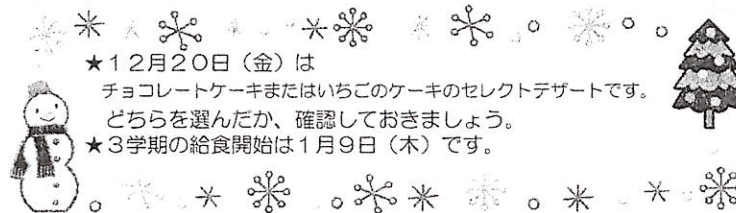


12月分 予定献立表


日(曜)	献立名			主な食品				栄養価 <small>エネルギー(kcal)</small> <small>たんぱく質(g)</small> <small>脂質(g)</small>
	主食	牛乳	おかず	赤の食品 血・肉・骨になる	緑の食品 体の調子をととのえる	黄色の食品 熱・力・体温になる		
2(月)	ココア揚げパン		豆腐のスープ煮 海藻サラダ	牛乳 ほたて ベーコン あさり 豆腐 海藻ミックス	玉ねぎ しめじ 人参 大根 かぶ きゅうり チンゲン菜 ホールコーン	パン ごま 油 ごま油 砂糖 でん粉	622 25.7	
「道産子」とは北海道で生まれたものをいいます。広い大地で育ったじゃがいもや人参などを使った献立です。								
3(火)	とうもろこしご飯		鮭の塩焼き 道産子汁	牛乳 鮭 豚肉 豆腐	玉ねぎ 人参 もやし にんにく	米 じゃがいも 油 バター 砂糖	544 24.9	
4(水)	白飯		塩麻婆豆腐 春雨サラダ	牛乳 豆腐 豚肉 緑豆春雨	玉ねぎ 椎茸 たけのこ にんにく 人参 生姜 ねぎ きゅうり もやし	米 ごま 油 砂糖 でん粉 ごま油	578 25.5	
さいたま市産の特産品、緑区若谷さんのくわいを使ったくわいご飯です。								
5(木)	くわいご飯		さばの塩焼き 土佐酢和え	牛乳 鶏肉 油揚げ さば	人参 くわい キャベツ もやし 小松菜	米 砂糖 油	575 24.8	
6(金)	タンメン <small>(ホット中華めん)</small>		中華和え 豆と芋のかりんとう	牛乳 豚肉 大豆 わかめ	生姜 椎茸 大根 ねぎ 人参 もやし キャベツ きゅうり チンゲン菜	ホット中華麺 ごま油 砂糖 油 でん粉 さつまいも	598 23.5	
9(月)	枝豆わかめご飯		プリの照り焼き みそ汁	牛乳 わかめ 枝豆 プリ	ごぼう 人参 大根 ねぎ	米 じゃがいも 油 砂糖 ごま	566 22.5	
10(火)	白飯		生揚げのカレー煮 ごま和え	牛乳 生揚げ 豚肉	人参 大根 玉ねぎ 小松菜 キャベツ 生姜 トマト水煮 ねぎ もやし グリンピース	米 米粉 じゃがいも 砂糖 油 バター	621 23.1	
11(水)	スパゲッティナポリタン		切り干し大根のサラダ チョコクレープ	牛乳 ウィンナー ベーコン	にんにく 小松菜 人参 もやし 玉ねぎ ピーマン 切干大根 マッシュルーム	スパゲッティ 油 砂糖 チョコクレープ	541 19.6	
12(木)	黒パン		ABCスープ 小松菜とわかめのサラダ	牛乳 ベーコン わかめ	キャベツ セロリー 玉ねぎ 小松菜 人参 きゅうり ホールコーン アレッタ	パン ごま 油 砂糖 ABCマカロニ	576 18.8	
13(金)	キムタクご飯		きびなごのかりかりフライ 枝豆入りひじきのマリネ	牛乳 ひじき 豚肉 枝豆 ベーコン きびなご	白菜キムチ 赤パプリカ つぼ漬け キャベツ きゅうり	米 米粉 砂糖 油	594 24.4	
16(月)	白飯		味付けのり じゃがいものそぼろ煮 ごま酢和え	牛乳 のり 豚肉	玉ねぎ 小松菜 人参 キャベツ 生姜 もやし グリンピース	米 砂糖 油 ごま じゃがいも	581 21.6	
17(火)	れんこんご飯		厚焼き卵 おひたし	牛乳 豚肉 油揚げ 卵	ごぼう もやし れんこん 小松菜 人参 キャベツ	米 砂糖 油	504 20.2	
18(水)	キーマカレー <small>(ターメリックライス)</small>		手作り福神漬け ヨーグルト	牛乳 豚肉 鶏肉 ヨーグルト	玉ねぎ セロリー 人参 トマト水煮 にんにく きゅうり 生姜 大根 マッシュルーム 干しぶどう れんこん ピーマン	米 砂糖 油 バター	609 23.0	
19(木)	白飯		助宗タラの竜田揚げ かぼちゃのすいとん	牛乳 たら 豚肉 油揚げ	小松菜 大根 しめじ 人参	米 かぼちゃ 砂糖 油 すいとん粉	584 23.4	
20(金)	クリスマスリースパン		もみの木ハンバーグ クリスマスサラダ セレクトデザート	牛乳 鶏肉 豚肉 チーズ	ブロックリー 赤パプリカ キャベツ きゅうり ホールコーン	パン 油 砂糖 チョコレート ケーキ いちご ケーキ	642 21.0 637 20.7	

