

家庭数

平成29年度4月分学校給食予定献立表  さいたま市立芝川小学校

日(曜)	献立名		主な食品とその働き			エネルギー (kcal)
			(赤) おもに体をつくるものになる	(黄) おもにエネルギーのもとになる	(緑) おもに体の調子を整えるものになる	たんぱく質 (g)
12(水)	主食	お赤飯	あずき	米・もち米		630
		ごま塩(袋)		ごま		
	おかず	いわしのだいこんおろし煮	いわし	でん粉・さとう	だいこん	26.8
		ごもくきんぴら	ぶた肉	じゃがいも・油・さとう	しょうが・ごぼう・にんじん・こんにゃく	
		もずくスープ	もずく・とり肉	でん粉	チンゲンサイ・コーン・ねぎ	
牛乳	牛乳	牛乳				
13(木)	主食	こどもパン	スキムミルク	小麦粉・油		591
	おかず	しろはなまめのシチュー	とり肉・ペーコン	油・バター・小麦粉	たまねぎ・にんじん	
		コーンサラダ	しろはなまめ・牛乳	じゃがいも		
		なつみオレンジ		油・さとう	キャベツ・きゅうり・コーン	
	牛乳	牛乳	牛乳		なつみオレンジ	22.2
14(金)	主食	麦ご飯		米・麦		563
	おかず	親子丼	とり肉・たまご	でん粉・さとう	にんじん・たまねぎ・たけのこ	
		水菜ののりあえ	とり肉・のり		しいたけ・グリーンピース	
	牛乳	牛乳	牛乳		キャベツ・だいこん・水菜・えのきたけ	24.0
17(月)	主食	ひじきご飯	とり肉・だいず・ひじき・あぶらあげ	米・油・さとう	にんじん・こんにゃく・しいたけ	582
	おかず	焼きししゃも	ししゃも			
		せんべい汁	とり肉	せんべい・油	ごぼう・にんじん・だいこん・ねぎ	
		さくらゼリー		さとう	さくらんぼ	
	牛乳	牛乳	牛乳			23.7
18(火)	主食	麦ご飯		米・麦		725
	おかず	さんまのかばやき	さんま	油・さとう・でん粉		
		春キャベツのいためもの	ペーコン	油	キャベツ・さやえんどう・にんじん・コーン	
		かきたま汁	たまご・みそ	じゃがいも・でん粉	たまねぎ・にんじん・ほうれんそう	
	牛乳	牛乳	牛乳			25.2
19(水) 1年給食開始	主食	ツイストパン	スキムミルク	小麦粉・油		561
	おかず	てりやきチキン	とり肉	さとう・でん粉		
		野菜スープ	ペーコン	じゃがいも・油	キャベツ・たまねぎ・にんじん	
		さわやかサラダ		油・さとう	きゅうり・キャベツ・なつみかん	
	牛乳	牛乳	牛乳			22.6
20(木)	主食	白飯		米		566
	おかず	マーボー豆腐	とうふ・ぶた肉・みそ	油・さとう・でん粉	たまねぎ・にんじん・たけのこ・しいたけ	
		海そうサラダ	わかめ・こんぶ・とさかのり	油・さとう	ねぎ・にんにく・しょうが・グリーンピース	
	牛乳	牛乳	牛乳		きゅうり・キャベツ・コーン	25.1

