

未来の学校をみんなで作る通信（MIN-TSUKU通信）

～学校再編準備室からのお知らせ～

vol.10

（2026年10月5日発行）

■ 今回のテーマ：堺小学校学校運営協議会での意見交換会を開催しました（8月4日）。

学校運営協議会委員の皆さまと、学校再編についての意見交換をおこないました。

大きい会場ではなく各地域ごとに説明会を開催してほしい。

統合は段階的に進める方が現実的ではないか。

特別支援学級の児童に対する教師の人数は変わるのか。



納得できるプロセスで継続して協議を進めてほしい。

複式学級が必ずしも悪いわけではない。

具体的な心配事項への対策を示して、安心感を与えることが必要だと思う。

HP掲載だけでは情報が行き届かない。

これまでの定住政策が崩れてしまうのではないか。

■ 堺小学校ってどんな学校？・・・「教育要覧」より

学校教育目標：

伝え合い 認め合い
学び合う児童の育成

～ 未来を創造しよう ～
さ 最後までがんばる子
か 考えて行動する子
い 命を大切にする子



▲ 創立150周年を記念して製作された校歌の手ぬぐい

■ 疑問を解決 🍌 子どもたちの「食」の教育でもある給食について教えてください。

市内小中学校の給食は、洲本給食センター（中川原）と五色給食センター（五色町堺）の2か所で作られ、各学校に配送されています。給食費は、1食当たり、小学生は260円、中学生は280円（R8年度時点）に設定されており、エネルギー基準値は、小学校中学年で650キロカロリーです。

献立表は、「給食だより」として、各給食センターごとに作られ、HPにも掲載されています。給食だよりの左下欄には、「今月の地産地消の日」（月に2回）として、淡路島産の食材を使用した献立が紹介されています。

また、年に1回「淡路のめぐみまるごと給食」として、淡路牛や玉ねぎなど淡路島産食材をふんだんに使った、淡路島3市共通の献立が提供されています。県内産食材の割合が、国の目標値30%に対し、洲本は42%、五色は52%（R7年度実績）と、基準を上回る状態で維持されています。牛乳月間の6月と12月に洲本農林水産振興事務所の協力により、淡路島牛乳「匠」が提供されたり、JA淡路日の出農協や地元の農産物生産団体等によるお米や玉ねぎ、藻塩などの寄付された食材が給食に使用され、子どもたちの「食」は地域の皆さまに支えられています。

★給食人気メニュー（2023年1月号広報より）：カレーライス、揚げ鶏レモン漬け、ちくわの二色揚げ

【番外編】夏休みなど長期休みの給食はどうなってるの？



給食はお休みになるので、先生達はお弁当を食べています。給食センターでは、普段はできない点検や大規模な清掃を実施しています。

給食に関する
HPIはこちら➡



■ 募集中！



学校再編に向けてご意見を募集しています。
（HP内で公開中）
いただいたご意見については、こちらで紹介し、
疑問点にお答えしていきます。

■ 次回のテーマ：都志小学校学校運営協議会の様子をお知らせします。

--- ■ 発行者 ■ ---

洲本市教育委員会事務局
教育総務課 学校再編準備室
☎0799-22-3331
✉kyousou@city.sumoto.lg.jp