栄養教諭は、事前にサンプルを確認しておりますので、本日、この場では改めてのサンプルの確認はいたしません。委員の皆様がサンプルをご確認する際は、テーブル中央に置いてあります、アルコール消毒液にて手指消毒を行っていただきますようお願いいたします。また、必要であれば、テーブルに置いてあります、ビニール手袋をご使用ください。それでは、まずは第1グループの草野美和子委員、東川委員、よろしく願いいたします。

(第1グループ、中央テーブルへ移動しサンプルを確認)

○委員長

サンプルを確認しながらで良いので、質問等があれば発言願います。後ほど、皆さんが席に戻られた後も質疑時間を設けますので、忌憚のないご意見を願います。

(第1グループ、確認終了)

○対雁調理場長

それでは、第1グループの皆様には席にお戻りいただければと思います。

(サンプルの箸消毒)

次に第2グループの早川委員長、草野智大委員、小濱委員、サンプルの確認をお願いいたします。

(第2グループ、中央テーブルへ移動しサンプルを確認)

○委員長

皆さん、それぞれサンプルの確認はよろしいでしょうか。それでは、これから質疑に入ります。先程、事務局から各箸についての説明がありました。

また、委員の皆さんには、実際に各箸のサンプルを見て、触っていただきました。せっかくですので、委員の皆さんにお一人ずつ、箸についてのご感想やご意見を伺いたしたいと思います。いかがでしょうか。

○各委員

(了承)

○委員長

それでは、ただ今サンプルを見ていただきました委員から先にご感想やご意見をいただければと思います。草野美和子委員から順番に願います。

○草野美和子委員

1番の強化PBT箸については、転がりにくいということと、箸の先に滑り止めがついているので掴みやすいと思いました。2番のAmiハード箸は、さわり心地がよく、掴みやすいです。ただ、箸の先に滑り止めがないので、掴みづらいかと思いましたが、それはそれで食べるのが上手になるのかと思いましたが、転がりやすいかなと思いましたが、衛生面など管理する方からすると使いづらい面も出てくるのかなと思いましたが、衛生面など管理する方からすると使いづらい面も出てくるのかなと思いましたが、

以上です。

○委員長

ありがとうございます。東川委員、お願いします。

○東川委員

特に一つずつというわけではないんですけど、木の箸とプラスチックの箸というふうに見えてしまうので、今は家庭でもプラスチックの箸も多いと思うんですけど、できれば、木の箸というのを使わせてあげたいなと思っています。それぞれについては、プラスチックについては色も変えられるので、今見た分には関係ないかなと思って見ていました。

○委員長

ありがとうございます。草野委員、お願いします。

○草野智大委員

滑り止めがついているのとついていないのがあって、どちらがいいのか考えていたのですが、今まで江別市で使っているものでも、箸を使う練習にはなるのかと思いました。個人的には木の箸もいいなと思ってはいたのですが、高価なのが気になります。

○委員長

では、小濱委員お願いします。

○小濱委員

見た目は4番がいいと思いましたが、ご飯粒がついたりするという事なので、江別市の生徒数とかを考えると大変なのかなと思いました。ここに来る前に配膳員さんにどんな箸がいいですかと聞いたら、滑らないような箸と言われていたので、個人的には1番か、2番なのかなと思いました。

○委員長

ありがとうございます。それでは事前にサンプルを確認いただいていた、給食センター調理員、栄養教諭の委員からご感想やご意見をいただければと思います。三好文夫委員から倉田委員へ反時計回りの順でお願いします。

○三好文夫委員

現場目線にはなるのですが、まず、1番の強化PBT箸は、現在使っている箸より重く、太いと感じました。現行の箸ケースを使用し、洗浄するしかないですが、太いとお湯に浸けてから食器洗浄機に入れると、余裕がないので汚れが落ちるのかなといった心配があります。現行の箸（2番）と3番は形が似ていると思います。今、使っている箸の難点としては、若干先が折れやすいです。4番の京華木箸ですが、使っているところでは、浸けおき洗いをしていると言っていました、どのくらい浸けているのでしょうか。浸けおきの1時間かかるのでは作業的に間に合いません。また、数年経つとどのくらい変色するのか気になります。変色したものを入れ替えないといけないのではという心配があります。

