# 平成23年度　第3回　奈良県食育推進会議　議事概要

## ○ 部長あいさつ

・委員の皆様の貴重なご意見、ご協力をいただき、計画素案を作成することができた。

・食育の概念は大変幅が広いが、奈良県では健康を全面に出していくこととした。

・食育に行政がどうかかわるかが、今後の宿題である。

・計画の指標には、県民の皆様に議論、意識を喚起するもの、訴えかけるものをいれた。

・今後この計画をどう啓発していくかが課題。忌憚のないご議論、ご意見をいただきたい実際に食育の運動を盛り上げていきたい。

## ＜議題１＞　第２期　奈良県食育推進計画策定について

（事務局説明）

○資料１により　第２回奈良県食育推進会議（10/27）以降の計画策定経過の説明

○資料２により　計画案に対するパブリックコメント（２件）について説明

○資料３により　計画案に対する各委員からの意見および対応について説明

○資料４により　各委員､関係各課等からの計画案に対する意見等を反映させた計画修正案の説明。

尾川副会長　○10月27日開催の第2回会議以降の計画策定経過について、委員の皆様から意見をいただきたい。

○資料4のP11は、ダイヤグラムをレーダーチャートに変えてもわかりにくい。もっとわかりやすい表現を検討してほしい。

○後ほどこの計画案がこれでいいかどうかを決定していただくが、何か気になっているところがあれば出してほしい。

○第2期の5年間は、会議を重ねるだけでなく進歩のある具体例をやらないといけないと考えている。資料5のP18に掲げている市町村食育推進計画は、国も100%が策定するよう定められている。奈良県の割合はどれくらいとなっているのか。

事務局　○現在は11市町村28.2%で策定されている。3月末までに2町村で策定されるので、もう少し増える。

尾川副会長　○すべての市町村で食育推進計画を策定してほしい。

ここで、委員の皆様にはご苦労をかけるが、まだ策定していない市町村にこちらから出向いて、各委員の専門分野から医学的なダイエットの話や地産地消の話をしていただくと反応があるのではないかと考えて、資料５のP18に新規の取り組みとして、県に提案した。効果のほどはわからないが、何か具体的にやっていくのが一番いいという気がして、出させていただいた。

○車谷委員、こういう取り組みは先生の立場では無理でしょうか。

車谷委員　○なかなか難しいと思う。要望される内容によって不可能なこともある。

尾川副会長　○主に母親を対象に、子どもの健康管理における食生活の考え方とか、そういう話をしていただくといいのではないか。

車谷委員　○それだと医学というより栄養学だと思うので、栄養士に話してもらうほうが身近で具体的なのでわかりやすいと思う。

尾川副会長　○こちらから出向いて話を聞いてもらう機会をつくることは大事だと考えている。そのあたりの段取りは事務局にお願いしたい。

○具体的に動きたいというのが本音である。委員の皆様から意見を毎回頂戴しているが、形として残していかないと絵に描いた餅になってしまう。そういう意味で今日は竹内委員に情報提供という形でお話をしていただく。栄養教諭から現場の話を聞くことは当推進会議にとって非常に大事だと考えている。栄養教諭という資格が新しく生まれたが、奈良県では32名とまだ数も少ない。

○竹内委員からお話をうかがったあと、この計画案でいいかどうか委員の皆さん方の判断をいただきたい。

## ＜議題２＞　情報提供　学校における食育の推進

竹内委員　○香芝市立下田小学校で栄養教諭をしている。栄養教諭の取り組みの一端をお話したい。

○奈良県の栄養教諭は、平成19年度から4年間かけて30名任用され、23年度に3名が新規採用された。32名の栄養教諭と学校栄養職員等90名弱で、県内の食育推進に取り組んでいる。

○現場での食育は、子どもたちの実態を把握しながら、学校の育てたい子ども像に近づけるよう、全体計画に基づき様々な角度から進めている。

○食に関する指導は、文部科学省の「食に関する指導の手引」に示される6つの目標をもって進めている。

○献立作成においては、献立が教材となるよう心がけ、教科学習ともリンクさせている。献立の充実が指導を進める鍵と考えている。

○各学校では地域の実態を踏まえながら独自の食育を進めている。栽培活動は、自分で植えて育てるため収穫の喜びも大きく、いのちの大切さを学ぶよい機会である。収穫したものを給食に取り入れることで、児童の食への関心が高まり、残食の減少などの効果が出ている。

