

# 給食だより

平成27年度 第1号  
さいたま市立大東小学校

ご入学、ご進級おめでとうございます。元気いっぱいの1年生を迎えて、4月17日から大東小学校全員での給食がスタートしました。大東小学校の調理業務は、直営です。調理員の天野薫、斉藤真知子、中原葉子、新亀しのぶと、栄養教諭の佐竹未希の5名で、安心安全を第一に、おいしくて楽しい給食づくりを行っています。また、大東小の学校教育目標「かしこく なかよく たくましく」の実現を目指し、給食やさまざまな授業を通し、食に関する指導に努めます。よろしくお願いたします。

## 大東小の給食の“ここ”がオススメ!

大東小学校の給食の献立は、「自分の体をつくる食事を楽しむ中で、自己肯定感を育み、自分や他人を大切にできる人になってほしい」という願いを込めて作っています。

そのためには、食べ物にまつわる自分とほかの人々や社会とのかかわりについて理解を深めたり、感謝したりしながら、好き嫌いなくさまざまな食べ物にチャレンジすることが大切です。健康な心身を保つためには、食べ物や健康に関する情報を正しく選ぶことや、自分でおいしく調理をする技術も必要です。

小学校では、給食の時間も授業です。しかも、「食べる」という体験を通して学ぶことができる貴重な機会です。子どもたちには、たくさんの好奇心をもって食べ、考え、学び、知って欲しいと思います。



給食の時間には、各クラスに1枚ずつ『キラキラ大東小給食新聞』を配布しています。当日の給食の配膳の写真が載っていて、その日の献立の注目ポイントもわかります。給食の内容に合わせたクイズも毎日出題しているので、食べものや栄養の知識が回答するたびに増えていきます。人気の献立については、家庭用のレシピも配布しています。



食材は、子どもたちが食べやすいサイズを考えたり、配膳する食器に入ったときをイメージしたりしながら調理しています。給食室内のチームワークがよくないと、おいしくない給食になります。時間に追われるときもありますが、声をかけあって、よい雰囲気を保つように仕事を進めています。



「食育の日」の19日に給食があるときは、ラッキーベジタブルがどこかのクラスに入っていて、当たれば好きな給食をリクエストすることができます。グリーンピースやとうもろこしなどの、さやや皮をむいて、給食室のお手伝いをすることもあります。





やさしい 野菜をおいしく食べる人気のメニューをご紹介します①！

## 【春キャベツと岩のりの即席漬け】

4月16日の給食の献立の一品です。やわらかい春キャベツの甘みと岩のりの香りがマッチして、「とってもおいしい！」と大評判でした！

**<材料> 4人分**

こまつな……ひと束 (150g)

春キャベツ……1/4個 (200g)

塩……小さじ1

刻みのり……2つまみ

### <作り方>

- ①こまつな、春キャベツは、さっとゆでて流水で冷やし水気をしぼる。
- ②水気を切ったこまつなと春キャベツに、塩をまぶす。
- ③さいごに刻みのりと②をよく混ぜ合わせて、完成。

1人あたりエネルギー：18kcal たんぱく質：1.3g 脂質：0.1g 塩分：0.7g

## 小学校でのワクワクドキドキの給食がスタートしました！

4月17日(金)から新1年生の給食が始まりました。前日の4月16日(木)には、牛乳とミニデザートだけの「ならし給食」を実施し、各クラスの担任の先生が、給食の準備からあと片づけまでの流れを指導しました。

小学校ではじめての給食は、配膳しやすく、小さな手でもちぎりやすいツイストパンと、子どもたちに人気のウインナーのトマト煮、春の野菜たっぷりのグリーンサラダでした。



## 27年度は、21名の給食委員さんたちから、んと力を合わせてがんばります！

新5年生、新6年生の21名が、27年度の給食委員になってくれました！働きもので頼もしいメンバーです。大東小学校の給食をさらによりよいものにしていけるよう、子どもたちの知恵とパワーをフルに生かしたいと思っております。コツコツと地味な仕事も多いですが、応援、ご協力よろしくお願いたします。

