

平成29年度3月分学校給食予定献立表

| 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 | |
| 1(木) | 主食 | コッペパン | スキムミルク | 小麦粉・油・さとう | | 683 30.1 |
| | おかず | セルフツナサンド | まぐろ | マヨネーズ(卵不使用) | キャベツ・きゅうり・にんじん | |
| | | ポークビーンズ | ベーコン・ぶたにく | じゃがいも・油・さとう | たまねぎ・にんじん・にんにく | |
| | | | だいず | | グリーンピース・トマト | |
| | 牛乳 | 牛乳 | 牛乳 | | | |
| 2(金) | 主食 | すめし | | 米 | | 564 23.5 |
| | おかず | のり・たまご・きゅうり | のり・たまご | | きゅうり | |
| | | ぶた肉のしぐれに | ぶた肉 | 油・さとう・ごま | ごぼう・しょうが | |
| | | きのこのみそしる | とうふ・みそ | | なめこ・えのきたけ・ねぎ | |
| | | ひなあられ | こんぶ・あおのり | 米・さとう・でんぷん | | |
| 牛乳 | 牛乳 | 牛乳 | | | | |
| 5(月) | 主食 | チーズパン | チーズ・スキムミルク | 小麦粉・油・さとう | | 662 25.3 |
| | おかず | はるやさいのスパゲッティ | ベーコン・えび | スパゲッティ・油 | キャベツ・なばな・たまねぎ | |
| | | | あさり | | にんにく・パセリ | |
| | | | にんじんのラペ | | 油・さとう | |
| | 牛乳 | 牛乳 | 牛乳 | | | |
| 6(火) | 主食 | かやくごはん | とり肉・油あげ | 油・さとう | にんじん・ごぼう・しいたけ・こんにゃく | 554 20.9 |
| | おかず | ごもくあつやきたまご | たまご | さとう・油 | ほうれんそう・にんじん・しいたけ・ねぎ | |
| | | とうふのみそしる | とうふ・油あげ | | | |
| | | | わかめ・みそ | | ねぎ | |
| | 牛乳 | 牛乳 | 牛乳 | | | |
| 7(水) | 主食 | こどもパン | スキムミルク | 小麦粉・油・さとう | | 604 22.8 |
| | おかず | にこみパンバーグ | とり肉・ぶた肉 | 油・さとう | トマト・たまねぎ | |
| | | | | じゃがいも・でんぷん | | |
| | | ポイルキャベツ | | | キャベツ | |
| | | コーンスープ | ベーコン・スキムミルク | 油 | コーン・にんじん・たまねぎ | |
| | | 牛乳 | | | | |
| | 牛乳 | 牛乳 | 牛乳 | | | |
| 8(木) | 主食 | ごはん | | 米 | | 642 28.0 |
| | おかず | ソイどん | だいず・ぶた肉・ベーコン | 油・さとう | さやいんげん | |
| | | どさんこじる | ぶた肉・とうふ | じゃがいも・油 | コーン・たまねぎ・にんじん | |
| | | | みそ | | ねぎ・もやし・にんにく | |
| | 牛乳 | 牛乳 | 牛乳 | | | |
| 9(金) | 主食 | きゅうきゅう 救給カレー | | 米・じゃがいも | コーン・たまねぎ・にんじん | 543 14.7 |
| | | | | 油・さとう | しめじ・トマト | |
| | おかず | すいとん | ぶた肉・油あげ | 小麦粉 | ねぎ・だいこん・たまねぎ・にんじん | |
| | | しおこんぶあえ | こんぶ | | キャベツ・きゅうり・にんじん | |
| | 牛乳 | 牛乳 | 牛乳 | | | |