○バイキング給食は、楽しかった、おいしかっただけではなく、教科で学んだことが生かされる場となるよう事前の学習に力を入れている。

○異学年との交流給食を子どもたちは楽しんでいる。一緒に給食を食べることで学ぶことが多い。上の学年が下の学年の世話をしたり、配膳の量に心を配ったり、会話の内容に気をつかったり、楽しい会食を通して豊かな人間関係が育つ一助となっている。

○3年生国語科の「食べ物のひみつを教えます」で、牛乳について深く学んで自分たちで調べたものを発表している。

○教科等の学習で食に関する指導を行っている。生活科では、野菜を育てて観察し、収穫したものを料理して食べる、それぞれの過程で児童の学びや気づきがある。1年生には給食が始まる前の指導で、給食への期待をもたせると同時に給食のルールを教えている。2年生の生活科では、1人1鉢の野菜を育てる過程で中だるみの時期に、栄養等を教

えて育てる意欲をもたせている。3 年生には、食べ物を体の中の働きにより 3 つに分類し、それぞれバランスよく食べることの大切さを教え、給食のときに実際に 3 つのグループに分けて学習内容の定着に努めている。
○いくつかの教科を横断的に、食に関する指導をしている。3 年生国語科の「すがたをかえる大豆」や社会科の「昔のくらし」を学習するときに食の指導につなげた。学校農園で大豆を育て、地域の方々と一緒に大豆を石臼できな粉にして七輪で餅を焼き、交流した。昔の人の知恵と工夫に驚きながら学習を進めた。
○食育月間には授業参観で担任教諭が食に関する指導をしている。保護者にも児童が学習した内容が伝わり、家庭の食に関する意識が高まる。食に関する指導やアンケートで実態把握したあとは、学校から食育に関する情報提供を積極的に行うことにより家庭での食育を促している。
○5 年生の家庭科で朝食について学んだあと、「家族の朝食をつくる」という課題を出して家庭に協力を得ることで、学校での食育を家庭につなげることができる。
○食育は全教職員の協力なしにはできない。食育推進の中心的役割を担うのは栄養教諭であるが、担任教諭と連携しながら栄養教諭の専門性を生かした授業をお願いしている。家庭科ではチームティーチングで授業を行っている。生活科では自分たちで育てたサツマイモを収穫してその栄養を確認する授業をしている。視覚・嗅覚・味覚に訴えるものが多く、子どもたちにとっては体験を伴う楽しい授業となっている。
○他校の様子も紹介したい。5 年生が米のことを学習している。総合的な学習の時間では、学校で摘んだヨモギでお団子をつくっている。5 年生の家庭科の「ごはんとみそしる」で味噌や出汁について学習している。地域の農業や農産物を授業で取り上げて指導している。学校給食に地域の食材を使用し、家庭へレシピを配付して広報している。中学校では、お弁当を自分でつくることで家族への感謝の気持ちが生まれ、自分の健康は自分で守るという自己管理能力を育てている。また、選択授業に食育コースを設けて週 1 時間確保して実践的な学習を行っている中学校もある。
○実態や課題の把握は、生活習慣のアンケート、残食の把握、児童の意識調査をし、その結果を指導に生かしている。4 年生の保健体育の「すくすく育てわたしの体」で、就寝時間や朝食を食べているかなど子どもたちの実態を見せることで、自分たちの問題として捉えて学習に向きあうことができる。
○朝ごはんの取り組みは、全国学力学習調査の年次的グラフでは調査開始時と比べて欠食は減って、平成 22 年の調査では 89%が朝食をとっているが、その内容には問題がある。奈良県の児童・生徒の朝食について平成 17 年と 21 年を比較すると、どちらも値はよくなっているがゼロには遠く、まだ取り組みが必要である。
○本校の取り組みを紹介したい。低学年・中学年・高学年で違う紙芝居をつくり、簡単な指導案とワークシートを用意して担任教諭に指導をお願いしている。担任にお願いしたのは、朝食は深く家庭との関わりがあり、児童・生徒の問題がよくわかっている担任先生の方が今後の指導に繋がると考えたからである。家庭とのつながりが使用するカードは簡単でわかりやすく、子どもたちの頭に残ることを心がけた。
○今年は 1 週間の朝食の内容を細かく聞いた。保護者からその間は朝食の内容が充実したので期間が長ければいいという声も聞かれた。保護者も子どもも生活習慣を見直すき

