

# 給食だより



さいたま市立土呂中学校

令和7年11月 給食室

## 11月は彩の国ふるさと学校給食月間です

埼玉県では、11月を『彩の国ふるさと学校給食月間』とし、学校給食における地元食材の一層の活用を図るとともに、地元食材や郷土食等への理解を通じて、ふるさとへの愛着を深める学校給食活動を推進しています。

わたしたちの住んでいるさいたま市でも特に見沼区、岩槻区、緑区など近隣の地域ではたくさんの農産物がとれます。採れたての作物は新鮮で味がよく栄養も多く含まれています。

今月は、埼玉県産の食材を一層多く活用し、埼玉県の郷土料理やB級グルメなども登場します。また、今月から1月までは、さいたま市産100%の新米が給食に登場します。（通常は埼玉県産米を使用）

## みんなですすめよう！地産地消

### ◆地産地消とは

→『地域で生産された農水産物を、その地域内で消費する』ことです。

地元で生産された食材を地元で食べることで、新鮮で安全な食品の供給、食料自給率の向上、地域経済の活性化、環境負荷の軽減などがあげられ、SDGsにも貢献します。

◆新鮮な野菜を買ってもらうことが出来る

◆規格外野菜などでも販売することで廃棄ロスが減る

◆消費者と交流することでニーズが分かる



◆安全・安心の野菜を購入できる

◆流通コストが上乗せされていない金額で購入できる

◆生産者と交流できる  
(おすめレシピ等教えてもらえるかも?)



◆地域の活性化につながる

◆新鮮な野菜で食の安全につながる

◆流通コストが削減され、流通距離が短くなることでCO<sub>2</sub>削減につながる



### 地元の薄田農園と契約しています

土呂中学校では、地元の薄田農園と契約し、季節ごとに収穫できる野菜を給食に使用しています。

10～11月は幼稚園などの芋ほり体験を行っているため、給食への納品はありませんが12月より給食への納品を再開していただきます。

また、毎年2年生の未来くるワーク体験の受け入れにも協力していただいています。



サツマイモ畑



薄田さん(お二人で経営されています)

### 今月の生徒作成 献立

テーマに沿ってよく考えられた献立でした。料理名や使う材料もこまかく考えられていました。和風カレー丼ということなので、出汁のきいたカレーうどんの汁をあんかけにするというイメージで作ります。

長濱さんの献立とおりでとエネルギーが不足していたので、さつま芋チップスを追加しています。

◆11月12日(水)

◆3年3組 長濱 さん 作成献立

テーマ

『冬：和風あったか給食』

- ・豆腐の和風カレー丼(麦ご飯)
- ・牛乳
- ・小松菜とわかめの煮びたし
- ・さつま芋チップス※追加
- ・みかんゼリー



#### 【献立作成する上で工夫した点】

体が温まるような献立を考えました。

スパイスを加えて、和風だけど辛い、あまり普段給食で出ないメニューにしたいと考えました。

栄養素の過不足が大きにならないよう注意し、人気の出る献立にしようと工夫しました。

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

10月1日 ～ 10月31日

	食材	産地実績
青果類	小松菜	さいたま市
	きゅうり	埼玉
	玉ねぎ	北海道
	パセリ	北海道
	かぼちゃ	北海道
	じゃがいも	北海道
	大根	北海道
	にんじん	北海道
	コーン・枝豆	北海道
	ごぼう	青森
	長ねぎ	青森
	にんにく	青森
	にら	山形
	セロリ	長野
	えのき	長野
	しめじ	長野、茨城
	エリンギ	長野、茨城
	白菜	長野
	ピーマン	群馬
	ほうれん草	栃木
肉類	もやし	栃木
	キャベツ	群馬
	さつまい	茨城
	れんこん	茨城
	こねぎ	茨城、福岡
	生姜	高知
魚類	鶏肉	岩手、青森
	豚肉	埼玉、
	さんま	北海道、宮城
	えび	インドネシア、パキスタン
	あさり	中国
	いか	ペルー
	助宗タラ	アメリカ、ロシア
その他	ししゃも	ノルウェー、アイスランド
	きびなご	長崎
	切干大根	宮崎
	大豆	北海道
	細切り昆布	北海道
	干しいたけ	長崎、宮崎
	わかめ	鳴門

※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＞

10月10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。

＜(公財)埼玉県学校給食会の検査結果＞

10月10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
9	16	精白米(統一規格米)	<1.1	<2.3
9	22	小麦粉(パン・うどん用)	<1.2	<3.8
9	22	小麦粉(パン・ソフトめん用)	<1.2	<2.7
9	26	小麦粉(中華めん用)	<1.1	<3.1

※「<(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＞

10月10日現在

製造日		品 目	検査結果
月	日		放射性セシウム計
10	6	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＞

10月10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
7	24	(茨城県)ねぎ	<1.75	<2.04	<3.8
7	24	(千葉県)とうもろこし	<0.540	<0.586	<1.1
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

※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)