※献立は都合により変更になることがありますので、ご了承ください。

★12月20日(金)は
チョコレートケーキまたはいちごのケーキのセレクトデザートです。
どちらを選んだか、確認しておきましょう。
★3学期の給食開始は1月9日(木)です。



あなたも「手洗」ちゃんごっこさん？



「薬いから」「めんどうだから」という理由で、指先だけさっと水で流すような手洗いをしていませんか？ これでは洗っていない部分が多くて、手洗いをしていないのとほとんどかわりません。石けんでしっかり手を洗う習慣をつけましょう。

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
さいたま市立三室小学校

～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
		米
共通食材	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

○ 10月21日 ~ 11月22日

	食材	産地実績
青果類	にんじん	北海道・青森
	たまねぎ	北海道
	じゃがいも	北海道
	きゅうり	埼玉
	しょうが	高知
	にんにく	青森
	セロリ	長野
	小松菜	さいたま市
	もやし	栃木
	小ねぎ	静岡
	ねぎ	秋田・青森・埼玉
	キャベツ	長野・群馬・愛知・茨城
	大豆もやし	千葉
	だいこん	千葉・青森・北海道・神奈川
	ピーマン	茨城
	しめじ	長野
	ごぼう	青森
	チンゲンサイ	茨城
	パプリカ	ニュージーランド
	さつまいも	さいたま市
里芋	さいたま市・埼玉	
ずいき	さいたま市	
はくさい	北海道	
エリンギ	新潟	
かぶ	埼玉	
肉類	豚肉	群馬
	鶏肉	岩手
魚類	ブリ	長崎
	さば	ノルウェー
	ホキ	ニュージーランド
	ししゃも	ノルウェー
	アジ	オランダ
その他	りんご	青森

※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>

11月11日現在
平成29年に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> 11月11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
10/21	精白米(統一規格米)	<1.4	<3.4
10/18	小麦粉(パン・うどん用)	<1.7	<4.2
10/18	小麦粉(パン・ソフトめん用)	<1.7	<3.7
10/23	小麦粉(中華めん用)	<1.6	<4.8

※「<数値」とは、検査機器で測定できる検出限界値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>

11月11日現在

製造日 月 日	品目	検査結果
		放射性セシウム計
11/5	学校給食用牛乳(製品)	50Bq/kg以下

※測定下限値は50Bq/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>

11月11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
8/22	(青森県)だいこん	<1.72	<1.82	<3.5
10/10	(茨城県)きゃべつ	<0.706	<0.761	<1.5
10/10	(長野県)ブロッコリー	<2.11	<2.28	<4.4

※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)