っかけになったと思う。担任教諭の今後の指導にもつながると感じた。
○1 年生に指導した際、ワークシートの裏に朝ごはんの様子を絵に描かせたら、32 人のクラスの中で朝食を家族と食べているのはたった 2 人で、1 人で食べている子がほとんどだった。家族は周りにいるけれど目も眉毛も上がっていて、忙しい様子がよくわかる。朝食が菓子パンだけの家庭もある。指導を進めると見えてくるものがいろいろある。それを学級懇談会で担任教諭が話したり、栄養教諭や養護教諭が朝ごはんや睡眠の大切さを訴えたり、PTA 総会で栄養教諭が朝食や食育について話をしている。知り得た情報は保護者に返して指導につなげている。
○肥満児童、痩身、アレルギー、スポーツをする児童・生徒に対しては個別指導をしている。肥満の改善に向けて保護者と連絡をとりあうノートをつくり、食べた内容をグラムで表示するのは保護者にとって苦痛なので写真に撮ってもらって、それを元におよその栄養量を知らせている。保護者に適量を知ってもらう手立てになっていると思う。
○可能な限り給食のアレルギー対応も行っている。香芝市では診断書をとり保護者と連絡を密にしながら取り組んでいる。その内容をまとめて全職員で共通理解をしている。どの学年でも、担任が替わっても同じ対応をとることは、保護者との信頼関係を築くうえで大切だと考えている。
○掲示物は、児童が興味を示すもの、触って学べるものを工夫している。こうしたものは来校した保護者や地域の方々にも見てもらっている。
○保護者への啓発は、昨年、教育研究所が体験的な活動を通して学びへの意欲を高めようと、県内の幼児・児童・生徒とその保護者、教員志望の学生を対象に「わくわくまなびフェスタ」が開催され、食育のブースも設けられた。お箸の使い方をゲーム感覚で学んだり、吉野の割り箸のできる様子も展示された。箱の中の食材を当てる「はてなボックス」は、こんにゃくという意地悪なものも入っていて、親子で楽しんでもらった。おやつ選び体験や、一日に必要な野菜の量を手にとり予想するコーナーでは、実際に摂らなければならない野菜の量に驚いていた。給食の試食には大勢が参加し、食育に対する関心の高さがうかがわれた。
○料理教室を各地で行っている。親子や保護者を対象に、地場産物を使ったり、朝食、郷土料理、おやつなど、内容も工夫している。材料に地場産物を使うことで地域に地場産物をアピールできる。学校給食に地場産物を使う際、市の商工の青果担当者に話をしていただき、生産者と消費者をつないでいけたと思う。
○食育は今だけではなく先を見据えた指導も考えている。香芝市は中学校給食がないので、6 年生にお弁当のレシピを配付して自分でつくってみようと声かけをしている。学校給食で出たおかずを載せて、懐かしく思い出してもらえたらと思っている。
○地域との連携を図るため、就学前園児の保護者を対象に講演をしている。教育委員会から県内のすべての小中学校に食育の DVD が配付され、県内で活用いただいている。
○昨年の夏休みの習字の課題に「食育」という言葉が取り上げられるほど認知度が高まった。自分の食事に関心をもつ児童が多くなって、健康な体をつくってほしいと願っている。
○学校での食に関する指導においては、地域の教育・医療関係者、生産者や関係機関団体等の協力を得ることは不可欠である。食育を効果的に進めるには、これら関係者との

ネットワークの構築、連携体制の整備が大切である。皆様のお力を貸していただきたい。

尾川副会長　○委員の皆様方から質問があればどうぞ。

中村委員　○交流給食の時間と頻度を教えてほしい。

竹内委員　○本校にはランチルームがないので部屋の確保が難しい。24 クラスで 12 回実施するので年に 1 回である。1 回なのでとても楽しみにしている。

尾川副会長　○栄養教諭として突き当たっていること、困っていることはないか。

竹内委員　○取り組みを企画・立案するには協力してくれる人が必要。人材バンクのようなものがあるとありがたい。県内の栄養教諭・栄養職員はみなそう思っているのではないか。