都合により献立を変更することもありますのでご了承ください。

加工食品については、主な原材料および省令で義務付けられているアレルギー物質等を表示しています。

使用する原材料に含まれている食品添加物で、最終製品には残るが、その中では効果を発揮しないもの（キャリアオーバー等）を除くこととします。

 は、本市緑区でつくられたおいしくて新鮮な『こまつな』が登場する日です。

家庭数

平成29年度4月分学校給食予定献立表  さいたま市立芝川小学校

日(曜)	献立名		主な食品とその働き			エネルギー (kcal)
			(赤) おもに体をつくるものになる	(黄) おもにエネルギーのもとになる	(緑) おもに体の調子を整えるものになる	たんぱく質 (g)
21(金)	主食	さげチャーハン	さげ	米・油・バター	たまねぎ・にんじん	608
		あげぎょうざ	ぶた肉・みそ	油・さとう	ねぎ・キャベツ・たまねぎ	
		いろいろボールのスープ	とり肉	油・さとう・でん粉	にら・しょうが・にんにく	
	牛乳	牛乳		小麦粉・はるさめ	キャベツ・たけのこ・たまごたけ・こまつな	23.2
24(月)	主食	麦ご飯		米・麦		709
		わかめふりかけ	わかめ・のり・かつおぶし	さとう		
		厚あげとうすらたまごのあます煮	厚あげ・ぶた肉・うすらたまご	油・さとう	にんじん・たまねぎ・たけのこ・ピーマン	
		ナムル		でん粉	にんにく・しょうが・しいたけ	
	桜もち	あずき	もち米	さくら	27.7	
牛乳	牛乳	牛乳				
25(火)	主食	はちみつパン	スキムミルク	小麦粉・油・はちみつ		601
		ホキのレモンソース	ホキ	でん粉・さとう・油	レモン	
		ミネストローネ	ベーコン・マカロニ・ひよこ豆	じゃがいも・油	たまねぎ・セロリー・にんじん・かぶ・トマト	
	小松菜とわかめのサラダ	わかめ	油・さとう	こまつな・コーン	25.3	
牛乳	牛乳	牛乳				
26(水)	主食	はつがげんまい入りご飯		米・はつがげんまい		653
		芝川カレー	ぶた肉・チーズ・スキムミルク	じゃがいも・油・小麦粉・バター	しょうが・にんにく・たまねぎ・りんご	
		手作り福神づけ		さとう	にんじん・セロリー・トマト	
	豆乳パンナコッタ	豆乳	さとう・油・でん粉	きゅうり・れんこん・だいこん・しょうが	19.2	
牛乳	牛乳	牛乳				
27(木)	主食	さきたまライスボール	たまご・スキムミルク	小麦粉・さとう・油		534
		ポークビーンズ	ベーコン・ぶた肉・だいず・チーズ	じゃがいも・油・さとう	たまねぎ・にんじん・にんにく・トマト・グリーンピース	
		ツナ入りひじきのマリネ	ひじき・ツナ	油・さとう	もやし・きゅうり・にんじん	
	牛乳	牛乳	牛乳		26.2	
28(金)	主食	たけのこご飯	とり肉・あぶらあげ	米・油	たけのこ・にんじん	628
		さわらの米粉あげ	さわら	米粉・油・さとう・でん粉		
		さつま汁	とり肉・とうふ・みそ	さつまいも	だいこん・にんじん・ねぎ	
	牛乳	牛乳	牛乳	ごぼう・こんにゃく	25.8	

都合により献立を変更することもありますのでご了承ください。

加工食品については、主な原材料および省令で義務付けられているアレルギー物質等を表示しています。

使用する原材料に含まれている食品添加物で、最終製品には残るが、その中では効果を発揮しないもの（キャリアーオーバー等）を除くこととします。

 は、本市緑区でつくられたおいしくて新鮮な『こまつな』が登場する日です。

学校給食摂取基準

エネルギー 640kcal

たんぱく質 24g (範囲18~32g)

今月の平均栄養量

エネルギー (Kcal)

612

たんぱく質 (g)

24.4

給食だより4月



1年生の給食は、
4月19日(水)から
始まります！

平成29年4月10日
さいたま市立芝川小学校

入学おめでとうございます

学校給食は、教育の一環として特別活動に位置づけられています。成長期の子どもたちが、食生活に関して理解を深めるとともに、心の交流の場としても大きな意義をもっています。子どもたちが、生涯にわたって健康で充実した生活を送るために、自己の健康管理能力を育てることが重要になってきています。そのためにも、家庭と学校との連携を大切に、指導してまいります。ご理解とご協力をお願いいたします。

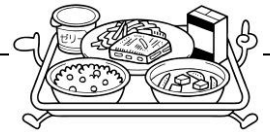
アレルギーについてご相談ください

本校では、アレルギーの対応をしております。食物アレルギーをもつお子様がいらっしゃいましたら、「アレルギー疾患調査」を記入後、医師への診断をお願いしております。

食物アレルギーについては、日ごろから、積極的に連携協力し、学校・家庭での共通理解を図っていくことが大切と考えております。ご協力をよろしくお願いいたします。



学校給食の栄養



小さくてかわいらしい1年生が、大きくてたくましい6年生に成長します。小学校の6年間は、成長盛んな時期です。

特にバランスのとれた食生活が大切です。献立表の栄養価は、中学年を目安に示しており、低学年は85%、高学年は110%ほどを目安にしてください。

給食費と回数

- ・給食費：1カ月4,100円です。
(年11回徴収・1食244円)
- ※1年生は、4月のみ2,880円です。
- ・給食費はすべて食材料費に使用します。
- ・給食回数：年間185回です。(1年生は180回)
- ※給食費の返金は、連続6日を超えて欠食の場合に、届け出の翌々日からとなります。