○委員長

ありがとうございます。次に佐藤委員お願いします。

### ○佐藤委員

京華木の箸を使用するのに、浸け置き洗いをしないといけないということですが、対雁調理場は洗浄のスペースがすごく狭く、浸け置き用のシンクが必要になりますが、置くところがありません。浸け置き洗いをしなければいけないとなると、対雁調理場では難しいのかなと思います。その他の箸については、現行の箸であれば問題ないと思います。

### ○委員長

西委員お願いします。

### ○西委員

先ほどから言われております浸け置き洗いについては、給食センターは7,000食扱っているのので、難しいと思います。プラスチック製の箸については、前回の平成29年の食器検討委員会の中では、六角形の箸では、子供たちの机の上で転がってしまうことから、四角い箸に決まった経緯があるので、四角い箸ということでは、現行の箸なのかなと思います。

### ○委員長

三好委員お願いします。

### ○三好景子委員

お金の問題や洗浄のことを考えなければ、京華木の箸は見た目も良く、さわり心地もしっとりしていて自分が家で使うのであればこれがいいのかなと思います。あと、給食センターで行われている献立会議というものがあまして、子どもや先生から意見を頂く場があるのですが、そこで箸が滑りやすいので麺の時に食べづらいという意見が、7月の会議の時にありました。なので、滑り止めがついた箸が使いやすいのかなと思っていたのですが、実際、小学校1年生の最初の給食の様子を見ると使いづらい様子もなく上手に箸を使ってうどんを食べていました。なので、いま使っている箸でも箸の練習にもなるので、今の箸でもいいのかなと思いつつ、でも4番の箸も素敵だなと思いました。

### ○委員長

ありがとうございます。では、倉田委員お願いします。

### ○倉田委員

資料には色々書かれていますが、それぞれの箸の耐熱温度はどのぐらいなのでしょう。

### ○委員長

事務局よろしいでしょうか。

### ○対雁調理場長

1番の強化PBT箸は210℃、2番目のアミハード箸についても210℃、PPS箸は150℃、京華木箸についても100℃以上の洗浄も可と聞いております。

### ○倉田委員

箸の洗浄後、85℃から90℃で消毒すると思うのですが、それに耐えられるのかということと、京華木箸に塗られているカルナウバロウが溶けてしまわないのか心配です。

○委員長

それについて事務局いかがでしょうか。

○対雁調理場長

京華木箸のカルナウバロウという蠟は、自然由来の蠟で、それを表面に塗布することで触り心地が良くなっています。皆さまにお配りしております資料の中にカルナウバロウについて記載した資料がありまして、ここに融点80℃から86℃と書いてございます。株式会社ニッタクスに確認したところ、高温で洗浄すれば蠟が剥がれていくこともあるが、一度に剥がれていくわけではないとのことです。メーカー担当者によると飲食店でも10年から20年は使用されている実績のある箸であります。カルナウバロウについても安全なものであると聞いております。

○委員長

わかりましたでしょうか。

○倉田委員

大丈夫です。

○委員長

皆様から、それぞれご感想、ご意見などをいただきました。他の方のご発言を聞き、また、お気づきになった点などあれば、選定に向け、自由にご発言いただきたいと思っております。何かございませんか。

○対雁調理場長

はい、委員長

○委員長

事務局お願いします。

○対雁調理場長

本日、ご都合により鈴木委員がご欠席されております。鈴木委員から、ご意見をお預かりしております。皆さまにもご意見いただきましたので、鈴木委員のご意見もご紹介させていただきます。読み上げさせていただきます。子供たちの使用するものは天然素材が良いと希望します。

