

給食だより



さいたま市立土呂中学校

令和8年1月 給食室

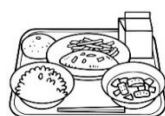
3学期が始まりました。3年生は本格的に受験シーズンに突入し、1・2年生は1年間の締めくくりの時期です。寒さも厳しくなりますので、体調管理に気をつけ3学期を元気にすごしたいですね。

1月24日～30日は全国学校給食週間です

明治時代に始まった学校給食は、第2次世界大戦で中断されましたが、戦後また始まり、ユニセフからのパンと脱脂粉乳の給食で栄養不足の子供たちを救ったのです。これを記念して設けられたのが学校給食週間です。

当時を振り返って食べ物に感謝したり、食生活を見直したりする1週間です土呂中学校では、季節の食材献立や、郷土料理、姉妹都市（カナダ、中国、メキシコ、舘岩）の献立などを取り入れています。

Q・給食はいつから始まったの？

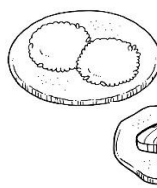


A 明治22年、山形県鶴岡市の市立忠愛小学校で、貧困児童を対象に行われたのが学校給食のはじまりといわれています。この時の献立はおにぎり、塩鮭、菜の漬物だったといえます。

明治22年といえば、「赤とんぼ」を作詞した三木露風が生まれた年で、庶民の多くは着物を着ている時代でした。餓死をしてしまうような深刻な不況が続き、貧しい人々も多かったため、給食の提供が行われていたのです。

現代の給食は、栄養バランスが整っていて、地場産物や行事食などが取り入れられた献立になっています。

給食はわたしたちの体と心の成長を支え、食べることで食の知識やマナーや、感謝の気持ちを身につけるよう食育としての役割を担っています。



今月の生徒作成献立

◆1月19日（月）

◆3年4組 福島 さん 作成献立

テーマ
『冬野菜
たっぷり給食』

- ・菜飯
- ・牛乳
- ・鯖の煮つけ
- ・小松菜とコーンの
バター炒め
- ・冬野菜たっぷりみそ汁
- ・ぼんかん※半分に変更

【献立作成する上で
工夫した点】

冬野菜たっぷり献立なので、冬野菜を多く使いました。

また、大根も根の部分だけ使うのではなく、葉を菜飯に使うことで食品ロスにならないようにしています。

同じような味付けにせず、食べていて飽きないよう工夫しました。

テーマのとおり、冬が旬の大根や、小松菜、長ねぎ、鯖やぼんかんなども使っており旬の食材をたくさん使っています。
大根も根と葉、両方を使うことで食品ロス削減してSDGsにも貢献しています。
工夫した点のとおり、菜飯は塩味、煮魚はしょうゆ、炒め物はバター、汁物はみそと、味付けが全部違っています。予算の都合により、ポンカンは半分にしましたが、それ以外は修正せずそのまま採用しました。

《 お知らせ 》

1月20日（火）

「カジュアルフレンチ アミー」

（浦和区東高砂町）

オーナーシェフ 合田 友祥氏
をお迎えして、シェフ給食を
実施します。



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
さいたま市立土呂中学校

～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

○ 12月1日 ～ 12月19日

	食材	産地実績
青果類	カーボネロ	土呂中
	カリフローレ	土呂中
	小松菜	さいたま市
	にんじん	埼玉、千葉
	長ねぎ	埼玉
	大根	埼玉、神奈川、千葉
	くわい	埼玉
	きゅうり	埼玉
	里芋	埼玉
	きゃべつ	埼玉、愛知、千葉
	ほうれん草	埼玉
	ブロッコリー	埼玉、群馬
	じゃがいも	北海道
	玉ねぎ	北海道
	にんにく	青森
	ごぼう	青森
	エリンギ	新潟
	えのき	新潟
	しめじ	群馬
	もやし	群馬
	にら	栃木
	白菜	茨城
	れんこん	茨城
	チンゲン菜	茨城
	パセリ	千葉
	セロリ	静岡
	生姜	高知
	ピーマン	鹿児島、茨城
	かぼちゃ	鹿児島、茨城
	柚子	徳島
	みかん	愛媛
	りんご	長野
肉類	豚肉	埼玉
	鶏肉	岩手
魚類	鯖	長崎
	あさり	中国
	いか	ペルー
	えび	インド、パキスタン
その他	鶏卵	埼玉
	干しいたけ	長崎、宮崎
	白花豆	北海道
	山芋	国産
	わかめ	徳島
	ひじき	大分、長崎

※調味料、加工食品等は記載しておりません。収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＞

12月11日現在

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	放射性セシウム計
7	29	ナシ(加須市)	<1.5	<1.7	-
8	26	小麦(鴻巣市)	<2.2	<2.0	-
9	12	玄米(久喜市)	<1.9	<1.7	-
9	30	ホンモロコ(加須市)	<4.1	<4.2	-

※「<(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、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＞

12月11日現在

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
11	19	精白米(統一規格米)	<1.2	<3.2
10	22	小麦粉(パン・うどん用)	<1.5	<3.8
10	27	小麦粉(パン・ソフトめん用)	<1.6	<4.2
10	24	小麦粉(中華めん用)	<1.5	<3.8

※「<(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。

＜牛乳の検査結果＞

12月11日現在

製造日		品 目	検査結果
月	日		放射性セシウム計
12	8	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。

＜さいたま市の検査結果＞

12月11日現在

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
8	21	(群馬県産)キャベツ	<0.818	<0.756	<1.6
8	21	(青森県産)だいこんの根	<1.30	<1.30	<2.6
10	9	(山形県産)ねぎ	<1.68	<1.64	<3.3
10	9	(茨城県産)きゅうり	<1.57	<1.76	<3.3

※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)