給食当番の手指消毒スプレーします。

給食当番のお子さんは、石けんでの手洗いのあと手指消毒をおこなっています。消毒液はアルコール製剤を使用しています。成分は以下のとおりです。手荒れ等のお子さんには配慮いたしますので、担任までお知らせください。

成分

エタノール、グリセリン脂肪酸エステル、グリセリン、乳酸ナトリウム



今年度、給食室は調理員5名・栄養職員1名で給食を作っていきます。本校では、毎日手作り、できたての給食をお届けしています。そして毎日安全・安心な給食を提供できるよう、取り組んでいきますので、どうぞよろしくお願いいたします。



給食だより4月



平成29年4月10日
さいたま市立芝川小学校

進級おめでとうございます

学校給食は、教育の一環として特別活動に位置づけられています。成長期の子どもたちが、食生活に関して理解を深めるとともに、心の交流の場としても大きな意義をもっています。子どもたちが、生涯にわたって健康で充実した生活を送るために、自己の健康管理能力を育てることが重要になってきています。そのためにも、家庭と学校との連携を大切に、指導してまいります。ご理解とご協力をお願いいたします。

アレルギーについてご相談ください

本校では、アレルギーの対応をしております。食物アレルギーをもつお子様がいらっしゃいましたら、「アレルギー疾患調査」を記入後、医師への診断をお願いしております。食物アレルギーについては、日ごろから、積極的に連携協力し、学校・家庭での共通理解を図っていくことが大切と考えております。ご協力をよろしくお願いいたします。



学校給食の栄養



小さくてかわいらしい1年生が、大きくてたくましい6年生に成長します。小学校の6年間は、成長盛んな時期です。

特にバランスのとれた食生活が大切です。献立表の栄養価は、中学年を目安に示しており、低学年は85%、高学年は110%ほどを目安にしてください。

給食費と回数

- ・給食費：1カ月4,100円です。
(年11回徴収・1食244円)
- ※1年生は、4月のみ2,880円です。
- ・給食費はすべて食材料費に使用します。
- ・給食回数：年間185回です。(1年生は180回)
- ※給食費の返金は、連続6日を超えて欠食の場合に、届け出の翌々日からとなります。
- ・学級閉鎖等による欠食は返金はありません。

給食当番の手指消毒スプレーします。

給食当番のお子さんは、石けんでの手洗いのあと手指消毒をおこなっています。消毒液はアルコール製剤を使用しています。成分は以下のとおりです。手荒れ等のお子さんには配慮いたしますので、担任までお知らせください。

成分

エタノール、グリセリン脂肪酸エステル
グリセリン、乳酸ナトリウム



今年度、給食室は調理員5名・栄養職員1名で給食を作っていきます。本校では、毎日手作り、できたての給食をお届けしています。そして毎日安全・安心な給食を提供できるよう、取り組んでいきますので、どうぞよろしくお願いいたします。



学校給食食材の産地と食品の検査結果について

さいたま市教育委員会
さいたま市立芝川小学校

～給食で使用している主な食材の産地～

本校の学校給食で使用している給食の主な食材は以下のとおりです。食材においては、流通経路を確認し、安全な食材を使用しています。

○通年

主食の米や小麦粉は、(公財)埼玉県学校給食会が選定し、牛乳は県が供給業者を決め、各学校に届けられます。

これらは、市立小・中学校で共通食材となっています。

		食材	産地
共通食材	主食	米	埼玉県
		小麦(パン・麺)	埼玉県、アメリカ、カナダ
	牛乳	北海道、岩手県、宮城県、福島県(一部)、栃木県、群馬県、埼玉県、新潟県、秋田県、山形県	

○ 4月12日～4月28日

		食材	産地実績
青果類		じゃがいも	鹿児島
		しょうが	高知
		ごぼう	青森
		にんじん	徳島
		チンゲンサイ	群馬
		根深ねぎ	埼玉
		たまねぎ	北海道
		キャベツ	愛知
		きゅうり	埼玉
		大根	千葉
		みずな	茨城
		えのきたけ	長野
		さやえんどう	徳島
		ほうれんそう	埼玉
		にんにく	青森
		青ピーマン	茨城
		りょくともやし	栃木
		セロリ	茨城
		かぶ	埼玉
		れんこん	茨城
	さつまいも	千葉	
	たけのこ	徳島、香川	
肉類		豚肉	群馬
		鶏肉	岩手
		うずら卵	愛知、静岡、群馬、千葉、熊本
魚類		いわし	北海道
		ししゃも	カナダ・ノルウェー・アイスランド
		さんま	北海道、青森
		さけ	北海道
		ホキ	ニュージーランド
		さわら	韓国
その他			

