

平成29年度7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) たんぱく質 (g)	
		(赤) おもに体をつくるもとになる	(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とになる		
3(月)	主食	えだまめいりわかめごはん	わかめ	米	えだまめ	529
	おかず	焼きししゃも	ししゃも			
	おかず	とうがんスープ	鶏肉	油・でん粉	とうがん・にんじん・たけのこ・しいたけ・こまつな	21.2
	牛乳	マスカットゼリー		さとう	マスカット	
4(火)	主食	ジャージャーめん	ぶた肉・みそ	めん・油・砂糖・でん粉	たまねぎ・にんじん・たけのこ	630
	おかず	夏野菜のからあげ	だいた	油・小麦粉・でん粉	ねぎ・にら・しょうが・しいたけ	
	おかず	むしとうもろこし			にがうり・かぼちゃ	25.6
	牛乳	牛乳	牛乳		とうもろこし	
5(水)	主食	ごはん		米		579
	おかず	おかかぶりかけ	かつおぶし・のり	さとう・でん粉		
	おかず	じゃがいものそぼろ煮	ぶた肉	じゃがいも・油・さとう	しょうが・たまねぎ・にんじん	19.7
	牛乳	わかめサラダ	わかめ	油・さとう・ごま	グリーンピース	
6(木)	主食	はちみつパン	脱脂粉乳	小麦粉・油・はちみつ		592
	おかず	ホキのレモンソース	ホキ	油・さとう・でん粉	レモン	
	おかず	ポイルキャベツ			キャベツ	25.8
	牛乳	ミネストローネ	ベーコン・ひよこめ	じゃがいも・油・マカロニ	たまねぎ・にんじん・セロリー	
7(金)	主食	たまごすし(すめし・のり)	のり	米		626
	おかず	たまご・きゅうり・チーズ	たまご・チーズ	さとう	きゅうり	
	おかず	ぶた肉のしぐれ煮	ぶた肉	油・さとう・ごま	ごぼう・しょうが	27.3
	牛乳	七タ汁	とうふ・かまぼこ	そうめん・ふ	だいこん・にんじん・こまつな	
10(月)	主食	ごはん		米		542
	おかず	ビビンバ	ぶた肉	油・さとう・ごま	こまつな・にんにく・しょうが	
	おかず	こんにゃくサラダ	わかめ	油・さとう	にんじん・だいこん	18.3
	牛乳	れいとうみかん			こんにゃく・きゅうり・たまねぎ	
11(火)	主食	ごはん		米		620
	おかず	マーボーなすどうふ	とうふ・ぶた肉・みそ	油・さとう・でん粉	たまねぎ・なす・にんじん・ねぎ	
	おかず	ピリからきゅうり		油・さとう	たけのこ・しいたけ・にんにく・しょうが	25.7
	牛乳	フローズンパイ			きゅうり	
12(水)	主食	まっちゃんミルクあげパン	脱脂粉乳	油・さとう	まっちゃん	655
	おかず	とうふのスープ煮	とうふ・とり肉	油・でん粉	にんじん・たまねぎ・だいこん	
	おかず	チーズサラダ	ベーコン・あさり・ほたて		チンゲンサイ	25.8
	牛乳	牛乳	チーズ	油・さとう	キャベツ・きゅうり・にんじん	
13(木)	主食	はつがげんまいいりごはん		米・発芽玄米		669
	おかず	夏野菜カレー	とり肉・脱脂粉乳	油・さとう・じゃがいも	なす・かぼちゃ・たまねぎ・にんじん・トマト	
	おかず	さわやかサラダ	チーズ	こむぎこ・バター	ピーマン・りんご・セロリー・にんにく・しょうが	19.5
	牛乳	牛乳		油・さとう	キャベツ・きゅうり・なつみかん	
14(金)	主食	キムチチャーハン	焼きぶた・たまご	米・油	たまねぎ・にんじん・はくさい・ピーマン	615
	おかず	くきわかめのサラダ	くきわかめ	油・さとう	きゅうり・キャベツ・にんじん・こんにゃく	
	おかず	フルーツしらたま		さとう・しらたま	みかん・パイナップル・もも・こんにゃく	19.3
	牛乳	牛乳	牛乳			
18(火)	主食	ツナとコーンのピラフ	ツナ	米・油・バター	にんじん・たまねぎ・コーン	576
	おかず	チーズオムレツ	チーズ	たまご・油・さとう	マッシュルーム・グリーンピース	
	おかず	こまつなとわかめのサラダ	わかめ	油・さとう	こまつな・きゅうり・コーン	19.5
	牛乳	いちごのアイス		さとう	いちご・レモン	

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。
 ♡ 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)	603.0
たんぱく質 (g)	20.6

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
共通食材	牛乳	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

