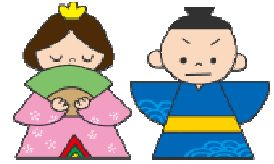


【釜子小学校】



テクノエーピーTN300Bベクレルモニター シンレーション検出器

学校給食用食材の使用判断基準 25Bq/kg

件数	検査日	検査品目	産地	検査値	給食提供日	備考
1	3/2	豚ひき肉	福島県	不検出	3月3日	
2	3/2	きゅうり	福島県	不検出	3月3日	
3	3/2	生揚げ	郡山市	不検出	3月4日	
4	3/2	給食丸ごと	—	不検出	3月2日	
5	3/3	伊達鶏もも肉	福島県	不検出	3月4日	
6	3/3	給食丸ごと	—	不検出	3月3日	
7	3/4	給食丸ごと	—	不検出	3月4日	
8	3/7	ウィンナー	高崎市	不検出	3月8日	
9	3/7	きゅうり	福島県	不検出	3月10日	
10	3/7	キャベツ	愛知県	不検出	3月10日	
11	3/7	給食丸ごと	—	不検出	3月7日	
12	3/8	麓山豚もも肉	福島県	不検出	3月9日	
13	3/8	魚肉ソーセージ	茨城県	不検出	3月11日	
14	3/8	バナナ	フィリピン	不検出	3月11日	
15	3/8	給食丸ごと	—	不検出	3月8日	
16	3/9	油揚げ	郡山市	不検出	3月14日	
17	3/9	大根	千葉県	不検出	3月14日	
18	3/9	ミニ豚まん	愛知県	不検出	3月10日	
19	3/9	給食丸ごと	—	不検出	3月9日	
20	3/10	鶏もも肉	岩手県	不検出	3月14日	
21	3/10	もやし	郡山市	不検出	3月15日	
22	3/10	豆腐	白河市	不検出	3月15日	
23	3/10	さばみそ煮	岩手県	不検出	3月14日	
24	3/10	給食丸ごと	—	不検出	3月10日	

25	3/11	給食丸ごと	—	不検出	3月11日	
26	3/14	板こんにゃく	石川町	不検出	3月16日	
27	3/14	しめじ	福島県	不検出	3月15日	
28	3/14	肉団子	茨城県	不検出	3月15日	
29	3/14	給食丸ごと	—	不検出	3月14日	
30	3/15	ナン	東京都	不検出	3月22日	
31	3/15	しらぬい	愛媛県	不検出	3月18日	
32	3/15	給食丸ごと	—	不検出	3月15日	
33	3/16	豚ひき肉	福島県	不検出	3月22日	
34	3/16	豆腐	白河市	不検出	3月22日	
35	3/16	チンゲン菜	静岡県	不検出	3月22日	
36	3/16	給食丸ごと	—	不検出	3月16日	
37	3/18	給食丸ごと	—	不検出	3月18日	
38	3/22	給食丸ごと	—	不検出	3月22日	



