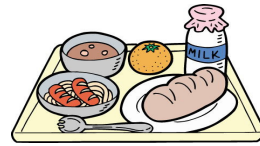


# 〔関辺小学校〕



テクノエーピーTN300Bベクレルモニター シンチレーション検出器  
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	4/7	給食丸ごと	—	不検出	4月7日	
2	4/7	キャベツ	千葉県	不検出	4月7日	
3	4/7	玉ねぎ	北海道	不検出	4月7日	
4	4/7	卵	白河市	不検出	4月8日	
5	4/7	鶏ひき肉	岩手県	不検出	4月8日	
6	4/8	給食丸ごと	—	不検出	4月8日	
7	4/8	人参	徳島県	不検出	4月11日	
8	4/8	鶏ささ身	岩手県	不検出	4月11日	
9	4/11	給食丸ごと	—	不検出	4月11日	
10	4/11	きゅうり	福島県	不検出	4月12日	
11	4/11	もやし	福島県	不検出	4月12日	
12	4/11	豚小間肉	福島県	不検出	4月12日	
13	4/12	給食丸ごと	—	不検出	4月12日	
14	4/12	じゃがいも	北海道	不検出	4月13日	
15	4/12	突きこんにゃく	白河市	不検出	4月13日	
16	4/12	鶏もも肉	岩手県	不検出	4月13日	
17	4/13	給食丸ごと	—	不検出	4月13日	
18	4/13	キャベツ	神奈川県	不検出	4月14日	
19	4/13	玉ねぎ	北海道	不検出	4月14日	
20	4/13	オムレツ	北海道	不検出	4月14日	
21	4/14	給食丸ごと	—	不検出	4月14日	
22	4/14	長ねぎ	福島県	不検出	4月18日	
23	4/14	ごぼう	青森県	不検出	4月18日	
24	4/14	白菜	茨城県	不検出	4月18日	
25	4/18	給食丸ごと	—	不検出	4月18日	
26	4/18	人参	徳島県	不検出	4月19日	
27	4/18	玉ねぎ	北海道	不検出	4月19日	
28	4/18	大根	千葉県	不検出	4月19日	
29	4/19	給食丸ごと	—	不検出	4月19日	

30	4/19	なめこ	郡山市	不検出	4月20日	
31	4/19	木綿豆腐	白河市	不検出	4月20日	
32	4/19	さばの味噌煮	国内	不検出	4月20日	
33	4/20	給食丸ごと	—	不検出	4月20日	
34	4/20	にら	茨城県	不検出	4月22日	
35	4/20	キャベツ	千葉県	不検出	4月22日	
36	4/20	豚挽き肉	福島県	不検出	4月22日	
37	4/22	給食丸ごと	—	不検出	4月22日	
38	4/22	長ねぎ	福島県	不検出	4月25日	
39	4/22	ピーマン	茨城県	不検出	4月25日	
40	4/22	白菜	茨城県	不検出	4月25日	
41	4/25	給食丸ごと	—	不検出	4月25日	
42	4/25	セロリ	静岡県	不検出	4月26日	
43	4/25	人参	徳島県	不検出	4月26日	
44	4/25	ミニトマト	愛知県	不検出	4月26日	
45	4/26	給食丸ごと	—	不検出	4月26日	
46	4/26	玉ねぎ	北海道	不検出	4月27日	
47	4/26	じゃがいも	北海道	不検出	4月27日	
48	4/26	焼豚	北海道	不検出	4月27日	
49	4/27	給食丸ごと	—	不検出	4月27日	
50	4/27	板こんにゃく	白河市	不検出	4月28日	
51	4/27	里芋	長崎県	不検出	4月28日	
52	4/27	豚肉	福島県	不検出	4月28日	
53	4/28	給食丸ごと	—	不検出	4月28日	
54	4/28	長ねぎ	福島県	不検出	5月2日	
55	4/28	きゅうり	福島県	不検出	5月2日	
56	4/28	もやし	福島県	不検出	5月2日	



