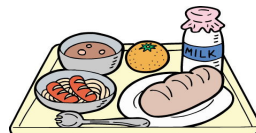


# 〔白河市学校給食センター〕



日立アロ食品放射能測定システム 検査機器 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	4/6	キャベツ	愛知県	不検出	4月8日	
2	4/6	きゅうり	福島県	不検出	4月8日	
3	4/6	なめこ	福島県	不検出	4月7日	
4	4/7	大根	千葉県	不検出	4月11日	
5	4/7	鶏ひき肉	岩手県	不検出	4月11日	
6	4/7	給食丸ごと	—	不検出	4月7日	
7	4/8	給食丸ごと	—	不検出	4月8日	
8	4/11	人参	徳島県	不検出	4月13日	
9	4/11	塩鮭	チリ	不検出	4月13日	
10	4/11	給食丸ごと	—	不検出	4月11日	
11	4/12	ごぼう	青森県	不検出	4月14日	
12	4/12	豆腐	白河市	不検出	4月13日	
13	4/12	給食丸ごと	—	不検出	4月12日	
14	4/13	じゃがいも	北海道	不検出	4月15日	
15	4/13	玉ねぎ	北海道	不検出	4月15日	
16	4/13	給食丸ごと	—	不検出	4月13日	
17	4/14	ねぎ	埼玉県	不検出	4月18日	
18	4/14	白菜	茨城県	不検出	4月18日	
19	4/14	豚ひき肉	福島県	不検出	4月18日	
20	4/14	給食丸ごと	—	不検出	4月14日	
21	4/15	きゅうり	福島県	不検出	4月19日	
22	4/15	板こんにゃく	白河市	不検出	4月20日	
23	4/15	青大豆	福井県	不検出	4月20日	
24	4/15	給食丸ごと	—	不検出	4月15日	
25	4/18	ほうれん草	国内	不検出	4月20日	
26	4/18	たけのこ水煮	国内	不検出	4月20日	
27	4/18	給食丸ごと	—	不検出	4月18日	
28	4/19	セロリー	静岡県	不検出	4月21日	
29	4/19	牛ひき肉	オーストラリア	不検出	4月21日	
30	4/19	給食丸ごと	—	不検出	4月19日	

31	4/20	キャベツ	千葉県	不検出	4月22日	
32	4/20	サバ	ノルウェー	不検出	4月22日	
33	4/20	給食丸ごと	－	不検出	4月20日	
34	4/21	大根	千葉県	不検出	4月25日	
35	4/21	糸かまぼこ	アメリカ	不検出	4月25日	
36	4/21	給食丸ごと	－	不検出	4月21日	
37	4/22	玉ねぎ	北海道	不検出	4月26日	
38	4/22	人参	徳島県	不検出	4月26日	
39	4/22	糸こんにゃく	白河市	不検出	4月27日	
40	4/22	給食丸ごと	－	不検出	4月22日	
41	4/25	豚もも肉	福島県	不検出	4月27日	
42	4/25	いわしの梅煮	国内	不検出	4月27日	
43	4/25	給食丸ごと	－	不検出	4月25日	
44	4/26	キュウリ	福島県	不検出	4月28日	
45	4/26	錦糸卵	国内	不検出	4月28日	
46	4/26	給食丸ごと	－	不検出	4月26日	
47	4/27	もやし	福島県	不検出	5月2日	
48	4/27	エリンギ	福岡県	不検出	5月2日	
49	4/27	給食丸ごと	－	不検出	4月27日	
50	4/28	人参	徳島県	不検出	5月6日	
51	4/28	みつ葉	静岡県	不検出	5月6日	
52	4/28	鶏むね肉	宮城県	不検出	5月6日	
53	4/28	給食丸ごと	－	不検出	4月28日	



