

〔釜子小学校〕



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	6/1	もやし	郡山市	不検出	6月2日	
2	6/1	大根	福島県	不検出	6月2日	
3	6/1	きゅうり	福島県	不検出	6月2日	
4	6/1	味付玉子	秋田県	不検出	6月2日	
5	6/1	給食丸ごと	—	不検出	6月1日	
6	6/2	豚もも肉	福島県	不検出	6月7日	
7	6/2	板こんにゃく	石川町	不検出	6月3日	
8	6/2	にら	茨城県	不検出	6月3日	
9	6/2	給食丸ごと	—	不検出	6月2日	
10	6/3	給食丸ごと	—	不検出	6月3日	
11	6/6	ロースハム	高崎市	不検出	6月10日	
12	6/6	生揚げ	郡山市	不検出	6月7日	
13	6/6	青ピーマン	茨城県	不検出	6月7日	
14	6/6	アジフライ	鳥取県	不検出	6月7日	
15	6/6	給食丸ごと	—	不検出	6月6日	
16	6/7	給食丸ごと	—	不検出	6月7日	
17	6/8	給食丸ごと	—	不検出	6月8日	
18	6/9	給食丸ごと	—	不検出	6月9日	
19	6/10	ウィンナー	高崎市	不検出	6月14日	
20	6/10	油揚げ	郡山市	不検出	6月13日	
21	6/10	糸こんにゃく	石川町	不検出	6月13日	
22	6/10	給食丸ごと	—	不検出	6月10日	
23	6/13	豚もも肉	福島県	不検出	6月15日	
24	6/13	キャベツ	福島県	不検出	6月14日	
25	6/13	きゅうり	福島県	不検出	6月14日	
26	6/13	しめじ	福島県	不検出	6月14日	
27	6/13	給食丸ごと	—	不検出	6月13日	
28	6/14	鶏もも肉	岩手県	不検出	6月16日	
29	6/14	ごぼう	青森県	不検出	6月15日	
30	6/14	ねぎ	茨城県	不検出	6月15日	
31	6/14	赤魚	北大西洋	不検出	6月15日	
32	6/14	給食丸ごと	—	不検出	6月14日	
33	6/15	油揚げ	郡山市	不検出	6月16日	
34	6/15	もやし	郡山市	不検出	6月16日	
35	6/15	かのこいか	ペルー	不検出	6月16日	
36	6/15	給食丸ごと	—	不検出	6月15日	

37	6/16	豚ロース肉	福島県	不検出	6月17日	
38	6/16	豆腐	白河市	不検出	6月17日	
39	6/16	玉ねぎ	佐賀県	不検出	6月17日	
40	6/16	給食丸ごと	—	不検出	6月16日	
41	6/17	にら	茨城県	不検出	6月20日	
42	6/17	チンゲン菜	茨城県	不検出	6月20日	
43	6/17	給食丸ごと	—	不検出	6月17日	
44	6/20	鶏ささみ肉	岩手県	不検出	6月21日	
45	6/20	アスパラガス	福島県	不検出	6月21日	
46	6/20	卵	中島村	不検出	6月21日	
47	6/20	給食丸ごと	—	不検出	6月20日	
48	6/21	豚ひき肉	福島県	不検出	6月22日	
49	6/21	鶏ひき肉	岩手県	不検出	6月22日	
50	6/21	ミートボール	千葉県	不検出	6月22日	
51	6/21	給食丸ごと	—	不検出	6月21日	
52	6/22	きゅうり	福島県	不検出	6月23日	
53	6/22	ねぎ	茨城県	不検出	6月23日	
54	6/22	給食丸ごと	—	不検出	6月21日	
55	6/23	豚肩角切り	福島県	不検出	6月24日	
56	6/23	大根	福島県	不検出	6月24日	
57	6/23	豆腐	白河市	不検出	6月24日	
58	6/23	給食丸ごと	—	不検出	6月23日	
59	6/24	青ピーマン	茨城県	不検出	6月27日	
60	6/24	もやし	郡山市	不検出	6月27日	
61	6/24	なめこ	福島県	不検出	6月27日	
62	6/24	さばみそ煮	宮城県	不検出	6月27日	
63	6/24	給食丸ごと	—	不検出	6月24日	
64	6/27	豚もも肉	福島県	不検出	6月28日	
65	6/27	玉ねぎ	佐賀県	不検出	6月28日	
66	6/27	バナナ	フィリピン	不検出	6月28日	
67	6/27	給食丸ごと	—	不検出	6月27日	
68	6/28	鶏もも肉	岩手県	不検出	6月29日	
69	6/28	つきこんにゃく	石川町	不検出	6月29日	
70	6/28	ギョーザ	福岡県	不検出	6月29日	
71	6/28	給食丸ごと	—	不検出	6月28日	
72	6/29	きゅうり	福島県	不検出	6月30日	
73	6/29	大根	青森県	不検出	6月30日	
74	6/29	給食丸ごと	—	不検出	6月29日	
75	6/30	豚もも肉	福島県	不検出	7月4日	
76	6/30	人参	茨城県	不検出	7月4日	
77	6/30	ミニトマト	愛知県	不検出	7月4日	
78	6/30	給食丸ごと	—	不検出	6月30日	



