

7月分 予定献立表

家庭数

さいたま市立三室小学校

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		
1(火)	こどもパン 		ポテトコロッケ 野菜スープ ブルーベリー（生）	牛乳 ベーコン なると	人参 たもぎたけ 玉ねぎ 小松菜 キャベツ ホールコーン ブルーベリー	パン 砂糖 油 じゃがいも ポテトコロッケ	609	
							19	
2(水)	肉うどん 		豆と芋のかりんとう わかめの酢の物	牛乳 なると 豚肉 わかめ 油揚げ 豆乳 大豆	玉ねぎ もやし 人参 きゅうり ねぎ えのきたけ	地粉うどん はちみつ 砂糖 でん粉 油 さつまいも	628	
							25	
3(木)	枝豆ゆかりご飯 		サバカレー風味 小松菜とわかめのサラダ	牛乳 枝豆 サバ わかめ	小松菜 きゅうり ホールコーン	米 ごま 砂糖 油	585	
							24	
4(金)	☆緑区、若谷さんが作っている「雪のようせい」という品種の甘いとうもろこしの皮むきを、1年生に手伝ってもらいます。							
	ソイ丼  (白飯)		きのこ入りおひたし 蒸しとうもろこし	牛乳 ベーコン 大豆 豚肉 大豆ミート	青ピーマン 人参 小松菜 しめじ もやし とうもろこし	米 油 砂糖	610	
							24	
7(月)	☆「七夕献立」…天の川が流れる星空をイメージした”七夕汁”をつくります！							
	白飯 		鉄っ子ひじき 鶏の唐揚げ 七夕汁 七夕ゼリー	牛乳 鶏肉 豆腐 ひじき	生姜 人参 大根 オクラ	米 そうめん 油 麴 砂糖 米粉 七夕ゼリー	637	
							27	
8(火)	白飯 		なす入り麻婆豆腐 ナムル	牛乳 豚肉 豆腐	人参 にんにく たけのこ 生姜 しいたけ にら 玉ねぎ きゅうり 大根 もやし なす	米 油 砂糖 でん粉 ごま ごま油	613	
							26	
9(水)	黒パン 		オムレツのバーベキューソースかけ こんにゃくサラダ 冷凍みかん	牛乳 わかめ 卵	玉ねぎ きゅうり にんにく 冷凍みかん 大根 ホールコーン	パン 砂糖 油 ごま	608	
							21	
10(木)	キムチチャーハン 		あじフライ 海藻サラダ	牛乳 豚肉 あじ 海藻ミックス	ねぎ 大根 青ピーマン きゅうり 白菜キムチ 人参 ホールコーン	米 ごま油 砂糖 小麦粉 油 ごま	547	
							22	
11(金)	白飯  味付けのり（オリジナル） 		じゃがいもと鶏肉のさっぱり煮 五色和え	牛乳 のり 鶏肉 大豆	玉ねぎ にんにく 人参 生姜 グリンピース 小松菜 もやし キャベツ ホールコーン	米 砂糖 油 じゃがいも	656	
							27	
14(月)	☆「ジューシー」とは、雑炊という意味の沖縄の方言で、炊き込みご飯も含まれます。 祝い事、法事などの際のおもてなし料理で、それぞれの家に伝統の味があります。							
	ジューシー 		グルクンフライ 茎わかめのピリ辛和え シークワーサーゼリー	牛乳 グルクン 豚肉 茎わかめ 昆布 さつまあげ	にら にんにく キャベツ しいたけ きゅうり もやし	米 ごま油 油 パン粉 小麦粉 シークワーサーゼリー	583	
							25	
15(火)	トマトとズッキーニのスパゲッティ 		小松菜とキャベツのサラダ レモンマフィン	牛乳 豚肉	玉ねぎ 生姜 人参 にんにく トマト ピーマン ズッキーニ 小松菜 ホールコーン キャベツ	スパゲッティ 砂糖 油 レモンマフィン	565	
							21	
16(水)	なす入り夏野菜カレー (白飯) 		ビーンズサラダ お楽しみデザート	牛乳 ひよこ豆 豚肉 豆乳 枝豆 大豆 まぐろ水煮	なす ピーマン かぼちゃ キャベツ 玉ねぎ きゅうり 人参 トマト水煮（缶）	米 じゃがいも 油 米粉 砂糖 ソイバター お楽しみデザート	628	
							22	

☆毎月19日は食育の日☆

※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。

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

○ 5 月 26 日 ～ 6 月 20 日

	食材	産地実績
青果類	にんじん	埼玉・茨城
	たまねぎ	さいたま市
	じゃがいも	鹿児島・長崎・さいたま市
	きゅうり	埼玉
	しょうが	熊本・高知・千葉
	にんにく	青森・和歌山・さいたま市
	ねぎ	茨城・埼玉・千葉
	小松菜	さいたま市
	もやし	栃木
	しめじ	長野
	ごぼう	青森・熊本
	キャベツ	茨城・群馬・埼玉
	かぶ	青森
	だいこん	埼玉・青森
	そらめめ	新潟
	エリンギ	新潟
	えのきたけ	長野
	チンゲンサイ	静岡・茨城
	セロリ	長野
	白菜	長野
肉類	トマト	福島
	赤パプリカ	韓国
魚類	豚肉	埼玉・群馬
	鶏肉	岩手
その他	ニギス	新潟
	さば	ノルウェー
	シイラ	宮城
	アジ	ニュージーランド・チリ
	助宗タラ	ロシア

※調味料、加工食品等は記載しておりません。検収記録簿に記録しております。

～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＞
6月17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
5	22	精白米(統一規格米)				<1.2	<3.6
5	21	小麦粉(パン・うどん用)				<1.4	<4.8
5	21	小麦粉(パン・ソフトめん用)				<1.6	<4.8
5	27	小麦粉(中華めん用)				<1.4	<2.9

※「<(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	
6	10	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	(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
5	21	(市内)ブルーベリー						<1.83	<1.61	<3.4

※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)