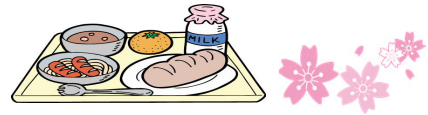


【関辺小学校】



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	4/9	キャベツ	神奈川県	不検出	4月9日	
2	4/9	ピーマン	茨城県	不検出	4月9日	
3	4/9	給食丸ごと	—	不検出	4月9日	
4	4/9	白菜	茨城県	不検出	4月10日	
5	4/9	ごぼう	青森県	不検出	4月10日	
6	4/9	大根	千葉県	不検出	4月10日	
7	4/10	給食丸ごと	—	不検出	4月10日	
8	4/10	えびカツ	大分県	不検出	4月11日	
9	4/10	長ねぎ	栃木県	不検出	4月11日	
10	4/10	玉ねぎ	北海道	不検出	4月11日	
11	4/10	きゅうり	須賀川市	不検出	4月11日	
12	4/11	給食丸ごと	—	不検出	4月11日	
13	4/11	鶏ささ身	青森県	不検出	4月12日	
14	4/11	人参	徳島県	不検出	4月12日	
15	4/11	えのきだけ	新潟県	不検出	4月12日	
16	4/11	木綿豆腐	白河市	不検出	4月12日	
17	4/12	給食丸ごと	—	不検出	4月12日	
18	4/12	にら	茨城県	不検出	4月15日	
19	4/12	つきこんにゃく	白河市	不検出	4月15日	
20	4/12	卵	白河市	不検出	4月15日	
21	4/12	鮭	チリ	不検出	4月15日	
22	4/15	給食丸ごと	—	不検出	4月15日	
23	4/15	長ねぎ	栃木県	不検出	4月16日	
24	4/15	キャベツ	神奈川県	不検出	4月16日	
25	4/15	鶏モモ肉	北海道	不検出	4月16日	
26	4/16	給食丸ごと	—	不検出	4月16日	
27	4/16	豚肉	福島県	不検出	4月17日	
28	4/16	しらたき	白河市	不検出	4月17日	
29	4/16	もやし	栃木県	不検出	4月17日	
30	4/16	じゃがいも	北海道	不検出	4月17日	

31	4/17	給食丸ごと	—	不検出	4月17日	
32	4/17	しめじ	新潟県	不検出	4月18日	
33	4/17	大根	茨城県	不検出	4月18日	
34	4/17	鶏モモ肉	北海道	不検出	4月18日	
35	4/18	給食丸ごと	—	不検出	4月18日	
36	4/18	セロリ	愛知県	不検出	4月19日	
37	4/18	玉ねぎ	北海道	不検出	4月19日	
38	4/18	焼豚	北海道	不検出	4月19日	
39	4/19	給食丸ごと	—	不検出	4月19日	
40	4/19	人参	徳島県	不検出	4月22日	
41	4/19	きゅうり	須賀川市	不検出	4月22日	
42	4/19	ロースハム	北海道	不検出	4月22日	
43	4/22	給食丸ごと	—	不検出	4月22日	
44	4/22	長ねぎ	栃木県	不検出	4月23日	
45	4/22	にら	茨城県	不検出	4月23日	
46	4/22	キャベツ	神奈川県	不検出	4月23日	
47	4/22	豚ひき肉	福島県	不検出	4月23日	
48	4/23	給食丸ごと	—	不検出	4月23日	
49	4/23	鶏ひき肉	北海道	不検出	4月25日	
50	4/23	白菜	茨城県	不検出	4月25日	
51	4/23	じゃがいも	北海道	不検出	4月25日	
52	4/23	卵	白河市	不検出	4月25日	
53	4/25	給食丸ごと	—	不検出	4月25日	
54	4/25	ごぼう	青森県	不検出	4月26日	
55	4/25	人参	徳島県	不検出	4月26日	
56	4/25	大根	茨城県	不検出	4月26日	
57	4/25	冷凍里芋	長崎県	不検出	4月26日	
58	4/26	給食丸ごと	—	不検出	4月26日	
59	4/26	鶏むね肉	青森県	不検出	5月7日	
60	4/26	玉ねぎ	北海道	不検出	5月7日	
61	4/26	もやし	栃木県	不検出	5月7日	



