

6月 給食だより



さいたま市立与野八幡小学校
NO.3

6月4日～10日は「歯と口の健康週間」です。おいしく食べるためには丈夫な歯が大切です。一度失ってしまくと元に戻らない永久歯。歯を守るためにも、健全な食生活を心がけましょう。

- ◆よくかんで食べる
よくかむとだ液がたくさん出て、消化を助けるだけでなく、口の中をきれいにし、歯を丈夫にしてくれます。
- ◆好き嫌いをしないで食べる
丈夫な歯を作るためには、カルシウムやたんぱく質、ビタミン類も大切です。栄養バランスを考えて食べましょう。
- ◆おやつは時間を決めて食べる
口の中に食べ物がいつまでもあると、口の中が酸性に傾き、むし歯になる大きな原因になります。
- ◆食べたら歯みがき
歯や歯の間について食べかすを取り除きます。食事終了のけじめとなり「だらだら食べ」も防ぎます。



6月の給食には、かみごたえのある食品を多く取り入れました。

6月7日(水)

- ・かみかみごはん…大豆やこんにゃく、昆布、ごぼう等が入った炊き込みご飯です。
- ・いかのかりん揚げ…短冊状のいかにでん粉をまぶして揚げて甘辛く味付けします。(キシリトール入りのりんごとレモン味の2層ゼリーもあります。)

6月9日(金)

- ・揚げぎょうざ…皮も揚げることでパリパリとした食感になり食べ応えがでます。
- ・茎わかめのチョコナムル…噛み応えのある茎わかめを使ったピリ辛ナムルです。



体験学習

5月25日(木)に2年生が、朝の活動の時間に「グリーンピースのさやむき」を行い、「グリーンピースご飯」として給食で提供しました。



今回さやむきで使用したグリーンピースは16kgです。給食にグリーンピースご飯として出ることを知り、一生懸命に取り組んでいました。1つのさやの中に豆がいくつ入っていたかを数えたり、さやの形、色、匂いも観察したりしました。旬の時期の生のグリーンピースは味や香りもよく、どのクラスもよく食べていました。



与野八幡小のホームページに、毎日の給食の写真をUPしています！是非ご覧ください！



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
さいたま市立与野八幡小学校

～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1日～5月31日

		食材	産地実績
青果類		にんじん	徳島県
		たまねぎ	埼玉県
		キャベツ	神奈川県
		きゅうり	埼玉県
		ごぼう	青森県
		にんにく	青森県
		じゃがいも	北海道
		だいこん	千葉県
		ほうれん草	埼玉県
		根深ねぎ	埼玉県
		りょくとうもやし	栃木県
		里芋	埼玉県
		かぶ	埼玉県
		チンゲン菜	茨城県
		河内晩柑	愛媛県
		しょうが	熊本県
		たまねぎ	佐賀県
		根深ねぎ	茨城県
	パセリ	茨城県	
	パセリ	千葉県	
	青ピーマン	茨城県	
	オレンジ	アメリカ	
	グリーンピース	岐阜県	
	フロッコリー	福島県	
肉類		豚挽き肉	茨城県
		豚もも小間肉	宮崎県
		鶏もも肉	鹿児島県
		ウインナー	千葉県 群馬県
魚類		ホキ	ニュージーランド
		鱈	東シナ海
		鰹	焼津
		イカ	ペルー
		エビ	インド パキスタン
		きびなご	鹿児島県
		鱈	タイ ベトナム
		かえり煮干し	瀬戸内海
その他		鶏卵	栃木県

※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>

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、きのご類、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。それにとともに、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> 5月22日現在

検査依頼日	品目	検査結果	
		放射性ヨウ素	放射性セシウム計
5/9	9 精白米(統一規格米)	<1.4	<4.0
4/19	19 小麦粉(パン用)	<1.6	<4.9
4/14	14 小麦粉(パン・ソフトめん用)	<1.8	<4.6
4/19	19 小麦粉(中華めん用)	<1.6	<4.0
4/14	14 小麦粉(パン・うどん用)	<1.9	<4.4

※「<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> 5月22日現在

製造日	品目	検査結果
		放射性セシウム計
5/15	15 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> 5月22日現在

採取日	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
4/20	(茨城県)はくさい	<0.742	<0.932	<1.7
4/20	(静岡県)トマト	<1.71	<1.94	<3.7
5/18	(千葉県)だいこん	<0.787	<0.887	<1.7
5/18	(茨城県)きゅうり	<1.74	<1.90	<3.6

※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、保護者の皆さまに、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> 5月22日現在

使用日	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
5/16	(山形県)しめじ	不検出<11.3	不検出<10.2	不検出<21.5
5/16	(茨城県)キャベツ	不検出<11.4	不検出<10.5	不検出<21.9
5/17	(埼玉県)きゅうり	不検出<11.1	不検出<9.9	不検出<21.0
5/17	(佐賀県)玉ねぎ	不検出<10.9	不検出<9.9	不検出<20.8
5/17	(青森県)ごぼう	不検出<11.2	不検出<10.4	不検出<21.6
5/17	(栃木県)もやし	不検出<11.4	不検出<10.4	不検出<21.8
5/18	(茨城県)ピーマン	不検出<11.7	不検出<10.7	不検出<22.4
5/18	(徳島県)人参	不検出<11.1	不検出<10.0	不検出<21.1
5/18	(千葉県)大根	不検出<11.3	不検出<10.4	不検出<21.7
5/18	(千葉県)キャベツ	不検出<11.8	不検出<10.7	不検出<22.5
5/19	(千葉県)玉ねぎ	不検出<10.8	不検出<10.0	不検出<20.8
5/19	(長野県)えのきたけ	不検出<11.0	不検出<10.1	不検出<21.1

※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。