### 3月分の学校給食食材の産地と食品の検査結果についてご報告します。

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  
さいたま市立〇〇学校

～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
主食	埼玉県、茨城県、千葉県
小麦(小麦粉)	埼玉県、茨城県、千葉県
牛乳	埼玉県、千葉県、東京都、神奈川県

○3月 1日 ～ 3月 20日

～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	一脂食品	100Bq/kg
飲料水		100Bq/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> 3月18日現在

採取日	品目	放射性セシウムBq/kg	放射性ヨウ素Bq/kg
2月1日	ホウレンソウ	<5.6	<4.6
2月1日	しらす	<4.5	<6.9
2月18日	厚揚げ	<1.0	<1.0
2月20日	小麦	<4.7	<4.9
2月20日	小麦(一部)	<5.0	<5.2
2月23日	小麦	<5.0	<4.7
2月23日	キュウリ	<5.2	<6.6
2月23日	トマト	<3.9	<5.0
2月23日	トマト	<4.9	<4.5
2月23日	カブ	<4.9	<5.2

※(4/1)以後、検査機器で測定できる検出限界値が20Bq/kg未満であることを示します。詳しくは、埼玉県ホームページをご覧ください。(単位はBq/kg)

<(公財)埼玉県学校給食会の検査結果> 3月18日現在

採取日	品目	放射性セシウムBq/kg	放射性ヨウ素Bq/kg
2月1日	学校給食用統一規格米	<1.4	<1.4
2月18日	小麦粉(うどん用)	<1.3	<3.8
2月19日	小麦粉(中華めん用)	<2.0	<5.4
2月23日	小麦粉(しぼり)	<1.8	<4.3

※(4/1)以後、検査機器で測定できる検出限界値が20Bq/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> 3月18日現在

採取日	品目	放射性セシウムBq/kg
3月11日	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、保護者の皆さまより、一層安心していただくことができるよう、学校給食で使用予定の食材について、事前検査を実施しております。

<学校給食の検査結果> 3月18日現在

使用日	品目	放射性セシウムBq/kg	放射性ヨウ素Bq/kg	放射性セシウムBq/kg
3月1日	(千葉県)人参	不検出(10.9)	不検出(9.9)	不検出(20.9)
3月1日	(千葉県)菜花	不検出(12.8)	不検出(10.8)	不検出(23.1)
3月1日	(愛知県)キャベツ	不検出(11.7)	不検出(10.8)	不検出(22.5)
3月1日	(神奈川県)大根	不検出(12.0)	不検出(10.5)	不検出(22.5)
3月1日	(茨城県)白菜	不検出(11.8)	不検出(10.2)	不検出(22.0)
3月1日	(埼玉県)玉葱	不検出(11.9)	不検出(10.6)	不検出(22.4)
3月1日	(北海道)玉ねぎ	不検出(11.9)	不検出(10.4)	不検出(22.2)
3月1日	(鹿児島県)じゃがいも	不検出(11.3)	不検出(10.0)	不検出(21.2)
3月10日	(埼玉県)ねぎ	不検出(12.7)	不検出(11.3)	不検出(23.9)
3月10日	(埼玉県)きゅうり	不検出(11.9)	不検出(10.6)	不検出(22.6)
3月11日	(群馬県)さやえんどう	不検出(11.7)	不検出(10.3)	不検出(22.0)
3月11日	(愛知県)せとく	不検出(11.8)	不検出(10.2)	不検出(21.8)
3月12日	(千葉県)玉葱	不検出(12.0)	不検出(10.6)	不検出(22.7)
3月12日	(栃木県)もやし	不検出(12.1)	不検出(10.5)	不検出(22.6)
3月18日	(鹿児島県)豚肉	不検出(11.7)	不検出(10.6)	不検出(22.3)
3月18日	(埼玉県)小松菜	不検出(12.1)	不検出(10.7)	不検出(22.9)

※不検出とは、「<測定下限値>未満の値ということを示します。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)

※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。