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。

家庭数

平成29年度3月分学校給食予定献立表

平成30年2月28日
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のになる | (緑) おもに体の調子を整えるものになる | たんぱく質 (g) |
| 12(月) | 主食 | ごまじるうどん | とり肉・油あげ・こんぶ | うどん・ごま | にんじん・ねぎ・こまつな | 557 |
| | おかず | わかさぎフリッター | わかさぎ のり | 油・小麦粉・でんぷん 米・さとう | | |
| | | ゆかりあえ | | | キャベツ・きゅうり・あかじそ | 23.5 |
| | 牛乳 | 牛乳 | 牛乳 | | | |
| 13(火) | 主食 | むぎごはん | | 米・麦 | | 605 |
| | おかず | ドライカレー | ぶた肉・だいず | 小麦粉・油 | たまねぎ・にんじん・にんにく・トマト | |
| | | フレンチサラダ | | 油・さとう | しょうが・ピーマン・ごぼう たまねぎ・キャベツ・にんじん・きゅうり | 23.5 |
| | 牛乳 | 牛乳 | 牛乳 | | | |
| 14(水) | 主食 | ぶた肉とごぼうのごはん | ぶた肉・油あげ | 米・油・さとう | しょうが・ごぼう・にんじん・しいたけ | 670 |
| | おかず | さばのたつたあげ | さば | でんぷん・油 | | |
| | | みそけんちんじる | とうふ・みそ | じゃがいも・油 | だいこん・にんじん・ごぼう・ねぎ こんにゃく | 26.3 |
| | 牛乳 | 牛乳 | 牛乳 | | | |
| 15(木) | 主食 | ツイストパン | スキムミルク | 小麦粉・油・さとう | | 628 |
| | おかず | ポテトのミートソースあえ | ぶた肉・ひよこまめ チーズ | じゃがいも・油 | にんにく・たまねぎ・にんじん トマト・グリーンピース | |
| | | かいそうサラダ | こんぶ・わかめ・とさかのり | 油・さとう | きゅうり・キャベツ・コーン | 25.6 |
| | 牛乳 | 牛乳 | 牛乳 | | | |
| 16(金) | 主食 | ごはん | | 米 | | 594 |
| | おかず | マーボーどうふ | とうふ・ぶた肉・みそ | 油・さとう・でんぷん | たまねぎ・にんじん・しいたけ・たけのこ にんにく・しょうが・ねぎ・グリーンピース | |
| | | きりぼしだいこんのサラダ | | 油・さとう | だいこん・もやし・にんじん・きゅうり | 25.0 |
| | 牛乳 | 牛乳 | 牛乳 | | | |
| 19(月) | 主食 | せきはん | あずき | 米・油 | | 584 |
| | おかず | ごましお(袋) | | ごま | | |
| | | チキンのてりやき | とり肉 | さとう・油 | | |
| | | さわにわん | ぶた肉 | 油 | ごぼう・にんじん・だいこん こんにゃく・ねぎ | |
| | | すだちゼリー | かんてん | さとう | すだち | |
| | 牛乳 | 牛乳 | 牛乳 | | | |

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) | 607 |
| たんぱく質 (g) | 24.1 |

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・特別支援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 | |

○ 2月1日～2月28日

| | | 食材 | 産地実績 |
|-----|--|---------|------------------|
| 青果類 | | たまねぎ | 北海道 |
| | | にんじん | 長崎、埼玉、千葉、鹿児島 |
| | | キャベツ | 愛知 |
| | | だいこん | 神奈川 |
| | | ごぼう | 青森 |
| | | 根深ねぎ | 埼玉 |
| | | じゃがいも | 北海道 |
| | | きゅうり | 埼玉、千葉 |
| | | しょうが | 高知 |
| | | もやし | 栃木 |
| | | さといも | 埼玉 |
| | | しめじ | 山形 |
| | | にんにく | 青森 |
| | | えのきたけ | 長野 |
| | | こまつな | 埼玉、宮崎、大分 |
| | | にら | 栃木 |
| 肉類 | | 豚肉 | 青森、群馬、栃木、埼玉 |
| | | 鶏肉 | 青森、岩手 |
| | | 鶏卵 | 埼玉、千葉 |
| | | うずら卵 | 愛知、静岡、群馬 |
| 魚類 | | いわし | 千葉 |
| | | たら | ロシア |
| | | さわら | 東シナ海 |
| | | ししゃも | カナダ、ノルウェー、アイスランド |
| | | きびなご | 九州 |
| | | まぐろ | 太平洋 |
| | | いか | ペルー |
| その他 | | ちりめんじゃこ | 広島 |
| | | | |

※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> 2月15日現在

| 検査依頼日 月 日 | 品目 | 検査結果 | |
|--------------|----------------|--------|----------|
| | | 放射性ヨウ素 | 放射性セシウム計 |
| 1 16 | 精白米(統一規格米) | <1.7 | <4.0 |
| 12 25 | 小麦粉(パン用) | <1.5 | <4.7 |
| 12 25 | 小麦粉(パン・うどん用) | <1.7 | <5.3 |
| 12 25 | 小麦粉(パン・ソフトめん用) | <1.6 | <5.1 |
| 12 28 | 小麦粉(中華めん用) | <1.6 | <4.3 |