# こんだてひょう



**\*今月の給食目標\*** **《給食の約束》**  
 しまりを守って楽しい給食にしよう。当番の仕事の確認・安全な運搬と配膳・後片づけの確認

令和4年度 白河市立関辺小学校

日	献立名	赤の仲間 血や肉になる	黄の仲間 熱や力の元になる	緑の仲間 体の調子を整える	栄養価
7 木	食パン(2枚) 牛乳 いちご&マーガリン ハンバーグ フレンチサラダ コンソメスープ	ロースハム 牛乳	食パン 三温糖 じゃがいも いちごジャム	植物油 マーガリン ブロッコリー キャベツ きゅうり 玉葱 にんじん パセリ とうもろこし	エネルギー 630 kcal たんぱく質 24.1 g 脂質 21.2 g 食塩相当量 2.7 g
8 金	<b>《減塩メニューの日》</b> 三色ご飯 牛乳 ほうれんそうのおひたし えのきのみそ汁 果物(バナナ)	鶏肉 たまご えだまめ 油揚げ	精白米 精麦 三温糖 じゃがいも	ほうれんそう にんじん こまつな もやし えのきたけ ねぎ バナナ	エネルギー 647 kcal たんぱく質 26.6 g 脂質 16.9 g 食塩相当量 1.7 g
11 月	☆ <b>入学お祝いメニュー</b> ☆ 赤飯 牛乳 白身魚のごまみそ焼き 菜の花のおひたし すまし汁 お祝い紅白ゼリー	あずき まだら 鶏肉 豆腐 かつお節	精白米 精麦 お祝いゼリー	和種なばな にんじん ほうれんそう もやし えのきたけ	エネルギー 627 kcal たんぱく質 30.8 g 脂質 11.6 g 食塩相当量 1.7 g
12 火	焼きそば 牛乳 たこナゲット ツナサラダ	豚肉 まぐろ缶詰 たこナゲット	焼きそばめん 植物油 マヨネーズ (全卵型)	にんじん 青ピーマン もやし キャベツ 玉葱 きゅうり こんにゃく	エネルギー 867 kcal たんぱく質 33.2 g 脂質 29.4 g 食塩相当量 3.5 g
13 水	麦ご飯 牛乳 鮭の塩焼き れんこんのきんぴら じゃが芋のみそ汁	へにぎ 鶏肉 さつま揚げ 油揚げ	精白米 精麦 三温糖 じゃがいも	にんじん こまつな れんこん ねぎ	エネルギー 635 kcal たんぱく質 32.1 g 脂質 16.5 g 食塩相当量 1.8 g
14 木	黒糖パン 牛乳 トマトオムレツ コールスローサラダ 小松菜スープ 果物(オレンジ)	ロースハム 牛乳	黒糖パン 三温糖	マヨネーズ (全卵型) にんじん こまつな キャベツ 玉葱 とうもろこし 干し椎茸 パレンシアオレ ンジ	エネルギー 537 kcal たんぱく質 18.4 g 脂質 22.2 g 食塩相当量 2.8 g
15 金	<b>弁当</b>	<b>4/15(金) 弁当の日 (授業参観)</b>			
18 月	麦ご飯 牛乳 鶏のから揚げ 磯和え けんちん汁	鶏のから揚げ 豚肉 豆腐	精白米 精麦 さといも	ほうれんそう にんじん もやし きゅうり だいこん ねぎ ごぼう 干し椎茸 はくさい こんにゃく	エネルギー 651 kcal たんぱく質 26.6 g 脂質 20.6 g 食塩相当量 1.9 g
19 火	しょうゆラーメン 牛乳 ぎょうざ 大根サラダ	焼き豚 なると ロースハム	中華めん(リ 外刈) 三温糖	ほうれんそう にんじん 味付きメンマ しょうが にんにく もやし 玉葱 ねぎ だいこん きゅうり キャベツ	エネルギー 620 kcal たんぱく質 26.1 g 脂質 19.6 g 食塩相当量 2.6 g