# 令和4年 4月 学校給食予定献立表



白河市学校給食センター

日	曜日	献立名	赤のなかまの食品	緑のなかまの食品	黄のなかまの食品	栄養価	休みの学校
			おもに体をつくるもと	おもに体の調子を整えるもと	おもにエネルギーのもと		
7	木	ごはん 牛乳 手作りハンバーグケチャップソースがけ アスパラサラダ なめこ汁	牛乳 豚肉 牛肉 卵 脱脂粉乳 豆腐	玉ねぎ アスパラガス キャベツ 人参 きゅうり なめこ 白菜 ねぎ	ごはん パン粉 砂糖 片栗粉	エネルギー 590・705 Kcal たんぱく質 24.0・28.0 g 脂質 17.1・19.1 g 食塩相当量 2.3・2.6 g	五箇小 南中
8	金	ごはん 牛乳 鶏のからあげ 糸かまサラダ かきたま汁 お祝いデザート	牛乳 鶏肉 糸かまぼこ 豆腐 卵 なた巻	しょうが キャベツ きゅうり 人参 えのき しめじ 干しいたけ ねぎ	ごはん 揚げ油 片栗粉 お祝いデザート	エネルギー 646・760 Kcal たんぱく質 26.5・31.4 g 脂質 17.9・20.0 g 食塩相当量 2・2.3 g	
11	月	『減塩メニューの日』 三色ごはん 牛乳 ほうれん草のおかかあえ 豚汁 さくらゼリー	牛乳 鶏肉 豚肉 豆腐 かつお節	しょうが 枝豆 コーン もやし ほうれん草 人参 ごぼう 大根 白菜 こんにゃく ねぎ	ごはん じゃがいも いりごま さくらゼリー	エネルギー 646・764 Kcal たんぱく質 27.5・32.3 g 脂質 17.9・20.2 g 食塩相当量 1.9・2.1 g	
12	火	黒糖パン 牛乳 マカロニグラタン コーンサラダ ファイバースープ	牛乳 鶏肉 脱脂粉乳 シュレットチーズ ベーコン	玉ねぎ マッシュルーム パセリ コーン きゅうり キャベツ ブロッコリー 寒天 かんぴょう 白菜 人参 小松菜 しめじ	黒糖パン マカロニ 米サラダ油 小麦粉 バター	エネルギー 747・910 Kcal たんぱく質 26.7・31.9 g 脂質 21.1・24.4 g 食塩相当量 3.1・3.8 g	全中
13	水	ごはん 牛乳 鮭の塩焼き 切干大根の炒め煮 あおさのみそ汁	牛乳 鮭 さつまいも 鶏肉 あおさのり 豆腐	切干大根 人参 こんにゃく いんげん 干しいたけ えのき ねぎ	ごはん 砂糖 ごま油 米サラダ油	エネルギー 556・664 Kcal たんぱく質 25.6・30.2 g 脂質 16.0・17.9 g 食塩相当量 2.5・2.9 g	
14	木	わかめうどん 牛乳 手作りかきあげ もみ漬け	牛乳 わかめ 鶏肉 油揚げ なた巻 ちくわ	ごぼう 干しいたけ 人参 ねぎ 玉ねぎ コーン たら じゃがいも 大根 きゅうり しょうが	ソフト麺 小麦粉 いりごま 揚げ油	エネルギー 619・810 Kcal たんぱく質 24.8・31.5 g 脂質 17.7・20.6 g 食塩相当量 3.4・4.1 g	
15	金	チキンカレーライス 牛乳 海藻サラダ ヨーグルト	牛乳 鶏肉 海藻 シュレットチーズ ヨーグルト	にんにく しょうが セロリ 人参 パセリ 水菜 キャベツ 大根 玉ねぎ コーン	ごはん 米サラダ油 じゃがいも 砂糖 ごま油	エネルギー 717・844 Kcal たんぱく質 22.5・25.6 g 脂質 23.3・26.3 g 食塩相当量 3.1・3.7 g	五箇小
18	月	ごはん 牛乳 シューマイ もやしのひき肉炒め ワンタンスープ 清見オレンジ	牛乳 シューマイ 豚肉	人参 もやし たら 白菜 ねぎ 清見オレンジ	ごはん 米サラダ油 マロニー 片栗粉 ごま油 ワンタン	エネルギー 612・763 Kcal たんぱく質 21.5・25.8 g 脂質 19.2・23.5 g 食塩相当量 2.4・3 g	