6月 給食よていこんだてひょう

令和4年度

白河市立釜子小学校

日	曜日	献立名	あか	きいろ	みどり	栄養価	
			血や肉など体をつくる もとになるもの	熱や力を出す もとになるもの	体の調子を整える もとになるもの		
1	水	ごはん 牛乳 いわし梅煮 切り干し大根の炒め煮 えのきのみそ汁	牛乳 いわし梅煮 とり肉 豆腐 煮干し	ごはん さとう じゃがいも こめ油	にんじん いんげん こまつな ねぎ 切り干しだいこん こんにやく えのきたけ	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	555 Kcal 21.6 g 14.7 g 2.3 g
2	木	タンメン 牛乳 煮たまご わかめサラダ	牛乳 ぶた肉 ツナフレーク 煮たまご わかめ	中華めん こめ油 ごま油	にんじん もやし キャベツ メンマ だいこん きゅうり	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	579 Kcal 27.5 g 18.3 g 2.7 g
3	金	<かみかみ献立> もち玄米入りごはん 牛乳 鶏肉ごまみそあえ キャベツの浅漬け 玉ねぎのみそ汁 かみかみデザート(昆布)	牛乳 とり肉 油揚げ こんぶ 煮干し	もち玄米入りごはん かたくり粉 さとう じゃがいも こめ油 ごま	にんじん なら こんにやく きゅうり キャベツ 玉ねぎ	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	652 Kcal 23.7 g 15.5 g 2.6 g
6	月	ごはん 牛乳 若竹信田煮 おかかあえ 肉じゃが	牛乳 わかたけしのだに かつおぶし ぶた肉	ごはん じゃがいも さとう こめ油	ほうれんそう にんじん いんげん もやし 玉ねぎ こんにやく 干しいたけ	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	577 Kcal 21.4 g 16.2 g 1.8 g
7	火	ごはん 牛乳 あじフライ 生揚げのみそ炒め わかめのみそ汁	牛乳 あじフライ 生揚げ ぶた肉 煮干し わかめ	ごはん さとう こめ油	にんじん ピーマン 玉ねぎ 干しいたけ もやし ねぎ	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	605 Kcal 23.5 g 18.5 g 2.5 g
8	水	キムタクごはん 牛乳 キャベツといかのあえもの ワンタンスープ オレンジ	牛乳 とり肉 大豆 いか たまご ぶた肉	ごはん ワンタン ごま油	にんじん はくさいキムチ漬け キャベツ きゅうり もやし ねぎ たくあん漬け オレンジ	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	526 Kcal 21.1 g 14 g 2.9 g
9	木	焼きそば 牛乳 もち米肉だんご 中華サラダ	牛乳 ぶた肉 くらげ もち米肉だんご	焼きそばめん さとう こめ油	にんじん ピーマン ブロッコリー 玉ねぎ キャベツ もやし コーン だいこん	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	638 Kcal 26.6 g 15 g 3.2 g
10	金	ポークカレーライス(麦ごはん) 牛乳 山吹あえ ヨーグルト	牛乳 ぶた肉 ハム たまご ヨーグルト	麦ごはん じゃがいも こめ油	にんじん パセリ ほうれんそう 玉ねぎ りんご もやし	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	751 Kcal 25.5 g 21.1 g 2.8 g
13	月	切り昆布ごはん 牛乳 豚みそカツ ブロッコリーの浅漬け 凍り豆腐のみそ汁	牛乳 ぶたみそカツ とり肉 油揚げ 凍り豆腐 煮干し こんぶ	ごはん さとう こめ油	にんじん ブロッコリー こまつな こんにやく グリンピース キャベツ 玉ねぎ えのきたけ	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	601 Kcal 22.2 g 20.5 g 2.5 g
14	火	ピザトースト 牛乳 フレンチサラダ 野菜スープ	牛乳 ウィンナー ツナフレーク チーズ	食パン さとう じゃがいも こめ油	ピーマン にんじん 玉ねぎ キャベツ きゅうり コーン しめじ	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	618 Kcal 23.2 g 24.9 g 2.6 g
15	水	ごはん 牛乳 赤魚西京焼き おひたし 豚汁	牛乳 あかうお ぶた肉 豆腐	ごはん さとう じゃがいも こめ油	ほうれんそう にんじん もやし だいこん ごぼう こんにやく ねぎ	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	583 Kcal 25.3 g 15.4 g 2 g
16	木	五目うどん 牛乳 いか甘辛揚げ ごま酢あえ	牛乳 とり肉 油揚げ なるといか ちくわ	ソフトめん かたくり粉 さとう ごま こめ油 ごま油	こまつな にんじん ごぼう 干しいたけ ねぎ もやし きゅうり	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	599 Kcal 29.3 g 16.1 g 2.8 g
