

日(曜)	献立名			主な食品			栄養価 エネルギー (kcal) たんぱく質 (g)
	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	
3(火)	黒パン 		豆とソーセージのトマト煮 海藻サラダ	牛乳 大豆 ひよこ豆 海藻ミックス	玉ねぎ 大根 きゅうり にんにく ホールコーン マッシュルーム	パン 油 砂糖 ごま油 じゃがいも ごま	603
							21
4(水)	かむかむキムチライス 		ニギス磯辺米粉フライ ごま和え	牛乳 豚肉 枝豆 ニギス	白菜キムチ キャベツ ねぎ にんにく 小松菜 生姜	米 砂糖 油 ごま でん粉 米粉 ごま油	566
							20
5(木)	ツナとトマトのスパゲッティ 		フレンチサラダ 空豆の塩ゆで	牛乳 ベーコン まぐろ水煮	玉ねぎ にんにく パセリ トマト キャベツ ホールコーン マッシュルーム	スパゲッティ 油 砂糖 地粉うどん ごま	592
							21
6(金)	ごま汁うどん (地粉うどん) 		じゃがいもの甘辛揚げ ゆかり和え	牛乳 鶏肉 油揚げ 昆布	人参 ねぎ 小松菜 キャベツ	地粉うどん ごま 油 砂糖 じゃがいも	601
							21
9(月)	カリカリ梅ご飯 		シイラカレー醤油漬 根菜汁 水まんじゅう	牛乳 シイラ 豚肉	人参 ねぎ ごぼう 大根 梅チップ	米 油 砂糖 じゃがいも 水まんじゅう	580
							24
10(火)	白飯 		肉豆腐 おひたし	牛乳 豚肉 豆腐	玉ねぎ 人参 生姜 ねぎ	米 油 砂糖 キャベツ 小松菜 もやし	589
							25
11(水)	食パン 		チキンカツ ポトフ (いちごジャム)	牛乳 豚肉 鶏肉	玉ねぎ 人参 かぶ キャベツ	パン 油 砂糖 いちごジャム じゃがいも	617
							25
12(木)	枝豆入りわかめご飯 		助宗タラ竜田揚げ 五色和え	牛乳 枝豆 わかめ タラ	小松菜 キャベツ もやし ホールコーン	米 油 砂糖 でん粉 ごま	577
							22
13(金)	豚キムチ丼 (白飯) 		わかめの酢の物 あじさいゼリー	牛乳 わかめ 豚肉	にんにく 生姜 白菜キムチ 玉ねぎ もやし	米 油 砂糖 ごま油 あじさいゼリー	567
							20
16(月)	しゃくし菜ガーリックチャーハン 		川口市産ポテトコロッケ 米こめサラダ	牛乳 豚肉 わかめ	しゃくし菜 にんにく きゅうり ホールコーン	米 油 砂糖 ごま油 米粉めん ポテトコロッケ	575
							16
17(火)	ツイストパン 		大豆のインド風煮込み 小松菜とわかめのサラダ	牛乳 豚肉 大豆 わかめ	玉ねぎ 人参 きゅうり 生姜 パセリ ホールコーン	パン 油 砂糖 じゃがいも ごま	607
							27
18(水)	東松山焼きトンご飯 		アジ柚子竜田揚げ 小松菜のおひたし	牛乳 豚肉 アジ	にんにく 生姜 ねぎ キャベツ 柚子 アップルソース	米 油 砂糖 ごま ごま油 でん粉	577
							24
19(木)	白飯 		オリジナル味付けのり 肉じゃが 即席漬け	牛乳 のり 豚肉	玉ねぎ 人参 キャベツ きゅうり さやいんげん	米 油 砂糖 じゃがいも	583
							20
20(金)	タンメン (中華めん) 		青のりポテト 中華きゅうり	牛乳 豚肉 青のり	生姜 人参 キャベツ きゅうり チンゲンサイ	ホット中華めん じゃがいも 砂糖 油 ごま	575
							22
23(月)	きつね丼 (白飯) 		かぼちゃの唐揚げ 磯香和え	牛乳 卵 油揚げ のり	玉ねぎ ねぎ 椎茸 人参	米 かぼちゃ 油 砂糖	696
							25
24(火)	白飯 		生揚げと豚肉のみそ煮 きゅうりと昆布のしょうゆ漬け	牛乳 生揚げ 豚肉 昆布	玉ねぎ 人参 たけのこ チンゲンサイ	米 砂糖 油 でん粉 ごま	575
							23
25(水)	大豆入りドライカレー (ターメリックライス) 		手作り福神漬け ヨーグルト(豆乳の力)	牛乳 豚肉 大豆 大豆ミート ヨーグルト	玉ねぎ 人参 ごぼう ピーマン 生姜	米 米粉 油 砂糖 バター きゅうり なす 大根 にんにく 干しぶどう	635
							25
26(木)	コッペパン 		タラのサルサソースがけ 白いんげん豆のスープ	牛乳 タラ ベーコン 白いんげん豆	トマト 玉ねぎ にんにく レモン 小松菜	パン 米 油 砂糖 でん粉	565
							26
27(金)	きんぴらご飯 		さばの塩焼き じゃがいもと玉ねぎのみそ汁	牛乳 鶏肉 油揚げ さば	ごぼう 人参 椎茸 玉ねぎ	米 じゃがいも 砂糖 ごま ごま油 油	612
							27
30(月)	白飯 		揚げ出し豆腐の薬味ソースかけ 沢煮碗	牛乳 豆腐 豚肉 油揚げ	人参 大根 ごぼう ねぎ	米 でん粉 油 砂糖	607
							22

※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。
※30日(月)社会科見学のため、6年生は給食がありません。

☆毎月19日は食育の日☆

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
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	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 28 日 ～ 5 月 23 日

	食材	産地実績
青果類	にんじん	徳島・茨城
	たまねぎ	さいたま市
	じゃがいも	鹿児島・長崎
	きゅうり	埼玉
	しょうが	熊本・高知・千葉
	にんにく	青森
	ねぎ	茨城
	小松菜	さいたま市
	もやし	栃木・福島
	しめじ	長野
	ごぼう	青森
	キャベツ	茨城・千葉・愛知
	かぶ	茨城
	だいこん	千葉
	アスパラガス	香川
	にら	茨城
	えのきたけ	長野
	れんこん	茨城
	さつまいも	茨城
	ピーマン	茨城
肉類	豚肉	埼玉・群馬
	鶏肉	岩手
魚類	さわら	韓国
	さば	ノルウェー
	きびなご	鹿児島
	モーカサメ	宮城
	助宗タラ	ロシア
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＞
5月19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。

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
4	17	精白米(統一規格米)	<1.3	<3.9
4	22	小麦粉(パン・うどん用)	<1.7	<4.9
4	22	小麦粉(パン・ソフトめん用)	<1.8	<4.0
4	21	小麦粉(中華めん用)	<1.5	<4.0

※「<(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。

製造日		品 目	検査結果
月	日		放射性セシウム計
5	13	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。

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
2	20	(神奈川県)だいこん	<1.42	<1.63	<3.1
2	20	(千葉県)さつまいも	<1.93	<1.83	<3.8
3	6	(茨城県)にら	<0.774	<1.36	<2.1
3	6	(千葉県)ねぎ	<1.93	<2.04	<4.0

※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)