※調味料、加工食品等は記載しておりません。検取記録簿に記載しております。

～食品検査結果について～

○ 国による食品の放射性物質の新基準

放射性セシウム	一般食品	100Bq/kg
	飲料水	10Bq/kg
	牛乳	50Bq/kg

○ 埼玉県等における検査について

<埼玉県の検査結果>

平成29年度は国のガイドラインが大幅に改正され、埼玉県は「栽培/飼養管理が可能な品目群」(野菜、果樹、茶、きのこ類、原乳、畜産物、水産物<内水面魚種>)欄の調査対象自治体から除外されることとなりました。

それにともない、平成28年度までは、県のホームページに調査結果がほぼ毎週公表されていましたが、平成29年度からは四半期毎(3か月に1度)に公表されることになりました。したがって、埼玉県の検査結果については、県から公表があった月に結果を掲載いたします。詳しくは、県のホームページをご覧ください。

<(公財)埼玉県学校給食会の検査結果> 4月17日現在

検査依頼日		品目	検査結果	
月	日		放射性ヨウ素	放射性セシウム計
3	6	精白米(統一規格米)	<1.3	<3.6
3	1	小麦粉(パン用)	<1.5	<3.9
3	7	小麦粉(パン・ソフトめん用)	<1.5	<4.6
3	16	小麦粉(中華めん用)	<1.4	<3.6
3	21	小麦粉(パン・うどん用)	<1.5	<5.1

※「<4.6」とは、検査機器で測定できる検出限界値4.6Bq/kg未満であることを示します。詳しくは、(公財)埼玉県学校給食会のホームページをご覧ください。

<牛乳の検査結果>

4月17日現在

製造日		品目	検査結果
月	日		放射性セシウム計
4	11	学校給食用牛乳(製品)	10Bq/kg以下

※測定下限値は10Bq/kgです。

※学校給食で使用される牛乳は、月1回、(財)日本乳業技術協会による製品検査を受けています。

○ さいたま市における検査について

本市では、市内農産物と市内に流通する市外産農産物等の検査を実施しています。この検査では、生産段階及びそれに近いところで採取することにより、基準値を超える結果が出た場合には、直ちに出荷等を止めるなどの対応をとります。

<さいたま市の検査結果>

4月17日現在

採取日		品目	検査結果		
月	日		放射性セシウム134	放射性セシウム137	放射性セシウム合計
3	9	(千葉県)だいこん	<1.84	<1.91	<3.8
3	16	(群馬県)こまつな	<2.10	<2.36	<4.5
4	13	(群馬県)しゅんぎく	<1.75	<1.92	<3.7
4	13	(茨城県)ほうれんそう	<2.13	<2.04	<4.2

※結果欄の「<」(数値)は、検出限界値です。詳しくは、さいたま市のホームページをご覧ください。(単位はBq/kg)

○ さいたま市学校給食の検査について

学校給食は、基本的には安全であると考えておりますが、保護者の皆さまに、より一層安心していただくことができるように、学校給食で使用予定の食材について、事前に検査を実施しております。

<学校給食の検査結果>

4月17日現在

使用日		品目	検査結果		
月	日		放射性セシウム134	放射性セシウム137	放射性セシウム合計
3	15	(愛知県)キャベツ	不検出<11.9	不検出<10.5	不検出<22.4
3	16	(茨城県)しめじ	不検出<11.2	不検出<10.0	不検出<21.2
3	16	(愛媛県)清見オレンジ	不検出<11.4	不検出<10.0	不検出<21.4
3	17	(青森県)ごぼう	不検出<11.7	不検出<10.3	不検出<22.0
4	12	(神奈川県)キャベツ	不検出<12.5	不検出<11.1	不検出<23.6
4	12	(栃木県)もやし	不検出<11.5	不検出<10.4	不検出<21.9
4	12	(千葉県)大根	不検出<11.1	不検出<9.8	不検出<20.9
4	12	(千葉県)長ねぎ	不検出<13.4	不検出<11.7	不検出<25.2
4	13	(徳島県)人参	不検出<11.1	不検出<9.6	不検出<20.8
4	13	(埼玉県)きゅうり	不検出<12.1	不検出<10.6	不検出<22.7
4	14	(鹿児島県)じゃがいも	不検出<11.2	不検出<10.0	不検出<21.2
4	14	(北海道)玉ねぎ	不検出<11.3	不検出<9.9	不検出<21.2

※不検出とは、「<検出下限値」未満の値ということです。

(単位はBq/kg)

詳しくは、さいたま市のホームページをご覧ください。