尾川副会長　○こういう人が必要だということを具体的に表にしていただければ、事務局で対応できると思う。

○バイキング給食は、カロリーの摂りすぎや不足にどのように配慮しているのか。

竹内委員　○家庭科の「1 食分の食事を考えよう」を学習したあとバイキング給食を行うので、カロリー計算も子どもたちにさせて適量をとることを楽しんでいる。

尾川副会長　○アレルギーへの対応は学校給食でどのあたりまでやっているのか。

竹内委員　○市町村とか施設によって違う。本校では卵や甲殻類の除去食をつくっている。鍋や釜まで替えている。

尾川副会長　○小児学会で講演をしたとき、奈良県ではアレルギー対応をどこまでやれるのかという質問が出た。鍋や釜はもちろんだが部屋まで替えることは難しいと答えたが、それに近いことをしている学校はあるのか。

竹内委員　○部屋を替えるところまではないが、鍋や釜を替えているところは増えている。割合までは把握していない。

尾川副会長　○質問されたときは、なかなか難しいと伝えたが、半分くらいはできているのだろうか。

竹内委員　○複雑なアレルギーをもつ場合は断ることもある。普通の給食をつくる過程にアレルギー対応がプラスされるので、作業に支障をきたさない範囲でしかできない。保護者には最初に、アレルギー対応を 6 年間ずっとやれる状況ではないと断って、話し合いをしながら進めている。

尾川副会長　○子どもたちに野外で給食をとらせてやりたい。PTA 保護者会に無理をいってでも、4～6 人座れるテーブルを用意して、お天気のいい日は外で食べられるような施設があれば、楽しく食べられるのではないか。

○「おにぎり」という言葉が一般的だが、「おにぎり」は「おむすび」と呼びたい。わずかな違いだが、母親が子どものために両手でぐっとむすんでつくる「おむすび」という言葉は大事である。

○学校給食で地産地消を進めているが、どのくらいの品目があるのか。

浦辻委員　○地場産物活用事業を奈良県学校給食会で立ち上げて、市町村教育委員会と協力して 5 年間実施した。第 1 期の目標数値 15％以上は、平成 22 年度に 25.5％で達成した。国の目標値 30％に向けて事業を継続して実施していきたい。

○県で開発している食材は 30 品目しかないが、地元で生産したものを地元で消費する取り組みは進んできている。

○平成 25 年 7 月末～8 月初に 2 日間にわたり、奈良県で全国栄養教諭・学校栄養職員研究大会が開催され、文科省はじめ全国都道府県から関係者 1,200 名程度参加する。この

機会に奈良県の食育の取り組みを発表し、奈良県の食材の広報をしたいと事業を考えている。

岡山委員　○竹内先生から紹介された取り組みが全県の学校に行き渡るとすばらしいのに、それがなぜできないのか。食品衛生協会は食育の一環として手洗い講習会に取り組んでいるが、時間が取れないという学校もあれば、家庭科で受け入れてくれる学校もある。市町村によって温度差がかなりあるのはなぜなのか疑問を抱いている。

尾川副会長　○栄養教諭のネットワークはあるのか。

竹内委員　○栄養教諭と学校栄養職員で組織する栄養研究会で、指導内容の研究や取り組みの発表など日々研鑽を積んでいる。

## ＜議題 3＞　第 2 期　奈良県食育推進計画の推進について

車谷委員　○食育推進計画案で気になる点がある。資料 4 の P6 の輪のところの「我」は語呂合わせで「われ」と読ませたいのだと思うが、大和言葉ではないので「私」のほうがいいのではないか。

○P8 の目標値は「増加」が目標値といわれると悩んでしまう。目標だけでもいいと思う。これはいつまでの目標かというのがもうひとつはっきりしない。

○P9 の「取り組みイメージ」は「取り組み例」のほうがわかりやすい。「ハンガリー共和国では税を導入」とあるが、これは税を導入しようという例を挙げたのであって、奈良県あるいは市町村で税をつくったらどうかとも読めないことはない。この部分は不要ではないか。