17	金	ごはん 牛乳 おかか佃煮 豚しゃぶサラダ えのきのみそ汁 青うめゼリー	牛乳 おかかづくだに 豆腐 ぶた肉 わかめ こんぶ	ごはん じゃがいも 青うめゼリー	にんじん こまつな キャベツ こんにやく きゅうり ねぎ 玉ねぎ えのきたけ	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	550 Kcal 19.7 g 14.8 g 2.3 g
20	月	<減塩献立> ごはん 牛乳 シュウマイ 大根とにらのラー油あえ 八宝菜	牛乳 シューマイ 大豆 ぶた肉 いか うずら卵	ごはん かたくり粉 ごま こめ油 ごま油	にんじん なら チンゲンサイ だいこん キャベツ 玉ねぎ たけのこ	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	631 Kcal 26 g 20.5 g 1.5 g
21	火	コッペパン 牛乳 黒豆きなこクリーム 鶏肉のレモンソースがけ コールスローサラダ たまごスープ	牛乳 とり肉 たまご わかめ	コッペパン かたくり粉 さとう こめ油 黒豆きなこクリーム	アスパラガス にんじん レモン キャベツ コーン 玉ねぎ	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	652 Kcal 26.9 g 24.5 g 2.3 g
22	水	ゆかりごはん 牛乳 厚焼き玉子 もやしのひき肉炒め じゃがいものみそ汁	牛乳 厚焼き玉子 とり肉 大豆 豆腐 煮干し	ごはん マロニー かたくり粉 じゃがいも ごま油	しそ にんじん なら もやし 玉ねぎ こまつな	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	573 Kcal 22.1 g 15.6 g 2.9 g
23	木	ジャージャー麺 牛乳 ナムル カットパン	牛乳 ぶた肉 たまご	中華めん さとう かたくり粉 ごま油	玉ねぎ たけのこ ねぎ 干しいたけ キャベツ きゅうり にんじん パイナップル	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	592 Kcal 25.6 g 16.4 g 1.8 g
24	金	三色丼 牛乳 ごぼうサラダ 大根のみそ汁 かみかみデザート(大豆の甘みそがらめ)	牛乳 とり肉 ぶた肉 たまご 大豆 豆腐 煮干し	ごはん さとう こめ油 ごま ノンエッグマヨネーズ	にんじん グリンピース ごぼう きゅうり キャベツ だいこん しめじ ねぎ	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	633 Kcal 26.3 g 18.3 g 1.8 g
27	月	ごはん 牛乳 酢豚 もやしと小松菜あえ 中華スープ	牛乳 ぶた肉 豆腐 わかめ	ごはん かたくり粉 さとう こめ油 ごま油 ごま	にんじん ピーマン こまつな 玉ねぎ 干しいたけ たけのこ もやし ねぎ	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	596 Kcal 21.3 g 17.9 g 2.5 g
28	火	<せんいたっぷり献立> キャロットパン 牛乳 いちごジャム チキンサラダ コーンポタージュ バナナ	牛乳 とり肉 生クリーム	キャロットパン さとういちごジャム バター ノンエッグマヨネーズ	にんじん ブロッコリー キャベツ きゅうり 玉ねぎ コーン バナナ	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	726 Kcal 21.9 g 19.3 g 2.7 g
29	水	ごはん 牛乳 さばみそ煮 五目きんぴら なめこのみそ汁	牛乳 ぶた肉 豆腐 煮干し さばみそ煮	ごはん さとう じゃがいも こめ油 ごま	にんじん いんげん ごぼう こんにやく 干しいたけ なめこ ねぎ	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	642 Kcal 23.2 g 21.8 g 2.3 g
30	木	しょうゆラーメン 牛乳 揚げギョウザ きゅうりと中華くらげあえ	牛乳 とり肉 くらげ なると ギョウザ	中華めん さとう ごま こめ油 ごま油	こまつな にんじん もやし ねぎ メンマ きゅうり だいこん えだ豆	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	602 Kcal 24.7 g 18.3 g 2.6 g

計22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。

6月栄養価平均 エネルギー613kcal たんぱく質24.0g 脂質18.1g 食塩相当量2.4g

※ 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。

6月は
食育週間
です。

市では食育の一環として、子どもの頃からうす味の習慣がつくように「減塩」に取り組んでいます。学校給食では、「だし」のうま味や「レモンや香辛料」の風味を生かすなど、うす味でも美味しく食べられるように工夫をしています。

毎月、塩分の少ないメニューの日を「減塩メニューの日」としてお知らせしていきますので、ご家庭の献立の参考にしてください。「いつもよりちよつとうす味」に取り組んでみましょう！