○ 6月1日～6月30日

		食材	産地実績
青果類		こまつな	さいたま市
		キャベツ	茨城、群馬
		にんじん	埼玉
		ごぼう	青森
		根深ねぎ	茨城
		たまねぎ	千葉、栃木
		青ピーマン	茨城
		きゅうり	高知、千葉
		しめじ	山形
		じゃがいも	熊本
		りょくとうもやし	栃木
		だいこん	青森
		ほうれんそう	埼玉、栃木
		かぶ	埼玉
		しょうが	高知
		にんにく	青森
		セロリー	長野
		赤ピーマン	宮崎
		パセリ	北海道
		さつまいも	千葉
	えのきたけ	長野	
	にら	茨城	
	しゅんぎく	北海道	
肉類		豚肉	群馬
		鶏肉	岩手
		鶏卵	埼玉
魚類		いわし	千葉、岩手、宮城、北海道
		かつお	太平洋
		ホキ	ニュージーランド
		メルルーサ	アルゼンチン
		ししゃも	カナダ、ノルウェー、アイスランド
		きびなご	九州
		いか	ペルー
		たこ	モリタニア
その他			

※調味料、加工食品等は記載しておりません。検収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、きのご類、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。それにとまひ、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)に公表されることとなりました。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> 6月19日現在

検査依頼日	品目	検査結果	
		放射性ヨウ素	放射性セシウム計
6/5	5 精白米(統一規格米)	<1.3	<3.8
5/19	19 小麦粉(パン用)	<1.7	<5.1
5/24	24 小麦粉(パン・ソフトめん用)	<1.4	<3.7
5/18	18 小麦粉(中華めん用)	<1.8	<4.7
5/24	24 小麦粉(パン・うどん用)	<2.1	<5.4

※「<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>

6月19日現在

製造日	品目	検査結果
		放射性セシウム計
6/12	12 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>

6月19日現在

採取日	品目	検査結果		
		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
5/25	(群馬県)なす	<1.96	<1.69	<3.7
6/1	(千葉県)キャベツ	<1.05	<1.08	<2.1
6/1	(群馬県)トマト	<1.89	<1.75	<3.6
6/15	(福島県)ブロッコリー	<1.81	<1.67	<3.5

※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>

6月19日現在

使用日	品目	検査結果		
		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
6/6	(群馬県)ほうれん草	不検出<11.6	不検出<10.5	不検出<22.1
6/8	(鹿児島県)豚肉	不検出<10.7	不検出<9.8	不検出<20.4
6/8	(熊本県)じゃが芋	不検出<11.8	不検出<10.3	不検出<22.1
6/9	(茨城県)チンゲン菜	不検出<11.6	不検出<10.3	不検出<21.8
6/13	(茨城県)長ねぎ	不検出<11.4	不検出<10.3	不検出<21.7
6/14	(群馬県)ごぼう	不検出<11.0	不検出<10.3	不検出<21.3
6/14	(千葉県)さやいんげん	不検出<11.2	不検出<10.2	不検出<21.4
6/14	(長野県)えのきたけ	不検出<11.4	不検出<10.1	不検出<21.6
6/14	(栃木県)もやし	不検出<11.4	不検出<10.2	不検出<21.6
6/15	(埼玉県)きゅうり	不検出<11.0	不検出<10.2	不検出<21.2
6/16	(千葉県)人参	不検出<11.0	不検出<10.0	不検出<21.0
6/16	(青森県)大根	不検出<11.0	不検出<9.9	不検出<20.8

※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。

給食だより7月



平成29年7月14日
さいたま市立芝川小学校

もうすぐ楽しい夏休みですね。夏休みは給食がない分、家での食事をしっかりと食べて、暑さに負けない、じょうぶなからだをつくりましょう！

夏休みの食生活の約束

<p>はや お 早起きをして ちょうしょく 朝食をとろう</p>	<p>つめ 冷たいものの ちゆうい とりすぎに注意</p>	<p>えいよう 栄養たっぷりの なつ や さい た 夏野菜を食べよう</p>
<p>かわ まえ のどが乾く前に すいぶん 水分をとろう</p>	<p>せい かつ 生活リズムの みだ ちゆうい 乱れに注意</p>	<p>て あら しっかり手洗いで しょくちゆうどく よ ぼう 食中毒予防を</p>

～2年生がとうもろこしの皮むき体験をしました♪～

7月4日(火)1校時、2年生がとうもろこしの皮むきに挑戦しました。少し力が必要でしたが、友達と協力して、コツを教え合いながら、上手にむくことができました。2年生が皮をむいたあと、当日給食室で調理し、全校児童で食べました。給食で登場した蒸しとうもろこしに、特に2年生は大喜びでした。「甘くておいしい～！」と、うれしそうに食べていました。



今年は埼玉県産のとうもろこしを納入してもらいました。

楽しい皮むき体験と、「おいしい！」という味覚の食経験を通して、旬の野菜であるとうもろこしに親しみを感じたようです。ぜひご家庭でも旬の野菜を取り入れてみてください。



※ 2学期の給食は8月30日(水)から始まります。給食袋・コップ袋の準備をお願いします。