

# 給食だより

さいたま市立土呂中学校

令和6年7月 給食室

## 6組でとうもろこしの皮むきをしました！

7月12日、6組の活動で、『とうもろこしの皮むき』を行い、当日の給食に出るとうもろこしの皮を1本ずつ丁寧にむいてくれました。

(1人分3分の1本の為、土呂中学校全員分で約155本！！)

1時間目にむいたとうもろこしを給食室できれいに洗ってカットし、じっくり蒸しあげ、全校生徒でおいしくいただきました。

全部で155本！まずは3階まで運ぶぞ～



ヒゲをていねいにとってくれたから助かる♡



皮と皮の間にヤングコーンがあったよ！

ヒゲもていねいにとってます！！

### 当日の献立

- ・ツナとトマトのスパゲティ
- ・牛乳
- ・蒸しとうもろこし
- ・アーモンド入り8種のサラダ



きれいに洗ってカットし、回転釜でじっくり蒸しあげました☆



### 【皮むきの感想】(抜粋)

- ・初めてだったので、最初は難しかったけど、やっていくうちに慣れていきました。とてもいい体験で楽しかったです。(2年生)
- ・3回目なので簡単にむけておもしろかったです。皮の中に虫や小さなとうもろこしが入っていてかわいかったです。(3年生)

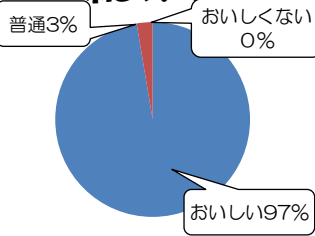
## 給食試食会が行われました

7月2日(火)に土呂中supporters主催の給食試食会が行われました。この場を借りてご報告させていただきます。

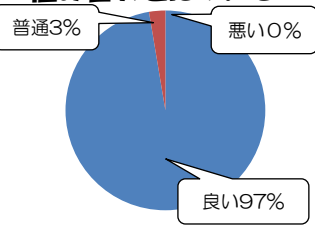
以下、アンケート結果・感想等を一部紹介します。

※参加39名：アンケート38名回収

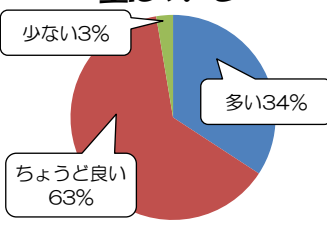
### 味について



### 組み合わせについて



### 量について



### 《当日の献立》

- ・冷やしうどん
- ・牛乳
- ・いかの天ぷら
- ・もずくのかき揚げ
- ・おろし和え
- ・手作り水ようかん

### 《給食の内容や動画について意見・感想》

- ・もずくの天ぷらを始めて食べたがおいしかった。
- ・しっかり量があってよかったが、男子には少し足りないのではと思った。
- ・全体的に素材の良さや食材本来の味が活かされ、おいしかった。
- ・給食では、自宅では使わない食材や調理方法もあるので、ありがたい。
- ・給食を食べる時間が短いので、しっかり間で食べられるよう、もう少し時間があると良い。
- ・直接口に入るモノなので、衛生面等配慮されていて頭が下がります。
- ・朝早くから給食室で働く方のご苦労をみて、大事に食べたいと思いました。等

今回のメニューは昨年度の試食会で保護者の方が食べたいとご意見いただいたものを取り入れました。また、試食前に昨年度の給食委員会が作成した「給食室の1日」という動画もみていただきました。毎日の給食がどのように作られているか分かっていただけたかと思います。



# 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	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	

6月5日 ～ 6月28日

		食材	産地実績
青果類		玉ねぎ	薄田農園、兵庫、香川、佐賀
		じゃがいも	薄田農園、長崎、熊本、茨城
		にんじん	薄田農園、埼玉、千葉
		小松菜	さいたま市
		チンゲン菜	埼玉、茨城
		水菜	埼玉
		きゅうり	埼玉、千葉
		いんげん	北海道
		枝豆	北海道
		大豆	北海道
		にんにく	青森
		ごぼう	青森
		大根	青森、群馬
		おかひじき	山形
		エリンギ	新潟
		赤ピーマン	山梨
		しめじ	長野
		えのき	長野
		セロリ	長野
		パセリ	千葉
		にら	茨城
		ピーマン	茨城
		きゃべつ	茨城、群馬、千葉
		長ねぎ	茨城
		ほうれん草	栃木
		もやし	栃木
		こねぎ	静岡、佐賀
	生姜	高知	
	ゆず	埼玉	
	ブルーベリー	埼玉	
	さくらんぼ	山形	
	みかん	愛媛	
肉類		豚肉	埼玉
		鶏肉	岩手、宮城
魚類		えび	インド、パキスタン
		あさり	中国
		ちりめんじゃこ	静岡、兵庫
		アジ	タイ、ベトナム
		いか	ペルー、チリ
その他		助宗タラ	日本
		うずら卵	日本
		梅干し	和歌山
		わかめ	鳴門
		鶏卵	埼玉
		切干大根	宮崎
	茎わかめ	岩手、宮城	
	しゃくし菜漬け	埼玉	

※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>

7月11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
5 28	茶	<0.70	<0.76	-
6 11	二条大麦	<2.4	<2.2	-
6 14	タケノコ(マダケ)	<2.9	<2.4	-
6 25	スイートコーン	<4.1	<3.9	-

※「<(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>

7月11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
5 22	精白米(統一規格米)	<1.3	<3.3
5 17	小麦粉(パン・うどん用)	<1.7	<4.0
5 17	小麦粉(パン・ソフトめん用)	<1.5	<3.2
6 4	小麦粉(中華めん用)	<1.2	<3.7

※「<(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>

7月11日現在

製造日 月 日	品 目	検査結果
		放射性セシウム計
7 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>

7月11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
5 22	(市内)ブルーベリー	<1.57	<1.81	<3.4
5 23	(青森県)大根	<1.51	<1.92	<3.4
5 23	(群馬県)なす	<1.94	<2.20	<4.1

※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)