19	火	ごはん 牛乳 味付けのり 豚肉のしょうが焼き 大根サラダ すいとん汁	牛乳 味付けのり 豚肉 わかめ シーチキン 鶏肉 油揚げ	しょうが 大根 きゅうり 人参 白菜 小松菜 干しいたけ	ごはん すいとん	エネルギー 661・791 Kcal たんぱく質 26.6・31.0 g 脂質 22.7・26.2 g 食塩相当量 2.2・2.5 g	
20	水	ごはん 牛乳 発芽玄米入り平つくね ほうれん草のごまあえ 若竹煮	牛乳 つくね 鶏肉 さつまいも 結び昆布 青大豆	ほうれん草 キャベツ もやし にんじん たけのこ こんにゃく	ごはん すりごま ねりごま 三温糖 米サラダ油	エネルギー 643・746 Kcal たんぱく質 25.3・28.3 g 脂質 21.6・23.3 g 食塩相当量 2.6・3 g	
21	木	スパゲティミートソース 牛乳 イタリアンサラダ ぶどうゼリー	牛乳 牛肉 鶏肉 粉チーズ	玉ねぎ 人参 セロリ マッシュルーム パセリ トマト 大根 コーン キャベツ ブロッコリー きゅうり	スパゲティ バター 砂糖 小麦粉 オリーブオイル ぶどうゼリー	エネルギー 694・819 Kcal たんぱく質 28.6・33.9 g 脂質 18.6・21.1 g 食塩相当量 2.2・2.6 g	白三小 白四小 小田川小 みさか小 南中
22	金	若菜ごはん 牛乳 サバの竜田揚げ 五日ビーフン 豆腐のみそ汁	牛乳 サバ ベーコン 豆腐 わかめ	大根若菜 しょうが 人参 小松菜 キャベツ 白菜 干しいたけ えのき	ごはん 揚げ油 ビーフン いりごま 米サラダ油 砂糖	エネルギー 640・769 Kcal たんぱく質 25.9・30.4 g 脂質 21.4・24.4 g 食塩相当量 3.1・3.6 g	
25	月	ごはん 牛乳 ヒレカツ(ソース) もやしの香味あえ いも団子汁 河内ばんかん	牛乳 ヒレカツ 糸かまぼこ 豚肉	もやし キャベツ きゅうり 小松菜 白菜 大根 人参 しめじ 河内ばんかん	ごはん 揚げ油 いりごま 砂糖 ごま油 いももち 米サラダ油	エネルギー 600・721 Kcal たんぱく質 21.9・26.1 g 脂質 16.9・19.0 g 食塩相当量 1.9・2.3 g	南中
26	火	食パン 牛乳 いちご&マーガリン トマトミートオムレツ ツナサラダ ほうれん草のスープ	牛乳 オムレツ シーチキン ウインナー	キャベツ 人参 大根 玉ねぎ コーン ほうれん草	食パン マヨネーズ いちご&マーガリン	エネルギー 638・783 Kcal たんぱく質 23.3・28.5 g 脂質 26.8・32.3 g 食塩相当量 2.9・3.7 g	南中
27	水	ごはん 牛乳 いわしの梅煮 キャベツのみそマヨあえ 肉じゃが	牛乳 いわし わかめ チキンハム 豚肉	キャベツ 人参 玉ねぎ 糸こんにゃく いんげん 干しいたけ	ごはん 米サラダ油 マヨネーズ ねりごま 砂糖 じゃがいも 麩	エネルギー 637・760 Kcal たんぱく質 26.8・31.4 g 脂質 18.9・21.2 g 食塩相当量 2.6・3 g	南中
28	木	五目タンメン 牛乳 ギョーザ パンサンスー	牛乳 なた巻 豚肉 錦糸卵 チキンハム ギョーザ	しょうが にんにく 人参 キャベツ もやし メンマ きくらげ きゅうり	中華麺 米サラダ油 ごま油 春雨 砂糖	エネルギー 620・837 Kcal たんぱく質 27.1・36.4 g 脂質 17.9・21.5 g 食塩相当量 3.3・4 g	南中

※ 材料の都合により献立が変更になることがありますのでご了承ください。(4月給食日16日)

※ 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。



小学校栄養価平均 エネルギー641Kcal たんぱく質25.2g 脂肪19.6g 食塩相当量2.5g

中学校栄養価平均 エネルギー777Kcal たんぱく質30.1g 脂肪22.5g 食塩相当量3.0g