

松浜小学校

コミュニティスクール(cs)たより

第3号 令和8年1月

今年度3回目の学校運営協議会は、12月8日に行いました。委員の方々から様々なご意見・ご提案をいただきました。

* 今回の主な議題 *

1. 「働き方改革」本校の現状と取組について
令和8年度からの法改正と本校の取組について
教頭先生より説明がありました。
 - ・松浜小現在の取組
 - ①水曜を短縮時程にして給食後放課
 - ②下校後忘れ物を取りに来ない
 - ③欠席の連絡に安心安全メールを活用
2. 地域と学校パートナーシップ事業の進捗状況について
10月～12月の活動内容について地域教育
コーディネーターより説明がありました。



* 委員のみなさまからのご意見 *

働き方改革について

- ・子どもたちの成長により良いことを…と思う目的は学校・保護者・地域で一致している。「これをやったらよくなる」はなかなかみつけれられない。働き方改革の理由や背景がわかれば理解が得られるのではないか。
- ・保護者ができること＝家庭内でできることがある。学校にすべて任せるのではなく、お互いに配慮も必要ではないか。
- ・ただ時間外勤務を減らすだけではなく、質の高い教育の実現にむけた授業改善に注力する環境を整えたい。子どもと向き合う時間を増やし、教職員の心身の負担軽減も考えている。

☆協議会の最初に6年生児童が
総合「松浜活性化プロジェクト」
クッキー販売の活動報告を
行いました。



裏面もご覧ください

小学校の給食

今回は協議会の前に給食試食会を行いました。コロナ禍以降みんなで給食を食べる機会を持つことはなかなかできませんでした。当日は栄養士の吉田先生から学校給食の現状を伺い、美味しい給食をいただきました。

* 12/8現在の給食は、1食353円で作っています（ご飯と牛乳代も含む）

* 衛生管理にはとても気をつけています。

使用する野菜は水をオーバーフローさせた水槽で3回洗います。口に入るものは基本加熱調理しています。

* 調理に関わる人は衛生管理だけでなく体調管理も厳重です。手指の消毒は爪の間まで意識しています。

（ノロウイルス対策）

* ごはんの回数が多いため和食中心の献立が多く、多種多様な食材を使用しています。



当日の献立

- ・ ご飯
- ・ 豆腐の中華煮
- ・ 子いわしのカリカリフライ
- ・ 切り干し大根のナムル
- ・ 牛乳



* しっかり噛むことを意識した献立です。いわしは骨ごと食べられるフライで、切り干し大根も歯ごたえがあり、豆腐の中華煮には大きめのメンマも入っています。