



11月 給食たより

さいたま市立高砂小学校



埼玉県は、収穫の秋の11月を『彩の国ふるさと学校給食月間』としています。農業がとて
も盛んで、約100種類の農作物が作られています。その中でも小松菜は全国1位の生産量です。

高砂小学校では、毎月小松菜農家から直接納品をしてもらい、給食で使用しています。今、
『地産地消』として、地元で採れる農作物を地元で消費するということの大切さが見直されて
います。『地産地消』は、新鮮で味がよく、栄養価が高いまま食べることができ、生産者にも
消費者にもよい取組です。



11月の給食について

今月は埼玉県産の食材や、埼玉県でたくさん作られている食材を使った献立にしています。
また、埼玉県の郷土料理もたくさん作ります。

米は毎月、地場産米以外は県内産のものを使用していますが、今月はさいたま市産のものを
使用します。また、5年生が田植えと稲刈りをした米も9日（木）に使います。

- まゆ玉汁 秩父の養蚕を行っている地方の料理です。汁に蚕の繭（まゆ玉）にみたてたたんごが入っています。
- 川島呉汁 呉汁は全国各地の郷土料理になっていますが、川島呉汁はずいきが入るのが特徴です。
- おっきりこみ風うどん 手打ちうどんと季節のやさいを煮込んだ秩父地方の料理です。給食では煮込みではなく、埼玉県産小麦で作った地粉うどんを汁に入れます。
- ゼリーフライ 行田市に明治時代から伝わる料理です。おからにじゃがいもや野菜のみじん切りを混ぜて油で揚げ、ソースにくぐらせたものです。
- かてめし 米の生産量が少ない秩父地方では、^{かて}糴（ずいき、干しいたけ、こんにやくなど）を混ぜて量を増やして食べました。
- 豆腐ラーメン もともとは岩槻のレストランのまかない料理でしたが、さいたまB級グルメ王で優勝したことから、全国的に有名になった料理をアレンジしました。
- 東松山やきとりごはん 東松山やきとりは豚のカシラ肉を使った焼きとんです。辛味のきいたみそだれをつけて食べます。東松山やきとりをアレンジしたごはんです。
- 小松菜ふりかけ 埼玉県は小松菜の生産が盛んです。市内の農園直送の小松菜を使います。
- 彩の国納豆 埼玉県産の大豆で作った納豆です。
- 里芋カレー 埼玉県では里芋がたくさん作られています。じゃがいものかわりに里芋を使ったカレーです。
- 抹茶揚げパン 狭山茶の抹茶を使った揚げパンです。
- 彩の国シチュー 埼玉県で作られている野菜、にんじん、ブロッコリー、さつまいもなどを使ったシチューです。
- くわいごはん 埼玉県はくわいの出荷量が全国で2位です。さいたま市でも深作、七里、野田で作られています。いつも給食で使っている小松菜の農家さんがくわいも作っていて、小さいサイズのくわいを丸ごと使ってくわいごはんを作ります。

☆ フックスランチ ☆

10月30日（月）から11月7日（火）は読書週間です。11月1日の朝、放送で絵本「かぼちゃスープ」の読み聞かせがあります。その日の給食は絵本に出てくる「かぼちゃスープ」です。給食室で作って全校でいただきます。

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
さいたま市立高砂小学校

～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

○ 10月 3日 ~ 10月 31日

		食材	産地実績
青果類		にんじん	北海道
		長ねぎ	青森、山形、秋田
		もやし	埼玉
		じゃがいも	北海道
		さつまいも	茨城
		さといも	埼玉
		ごぼう	青森
		だいこん	青森、千葉
		キャベツ	群馬
		しめじ	長野
		しいたけ	福島
		えのきたけ	長野、埼玉
		しゅんぎく	群馬
		たまねぎ	北海道
		こまつな	埼玉
		しょうが	熊本
		にんにく	青森
		きゅうり	埼玉
		パセリ	長野
		ピーマン	茨城
	セロリー	長野	
	ブルーベリー	長野	
	みかん	愛媛、和歌山	
	栗	愛媛	
肉類		鶏肉	岩手
		ベーコン	デンマーク
		豚肉	茨城
魚類		ししゃも	アイスランド、ノルウェー
		あじ	ニュージーランド
		さば	欧州
		さわら	韓国
		いわし	千葉
		わかさぎ	カナダ
		カレイ	アメリカ
	えび	インド	
	いか	ペルー	
その他		わかめ	三陸
		卵	埼玉
		大豆	北海道
		白花豆	北海道

※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>

10月16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	放射性セシウム計
8/1	ナシ	<3.6	<3.5	-
8/15	ブドウ	<5.2	<6.9	-
8/21	ナス	<6.0	<6.5	-
8/29	カボス	<4.3	<3.2	-
9/12	クリ	<5.4	<5.6	-
9/25	サツマイモ	<4.6	<5.1	-

※「<6.5」とは、検査機器で測定できる検出限界値6.5Bq/kg未満であることを示します。

詳しくは、埼玉県の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>

10月16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
9/1	精白米(統一規格米)	<1.4	<4.0
8/30	小麦粉(パン用)	<1.9	<4.9
9/20	小麦粉(パン・うどん用)	<1.9	<6.2
9/29	小麦粉(中華めん用)	<1.9	<4.5

※「<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。

詳細は(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>

10月16日現在

製造日 月 日	品目	検査結果
		放射性セシウム計
10/9	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>

10月16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
10/5	(長野県)はくさい	<0.573	<0.868	<1.4
10/5	(青森県)ピーマン	<3.37	<3.34	<6.7
10/12	(群馬県)キャベツ	<0.761	<0.862	<1.6
10/12	(茨城県)トマト	<2.18	<2.13	<4.3

※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>

10月16日現在

使用日 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
9/29	(栃木県)ほうれん草	不検出<11.1	不検出<10.0	不検出<21.1
10/5	(岩手県)鶏肉	不検出<10.7	不検出<9.5	不検出<20.3
10/11	(山形県)長ねぎ	不検出<10.8	不検出<9.8	不検出<20.7
10/11	(群馬県)キャベツ	不検出<10.7	不検出<9.5	不検出<20.2
10/11	(栃木県)もやし	不検出<10.5	不検出<9.7	不検出<20.2
10/11	(北海道)人参	不検出<10.9	不検出<9.6	不検出<20.5
10/12	(埼玉県)きゅうり	不検出<10.8	不検出<9.6	不検出<20.4
10/13	(青森県)ごぼう	不検出<10.7	不検出<9.7	不検出<20.4
10/16	(青森県)大根	不検出<11.8	不検出<10.5	不検出<22.3
10/16	(北海道)玉ねぎ	不検出<11.3	不検出<10.3	不検出<21.6

※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。