○P17 の「農村女性」という言葉は違和感があるので表記を変えたほうがいい。

尾川副会長　○もっともなご指摘だ。

事務局　○関係課と調整のうえ、わかりやすく誤解のないような表記に修正する。

下村委員　○歯科医師の立場からいつも「噛む、噛む」といってきたのを計画案に反映していただき喜んでいる。

○歯科医師会では高齢者の口腔ケアにスポットを当てている。壮年期と高齢期は体力維持に加えて、口腔ケアも大事である。口腔内が弱ってくると、噛みにくい、飲み込みにくいという症状が出てくる。その結果、食べなくなって低栄養になる高齢者が多い。その防止のため歯科医師会は、口の周りの筋肉を維持する体操に力を入れている。高齢者はそういうこともあるというのを理解いただきたい。

尾川副会長　○外国人が餅を飲み込めないのは医学的にどうなのか。

下村委員　○それは小さい頃からの習慣だと思う。医学的な理由は聞いたことがない。

鈴木委員　○資料 4 の P9 の「一般教諭への家庭科教員・栄養教諭等による食育研修の実施」は、フード・パートナーシップというイギリスの制度を取り入れようという試みである。食育研修の後ろにカッコ書きで「フード・パートナーシップ」を入れていただくと、わかりやすいしアピールもしやすい。あるいは「フード・パートナーシップ」を前面に出して、カッコ書きで「一般教諭への食育研修の実施」という説明がきてもいい。3 月か遅くとも 4 月には、研修用の冊子を PDF ファイルで私の HP でダウンロードできるようにする。

○資料 5 の P18 の「食育推進会議委員による市町村食育推進講演会」はぜひ協力したい。学校関係の講演会に参加する保護者はよい食生活を送っている方で、むしろ参加しない

家庭のほうが課題は大きい。市町村関係者を対象に話をすることで食育推進計画策定の割合が高まるのではないか。どこを対象に講演をするかが大事である。

○竹内先生にお聞きしたいのは、栄養教諭が給食を通して食育指導をする際、自校方式で給食を調理するのとセンター方式とでどのような違いがあるか教えていただきたい。

竹内委員　○私の勤めた学校はすべて単独校調理だったので、違いがもうひとつわからないが、センター方式だと嗅覚に訴える部分が少ないと思う。自校方式だと昼近くに給食を楽しみにするほどよい香りが流れてくるが、それがないぶん楽しみも少ないのではないか。

山中委員　○奈良県調理師連合会としては、よい食育推進計画案ができているので、これを行動に移していくという意味で、調理師の技術を生かして、出汁の取り方や飾り切りなど調理の基本を伝えていきたいと思っている。

○給食調理員として現場で感じるのは、アレルギーの子どもが増えて、それも様々なアレルギーが出てきたので、今は除去食しかできないが、ゆくゆくは対応食ができるようにしたい。

尾川副会長　○フード・パートナーシップはメジャーな言葉になっているのか。

鈴木委員　○英国はじめ海外ではよく知られているが、日本で言いだしたのは私だけなので、なじみが薄い。

中村委員　○資料4のP6の「食育の“わ”」は、これをすべて含めて食のデザインとか食のコミュニケーションという意味で輪をつくっていると思うが、図の中に輪が一つあるのは、ここを重点的に結びつけていくのか、それとも全体的に言いたいのかよくわからない。

○資料5のP18、食育推進計画を策定している11市町村は具体的にどこか教えてほしい。

事務局　○奈良市、郡山市、大和高田市、香芝市などであるが、詳しくは後ほどお知らせする。

野村委員　○事業者としてこの計画にどう関われるかが明確であると動きやすいが、イメージだけだと、県がやってくれるだろう、県からこういう指導があるだろうということで、主体的に動くという形にならない。できそうなことに限定して書き込んだほうがよいのではないか。

○パブリックコメントについては、前の計画からどう変えたのか、こういう現状にはこのように対応をしたいということがHPしか見ていない人にはわかりにくく、意見が出しにくい。そこがネックになっているような気がする。客観的データを用いて分析していないかのように感じた人がいたのは、県がきちっと対応して決めているというのが見えないせいかと思う。回答案にはそこのところは遠慮して書いてないが、ずばり書いたほうがわかりやすい。

○竹内先生の発表で、子どもにワークシートの裏に朝食の絵を描かせたら、一人で食べている子が多く、菓子パンだけ並んでいる絵を描いている子もいたというのは非常に問題である。こういうものはデータとして出てきにくいが、きちんと把握して啓発活動をする必要がある。