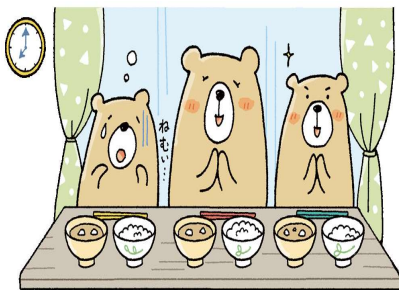
3月 給食よていこんだてひょう

令和3年度

白河市立釜子小学校

日	曜	献立名	あか 血や肉など体をつくる もとなるもの	みどり 体の調子を整える もとなるもの	きいろ 熱や力を出す もとなるもの	家で食べて ほしい食品	栄養価						
							エネルギー	たんぱく質	脂質	食塩 相当量			
1	火	お弁当持参の日											
2	水	<ひなまつり献立> ちらし寿司 牛乳 さわら西京焼き 菜の花のごまあえ すまし汁 桜もち	油揚げ たまご とり肉 豆腐 はんぺん さわら西京焼き	牛乳 のり	にんじん 菜の花 みつば きぬさや	干しいだけ 甘酢しょうが キャベツ えのきだけ	ごはん さとう 桜もち	ごま	くだもの	(kcal) 637	(g) 29.2	(g) 16.6	(g) 2.5
3	木	スパゲティミートソース 牛乳 かぼちゃチーズフライ フレンチサラダ	ぶた肉 かぼちゃチーズフライ	牛乳	にんじん ピーマン トマト	玉ねぎ きゅうり キャベツ コーン	スパゲティ さとう	バター ごめ油	かいそう	721	27.5	25.1	2.9
4	金	ごはん 牛乳 鶏肉の米粉ガーリック焼き レンコンとブロッコリーのサラダ じゃがいものみそ汁	とり肉 ツナフレーク 生揚げ	牛乳 煮干し	にんじん ブロッコリー	キャベツ レンコン 玉ねぎ しめじ	ごはん 米粉 じゃがいも	オリーブ油 ごま ノンエッグマヨネーズ	にゅうせいひん	576	25.7	14.9	2.0
7	月	ごはん 牛乳 ギョウザ もやしのラー油あえ マーボー豆腐	ぶた肉 豆腐 ギョウザ	牛乳	こまつな にんじん にら	もやし ねぎ 干しいだけ だけのこ	ごはん さとう かたくり粉	ごま油 ごま	さかな	633	25.7	20.3	1.9
8	火	黒糖パン 牛乳 オムレツチャップソース チーズ入りキャベツサラダ コンソメスープ	オムレツ ウィンナー	牛乳 チーズ	にんじん	キャベツ コーン きゅうり 玉ねぎ しめじ グリーンピース	黒糖パン じゃがいも さとう	ごめ油	くだもの	637	22.5	20.2	2.1
9	水	ごはん 牛乳 いわし梅煮 おひたし 豚汁	いわし梅煮 たまご ぶた肉 豆腐	牛乳	ほうれんそう にんじん	もやし だいこん ごぼう ねぎ こんにゃく	ごはん じゃがいも	ごめ油	たまご	577	23.3	16.2	2.3
10	木	しょうゆラーメン 牛乳 ミニ肉まん きゅうりといかのあえもの	とり肉 なると ミニ肉まん 青大豆 いか	牛乳	こまつな	もやし ねぎ メンマ きゅうり レンコン キャベツ コーン	中華めん さとう	ごま ごま油	かいそう	590	25.7	12.9	2.1
11	金	<非常食体験給食> スティッククッキー 非常食用飲用水 りんごジュース 魚肉ソーセージ バナナ	魚肉ソーセージ			バナナ	スティッククッキー りんごジュース		にゅうせいひん	690	18.3	28.2	1.6
14	月	ごはん 牛乳 さばみそ煮 ひじきの炒め煮 大根のみそ汁	とり肉 大豆 油揚げ さばみそ煮	牛乳 ひじき 煮干し	にんじん	ごぼう グリーンピース だいこん ねぎ こんにゃく	ごはん さとう じゃがいも	ごめ油	くだもの	631	23.3	21.1	2.4
15	火	<せんいたっぷり献立> ココア揚げパン 牛乳 肉だんご 小松菜のナムル 豆腐のスープ	大豆 豆腐 なると 肉だんご	牛乳	こまつな にんじん	だいこん もやし しめじ ねぎ	コッペパン さとう ココア	ごめ油 ごま ごま油	たまご	589	21.5	20.5	2.6
16	水	<かみかみ献立> ごはん 牛乳 鶏肉のごまみそあえ おかかあえ もずくのみそ汁	とり肉 ちくわ かつお節 油揚げ	牛乳 もずく 煮干し	こまつな にんじん	もやし だいこん ねぎ こんにゃく	ごはん かたくり粉 さとう	ごめ油 ごま	にゅうせいひん	589	23.3	15.1	2.3
17	木	卒業式予行練習のため お弁当持参の日											
18	金	キムタクごはん 牛乳 切り干し大根サラダ チンゲン菜のスープ しらぬい(かんきつ類)	ぶた肉 たまご ツナフレーク 豆腐 なると	牛乳	にんじん チンゲンサイ	はくさいキムチ漬け キャベツ ねぎ きゅうり メンマ 切り干しだいこん たくあん漬け しらぬい	ごはん ごま油 ごま	さかな	545	19.5	17.5	3.1	
22	火	<卒業お祝い献立> ナンキーマカレー 牛乳 コールスローサラダ お祝いデザート(ミニバフェいちご)	ぶた肉 大豆	牛乳	にんじん	玉ねぎ りんご キャベツ きゅうり コーン	ナン じゃがいも ミニバフェいちご	ごめ油	たまご	678	22.4	29.6	2.6
23	水	卒業式 ~ご卒業おめでとうございます~											

計13食 ※材料の都合により、献立が変更になる場合がありますのでご了承ください。



春休みも 毎日朝ごはんを食べましょう!

朝ごはんは 脳や体を目覚めさせ、エネルギーを補給する上でとても大切です。春休み中も早起きをして、毎日朝ごはんを食べるようにしましょう。



<3月 平均栄養価>			
エネルギー	たんぱく質	脂質	食塩 相当量
623 kcal	23.7 g	19.9 g	2.3 g