SDGsへの関心が高まる中で、環境へ配慮したものを選ぶ。食は、文化である。使いやすさ。安全性。京華木については、以前センターで実験的に使用していた時に、ご飯粒の落ちが悪く、浸けおきたということを知りました。センターにとっては手間が増えるかもしれませんが、うるかす時間を長めにとる等対応可能か、ということと合わせて、子どもたちには、お箸は綺麗な状態で返却するよう周知し徹底しても良いのではと思います。それも食育かと思っております。プラスチック箸は劣化問題があり、使用年数を定めて総入れ替えしているが、京華木の場合は状態を見ながら、順次の入替えが良いのではないかと。負担軽減になるのでは。購入するときはプラ箸より高めだが、使用状況によって均されていくのではと思います。鈴木委員からは京華木を推すという意見を伺っております。

○委員長

欠席されている鈴木委員からも、このような形で意見をいただいておりますけれども、今の意見も含めまして、皆さんの率直な意見を頂けたらなと思うのですが。

○佐藤委員

一点よろしいでしょうか。

## ○委員長

どうぞ。

## ○佐藤委員

天然木の箸、カルナウバロウがあまり温度に強くないような話ですとか、乾燥させていくと劣化するという話を受けて、作業面で申し訳ないのですが、ささくれが劣化した時に出てこないか心配です。洗浄機にかけて出てきた箸を調理員が確認していますが、折れていれば見つけやすく、すぐ判るけれども、ささくれは人の目では見つけづらく、見落としがちになってしまうのかなという心配があります。

## ○三好景子委員

京華木ですけど、使っているうちに色が変わっていくという話があったので、どのぐらい色が変わるのか、色が変わるとマーブルになるのではないかと、学校で配るときに色がまばらになるのではないかと気がなります。

## ○委員長

もし、使っているところの情報があれば、事務局お願いします。

(新品と6年、10年使用された京華木箸のサンプルを比較して提示)

## ○対雁調理場長

現在6年使用したものと、10年使用したものを覚えておられます。色が黒っぽい感じですけど、触り心地も違っております。使用している調理場では、この色味をどうしているかご説明いたしますと、北見市に確認したところ、経年劣化により箸先が毛羽立ってきたり、折れやすくなってきたりするようです。色もだんだん黒っぽく変色するため、新しい箸を買い足す場合は色が混ざらないように、クラスや学校単位で入替えるようにしているそうです。およそ5から6年毎に入替えをしていると教えていただきました。

## ○委員長

よろしいでしょうか。他に何かございますか。私から、安全データシートの見方について確認したいのですが、区分に該当しないというのは、例えば可燃性ガスが出ないとかという意味だと思うのですが、分類できないとはどういう意味なのか教えていただけますでしょうか。例えば、アミハード箸の安全データシートなんですけど、分類できないというのは、口に入れた時に危険かどうか、問題ないという意味なのか、検出されていないという意味なのか、分かりづらいなと思ひまして、捉え方によっては考えが変わるのかなと思ひしたので、もし分かれば教えていただけますでしょうか。委員の方々もこの資料を参考にする時に、見方として分かったほうがいいかなと思ひました。

もう一つ、京華木箸の方で、接着剤にフェノール樹脂を使っているのですが、フェノール樹脂の三井化学のホームページで調べると、40.9℃以上になると溶けだして、水溶性もあるということ、有毒性も少しあるということで、その辺を確認した方がいいかなと思ひまして、三井化学の安全性要約書というのを見た時に、資料には書いてないので食品に使われているものなので問題はないと思うのですが、委員の方々もこの資料を参考にする時に、見方としてわかったほうが良いかなと思ひました。

## ○対雁調理場長

確認させていただきます。フェノール樹脂については、メーカーのほうでは問題ないこと確認しているのですが、これも含めて確認させていただきたいと思ひます。

○委員長

委員の方にもこの資料をじっくり見て頂いて、判断していただいた方がいいかなと思ったものだから。他に何かありますでしょうか。

○草野智大委員

先ほどの京華木箸ですけれども、色に変色するというので、同じ材質なので同じように黒っぽく変色していけばいいですけど、物によっては、まばらになってしまったりすると選別する給食センターの方の業務負担になってしまうのかなというのと、配る子たちから、色が違う、同じのにして欲しいと言われてしまうので、そういう煩雑さが出てくるのかと思っています。