尾川副会長　○朝は母親も忙しくして子ども一人で食べるのが意外と多いのではないか。現実に子どもの前に母親が座っていられる時間はあるだろうか。一人で朝食をとってはいけないともいえないのではないか。

野村委員　○夕食を家族そろってとろうといっても、夕食までに帰宅できないお父さんが圧倒的に多い。朝食だったら、子どもに早起きさせると一緒に食べることは可能だと思う。

尾川副会長　○できればそうもっていきたい。

福谷委員　○竹内先生の発表の中で、生産者とのつながりが見られなかったのが気になった。われわれの出番がないのは積極的にアプローチしないせいかもしれないが、アプローチの仕方やネットワークの構築をしっかりやって食育に取り組んでいるところはあるのか。

竹内委員　○そこは香芝市の弱いところだ。地域とつながりをもって地産地消に取り組んでいるところもたくさんあるので、また紹介していきたい。

真鍋委員　○保育園は、乳幼児期の子どもたちが食事はおいしい、楽しいと感じる最初の出会いをつくる重要な役割を担っている。初めて食事を口にするときはお母さんに食べさせてもらうなど、家庭と保育園が連携して、一人ひとりの子どもの生活リズムを大事にしながら食事をとらせたいと考えている。いかに子どもたちにいい経験をしてもらえる環境を整えるのか、これが課題だと思っている。

尾川副会長　○離乳食から3歳までの食育が一番大事だ。2歳になると好き嫌いが出てくる。

真鍋委員　○その子にとって嫌な出会いがあったのだと思う。保育士が「おいしいね」と声をかけながら、一口だけ口にするところから始め、決して無理強いはしない。

尾川副会長　○子どもは親の口元を見て、親が喜んで食べると真似をしてよく食べるようになる。

真鍋委員　○親に好き嫌いがあると、子どもは食べた経験がないから食べられないこともある。

峯下委員　○学校給食に地元の産物を使うことで生産者と子どもたちにつながりが生まれる。そこからまず子どもたちに興味をもってもらうことが取っ掛かりだと思う。

○朝食を家族一緒にとるのは大事で、農水省もめざましごはんキャンペーンをやっている。アメリカでは、朝食をとった子ととっていない子で学力に差が出たことが科学的に証明され、朝食を学校給食にして成績が上がった学校の例がある。日本ではやはり家族一緒に食べるのが一番だと思う。子ども一人で食べるのは問題だが、各家庭には事情があり、すべてが悪いわけではないが、改善に向けて力を入れていきたい。

○食育推進計画案は具体的なものも入って、よくできていると感心している。

○食育推進計画を策定している市町村はまだ28.2%である。なぜ他のところは策定できていないのかその理由がわかれば、そこから攻め口が見えるので教えていただきたい。

事務局　○首長が必要ないと思われているところもある。奈良県には5,000人未満の村が多く、いくつもの計画を策定するのが負担になっている。

○健康増進計画の中の食の部分で食育を担っているところもあるので、今後は食と関係するところを食育の計画に結びつけていくような働きかけをしていきたい。

尾川副会長　○そういう意味でも、未策定の市町村を回って食育推進会議委員が講演するのはいいと思う。どうつくればいいかわからないところもあると思って、ひな形を作成してもらった。来年度から具体的に動いて、まずは50%にもっていきたい。そこまで上がると学校給食とかいろいろなところで形として出てくるだろう。

○食育推進計画案について貴重なご意見を頂戴した。細かな修正は事務局と私に一任いただき、できるだけ今日の意見を盛り込んで最終案としたい。ご承認いただけるか。

（委員一同了承）

○食育DVDを小中学校に配付しているが、教育委員会と食育計画推進会議はどのあたりまで関わっているのか。

事務局　○推進会議は教育委員会と協議して意見を聞きながら進めている。

尾川副会長　○この会議でもそういうニュースを出していただいたらよかった。もう少し連携があってもいいのではないかと思う。

○国際観光レストラン協会で勉強会をしたときの資料を差し上げる。食品添加物は1,543 品目が認可されており、毎日これだけのものを食べていることを再確認していただきたい。年間3.7キロの添加物を体の中に入れて子どもたちが育っていく。やはりこれは大人の世界のなかで変えていかなければならないという気がした。

○23年度第1期が終わり、24年度第2期に向かって進んでいく。皆様方にご出席いただき、ご指導賜りますことをお願いして閉会とする。

閉会