※「<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>

2月15日現在

| 製造日 月 日 | 品目 | 検査結果 |
|------------|-------------|-----------|
| | | 放射性セシウム計 |
| 2 5 | 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、直ちに出荷を止めるなどの対応をとります。

<さいたま市の検査結果>

2月15日現在

| 採取日 月 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 |
| 2 1 | (群馬県)はくさい | <0.596 | <0.854 | <1.5 |
| 2 1 | (群馬県)こまつな | <2.22 | <2.68 | <4.9 |
| 2 8 | (茨城県)レンコン | <1.42 | <2.10 | <3.5 |
| 2 8 | (神奈川県)キャベツ | <0.717 | <0.948 | <1.7 |

※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、保護者の皆様に、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>

2月15日現在

| 使用日 月 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 |
| 2 6 | (茨城県)チンゲン菜 | 不検出<11.1 | 不検出<10.1 | 不検出<21.2 |
| 2 6 | (北海道)玉ねぎ | 不検出<11.2 | 不検出<9.9 | 不検出<21.1 |
| 2 7 | (愛知県)キャベツ | 不検出<11.6 | 不検出<10.1 | 不検出<21.7 |
| 2 7 | (北海道)じゃが芋 | 不検出<11.1 | 不検出<9.8 | 不検出<20.9 |
| 2 8 | (埼玉県)きゅうり | 不検出<11.2 | 不検出<10.0 | 不検出<21.1 |
| 2 8 | (鹿児島県)人参 | 不検出<11.0 | 不検出<10.0 | 不検出<21.0 |
| 2 9 | (千葉県)セロリ | 不検出<11.2 | 不検出<9.9 | 不検出<21.1 |
| 2 9 | (宮城県)ピーマン | 不検出<11.7 | 不検出<10.4 | 不検出<22.0 |
| 2 14 | (埼玉県)長ねぎ | 不検出<11.1 | 不検出<10.4 | 不検出<21.6 |
| 2 14 | (高知県)生姜 | 不検出<10.8 | 不検出<9.8 | 不検出<20.6 |
| 2 15 | (宮城県)鶏肉 | 不検出<10.4 | 不検出<9.6 | 不検出<20.0 |
| 2 15 | (新潟県)えのきたけ | 不検出<11.1 | 不検出<10.4 | 不検出<21.4 |

※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 3月



平成30年3月2日
さいたま市立芝川小学校

今年度も残りわずかとなりました。卒業・進級を前に、この1年間の食生活の様子を振り返り、新生活への準備をしましょう。

1年間の食生活をふり返ろう！

| | | | |
|----------------------------|-----------------------------|----------------------------|---------------------------|
| <p>4月 協力して給食の準備をしましたか？</p> | <p>5月 食事のマナーが守れましたか？</p> | <p>6月 よくかんで食べましたか？</p> | <p>7月 夏野菜をたくさん食べましたか？</p> |
| <p>8月 水分補給に気をつけましたか？</p> | <p>9月 生活リズムに気をつけましたか？</p> | <p>10月 栄養バランスよく食べましたか？</p> | <p>11月 感謝をして食べましたか？</p> |
| <p>12月 きちんと手洗いができましたか？</p> | <p>1月 学校給食の大切さがわかりましたか？</p> | <p>2月 おやつとり方に気をつけましたか？</p> | <p>3月 食事のマナーが守れましたか？</p> |

救給カレーってなんだろう？

「^{きゅうきゅう}救給カレー」は非常時給食用非常食です。ライフラインが途絶えた中で救援物資が届くまでの「いのちをつなぐ」非常食です。

国産の米・じゃがいも・にんじん・玉ねぎ・スイートコーン・ぶなしめじを使用し、ドライカレー風に調理されています。アレルギー特定原材等27品目すべてが除去されています。レトルトで温めずにそのまま食べられます。

本校では、3月11日の「東日本大震災の日」に合わせて、9日（金）に非常食の「救給カレー」を、給食で実際に「食べる」体験をします。

ぜひご家庭でもお子さんと一緒に、非常時・非常食について話してみてください。



今年度も本校学校給食及び食育の取組に、ご理解ご協力いただきありがとうございました。
次年度の給食は、**新2～6年生は、4月11日（水）**から、**新1年生は、18日（水）**から始めます。
これに合わせて、給食小袋の準備や記名の確認をお願いします。コップや歯ブラシなどは毎日使うものです。日々衛生的なものを持たせるようお願いいたします。