○委員長

蠟が剥がれていくことで何か問題があるということなののでしょうか。

○対雁調理場長

劣化が早くなるということはあると思います。カルナウバロウ自体、有害なものではないとメーカーに確認しています。

○委員長

他に何か皆さんの方からありますでしょうか。

○三好景子委員

京華木を持った時にちょっと太い感じがしました。慣れの問題かもしれませんが、今給食で使っている箸より厚みがあるというか、太いなと思いました。

○東川委員

洗い方について、センターで食洗機を使っているのでしょうか。

○三好文夫委員

洗浄機を使っています。

○東川委員

その後に乾燥庫などで殺菌・滅菌しているのでしょうか。

○三好文夫委員

洗浄機で自動的に洗浄した後、食器と一緒にコンテナの中で乾燥させています。

○東川委員

毎日のことなので耐用度が求められますよね。

○三好文夫委員

箸の日もあればスプーンやフォークの日もあるので、毎日ではありません。京華木を使用している他の市町村では、どのぐらい浸けおきをしているのでしょうか、江別の調理員の人数や時間では終わらないかもしれません。現在使っている箸の方がスムーズかなと思います。

○対雁調理場長

北見市に確認したところ、洗浄の時間が13時半から16時半までで、江別よりも30分遅いよう

です。浸けおき時間は1時間から1時間半で、浸けおいた後に、15時から洗浄機に流して、米飯の時以外にも浸けおき洗いをしているとのこと。対応していただいた栄養教諭によると、他の市町村での勤務経験もあるが、北見市が特別な洗浄をしているということはないとのこと。北見市との比較として対雁調理場は、約2,700食、洗浄作業員は15人、北見市は約2,540食に対して洗浄作業員の人数は19人、時間も30分長いです。浸けおきに使用しているシンクは、大きさは90×74、深さは40cm、これを箸洗い専用シンクとしていて、この他にも68から70センチの3連シンクを2つ使っているそうです。対雁調理場に同様のシンクを置くためのスペースを確保するためには、様々な課題があると認識しております。

#### ○委員長

今の段階でどの箸がいいか、一人ずつご意見をいただいて、決まればここで決めますし、難しいようであれば次回にしたいと思います。それでは、草野委員から反時計回りで伺います。

(1番：強化PBT箸、2番：アミハード箸、4番：京華木箸)

#### ○草野美和子委員

2番です。いろいろ話を聞いて一番無難かなと思いました。

#### ○東川委員

私たちは木のお箸ということでお願いしたいと思います。

#### ○三好文夫委員

現場としては現行の箸がいいかなと思います。

#### ○佐藤委員

同じく2番のアミハード箸です。

#### ○西委員

現場担当なので、使いやすい、消毒しやすい現行の箸でお願いしたいと思います。

#### ○三好景子委員

この資料を見ると一般規格と個別規格も適合していますし、普段の子どもたちの様子を見ていると使いづらいかもないので、2番のアミハード箸です。

#### ○倉田委員

私も毎日、小学生の食べるところを見ているのですが、特に使いづらさもなく上手に使えているので、2番でお願いします。

#### ○小濱委員

滑り止めもあって洗浄できるということもあり、2番か1番です。

#### ○草野智大委員

箸を入れる籠の話もされていたので、太さもあるので現状の2番でいいと思います。

### 【3 その他】

#### ○委員長

大勢的には2番ということになっておりますけれども、先ほどの資料の見方を確認して頂くこともあるので、次回もう一度お話しいただくということによろしいでしょうか。皆さんも納得された方がよいと思いますし、今日お二人欠席されているということもありますので、次回もう一度確認して、結審をしたいと思います。そのような形でよろしいでしょうか。次回には必ず決めて、購入のいろいろな動きを決めていきたいと思います。それでは、今後の日程について事務局からよろしいでしょうか。

#### ○対雁調理場長

今回は8月末から9月の開催を予定しております。開催日が決まりましたら案内を送りますので、よろしく願います。事務局からは以上です。

#### ○委員長

それでは、以上をもちまして、第2回江別市学校給食用食器検討委員会を終了いたします。皆様、お疲れ様でした。

終了（16：10）