日	献立名	赤の仲間 血や肉になる	黄の仲間 熱や力の元になる	緑の仲間 体の調子を整える	栄養価		
20 水	麦ご飯 牛乳 鯖の味噌煮 小松菜とごぼうのおかか和 なめこのみそ汁	さばのみそ 煮 かつお節 豆腐	精白米 精麦 三温糖 じゃがいも	ごま こまつな にんじん ほうれんそう ごぼう もやし なめこ ねぎ	エネルギー 630 kcal たんぱく質 28.3 g 脂質 17.5 g 食塩相当量 1.9 g		
21 木	<b>弁当</b>	<b>4/21(木) 弁当の日 (小教研)</b>					
22 金	麦ご飯 牛乳 麻婆豆腐 ひじきと春雨サラダ 県産一口とちおとめゼリー	豚肉 豆腐 ロースハム	牛乳 ひじき	精白米 精麦 上白糖 かたくり粉 はるさめ 三温糖	ごま油 にら にんじん しょうが ねぎ 干し椎茸 たけのこ キャベツ きゅうり	エネルギー 650 kcal たんぱく質 25.9 g 脂質 18.6 g 食塩相当量 1.9 g	
25 月	わかめご飯 牛乳 アジフリッター 切干大根のカレー炒め もずく入りみそ汁	アジフリッター さつま揚げ 豆腐	牛乳 もずく 煮干	精白米 精麦 三温糖 じゃがいも	植物油 青ピーマン にんじん 切干しいたけ だいこん 玉葱 はくさい ねぎ	エネルギー 596 kcal たんぱく質 20.3 g 脂質 15.6 g 食塩相当量 2.5 g	
26 火	スバゲティ・ミートソース 牛乳 ジャキジャキサラダ ミニトマト	豚肉 えだまめ	牛乳	スバゲティ 三温糖	有塩バター 植物油 にんじん パセリ トマト缶詰 ミニトマト	玉葱 しょうが にんにく セロリー キャベツ れんこん きゅうり だいこん とうもろこし	エネルギー 656 kcal たんぱく質 15.9 g 脂質 19.2 g 食塩相当量 1.7 g
27 水	カレーライス 牛乳 ビーンズサラダ みかんゼリー	豚肉 えだまめ 大豆 焼き豚	牛乳 チーズ	精白米 精麦 じゃがいも 三温糖	植物油 有塩バター ごま油 ごま にんじん パセリ	玉葱 セロリー にんにく しょうが きゅうり だいこん とうもろこし	エネルギー 827 kcal たんぱく質 27 g 脂質 28.4 g 食塩相当量 4.2 g
28 木	麦ご飯 牛乳 豚肉のしょうが焼き 小松菜ともやしのごま和え 筑前煮	豚肉 鶏肉 さつま揚げ	牛乳	精白米 精麦 三温糖 さといも	ごま こまつな にんじん いんげん	玉葱 しょうが もやし たけのこ れんこん ごぼう 干し椎茸 こんにゃく だいこん	エネルギー 734 kcal たんぱく質 32.2 g 脂質 23.4 g 食塩相当量 1.8 g
☆学校給食は、子どもたちの健やかな成長のために、栄養のバランスを考えて作られています。また、旬の食材や地場産物を使った献立、行事食なども取り入れています。☆今年度も、減塩メニューやおすすしレシピなどを紹介していきますので、ご家庭でも、「栄養バランスのよい食事」や「いつもよりちょっとうす味」などに取り組んでみましょう!!		栄養価基準値 (8~9歳児) ・エネルギー 650 kcal ・たんぱく質 25.0g ・脂質 21.6g ・食塩相当量 2.0g未満					
※ 給食材料の都合により献立内容を変更することがありますのでご了承ください。 ※ 表示の栄養摂取量は、中学年児童のもので、(低学年20%減、高学年20%増) ※ 給食は、市の測定器で放射性物質検査を行い、安全を確認した後提供しています。検査結果は市のホームページに掲載しています。							