こんだてひょう



今月の給食テーマ 《給食の約束》
当番の仕事・静かな待ち方 安全な運搬・能率的な配膳 安全で整然とした準備・後片づけ

2019年度 白河市立開辺小学校

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	
9 火	焼きそば ポパイサラダ わかめスープ 入学お祝いゼリー	豚モモ肉 たまご ロースハム	牛乳 カットわかめ	蒸し中華めん じゃがいも ゼリー	大豆油 ごま マヨネーズ	にんじん ピーマン ほうれん草	もやし キャベツ 玉葱 干し椎茸 きゅうり とうもろこし	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	616 kcal 23.1g 25.7g 2g
10 水	麦ご飯 鶏のみそ焼き ごぼうのおかかあえ 豚汁	豚モモ肉 みそ かつお節 豚モモ 木綿豆腐	牛乳	麦ごはん さといも 板こんにゃく	大豆油 ごま	ごまつな にんじん	ごぼう もやし だいこん はくさいねぎ	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	660 kcal 30.9g 19g 1.7g
11 木	丸パン いちごジャム 牛乳 えびカツ マカロニサラダ ワンタンスープ	むきえび たまご ロースハム	牛乳	丸パン かたくり粉 マカロニ ワンタン	ごま 大豆油 マヨネーズ	にんじん ほうれん草	イチゴ 玉葱 きゅうり とうもろこし 干し椎茸 だしのこ ねぎ	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	640 kcal 29.2g 23.7g 2.1g
12 金	入学お祝いメニュー 赤飯 白河焼売 菜の花のおひたし すまし汁	あずき 鶏ささ身肉 うずら卵 絹ごし豆腐 かつお節	牛乳	精白米 花魁	ごま	菜の花 にんじん ごまつな	もやし えのきたけ	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	609 kcal 24.2g 14.7g 1.3g
15 月	麦ご飯 鮭の塩焼き 五目きんぴら かきたま汁	紅鮭 鶏胸肉 さつま揚げ いんげん 絹ごし豆腐 たまご みそ	牛乳 煮干	麦ごはん こんにゃく 三温糖	大豆油	にんじん ごまつな にら	ごぼう れんこん	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	657 kcal 31g 14.9g 1.7g
16 火	うどん 野菜のかきあげ ツナのおえもの かみかみデザート	鶏胸肉 油揚げ かつお節 すめいか たまご ツナフレーク	牛乳 さくらえび わかめ かたくちいわし	うどん 三温糖 薄力粉	大豆油 ごま油	にんじん ごまつな しゆんぎく ブロッコリー	ねぎ 干し椎茸 玉葱 キャベツ	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	613 kcal 26g 21.4g 3.8g
17 水	麦ご飯 厚焼卵 ほうれん草と焼豚のおえもの 肉じゃが	厚焼卵 焼き豚 いんげん 豚モモ	牛乳	麦ごはん じゃがいも しらたき 三温糖	ごま 大豆油	ほうれん草 にんじん	もやし 玉葱 干し椎茸	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	665 kcal 26.5g 18.7g 1.5g
18 木	黒糖パン ローストチキン シャキシャキサラダ クラムチャウダー フルーツゼリー	豚モモ肉 あさり ベーコン	牛乳	黒糖パン 三温糖 じゃがいも ゼリー	なたね油	にんじん パセリ	キャベツ れんこん だいこん むきえだまめ 玉葱 ぶなしめじ	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	645 kcal 30.3g 19.9g 3.1g
19 金	カレーライス ピーズサラダ フルーツ杏仁	豚モモ肉 大豆 焼き豚	牛乳 チーズ	麦ごはん じゃがいも 三温糖 杏仁豆腐	大豆油 ごま油 ごま	にんじん パセリ	玉葱 セロリ きゅうり だいこん とうもろこし むきえだまめ みかん パイン バナナ	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	796 kcal 25.5g 24.5g 3.1g

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			
22 月	麦ご飯 鶏の唐揚げ ポテトサラダ あさりのみそ汁	鶏モモ肉 ロースハム あさり 油揚げ みそ	牛乳 わかめ 煮干	麦ごはん かたくり粉 じゃがいも	なたね油 マヨネーズ	にんじん	しょうが 玉葱 きゅうり とうもろこし ねぎ	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	681 kcal 28.9g 21.2g 1.9g		
23 火	みそラーメン 蒸しぎょうざ 海鮮サラダ 果物(オレンジ)	豚ひき肉 みそ ロースハム	牛乳	中華めん サラダ用 こんにゃく	ごま	にんにく にんじん にら ブロッコリー	もやし 玉葱 キャベツ ねぎ きゅうり とうもろこし パレンシアオレンジ	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	610 kcal 25.6g 17.4g 2.1g		
24 水	給食 なし										
25 木	4月バースデーランチ 三色ご飯 小松菜ともやしの磯あえ えのきのみそ汁 豆乳パンナコッタ	鶏肉ひき肉 たまご 油揚げ みそ	牛乳 刻みのり 煮干	麦ごはん 三温糖 じゃがいも 小豆麩 杏仁豆腐	大豆油	ごまつな にんじん	グリーンピース もやし えのきたけ はくさいねぎ	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	631 kcal 23.6g 16.2g 1.6g		
26 金	麦ご飯 さばのみそ煮 中華サラダ いものこ汁	まさば みそ 焼き豚 鶏糸たまご 鶏胸肉	牛乳	麦ごはん 三温糖 普通はるさめ さといも	ごま 大豆油	にんじん ごまつな	キャベツ きゅうり もやし だいこん ごぼう ねぎ ぶなしめじ	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	672 kcal 28.8g 18.3g 1.8g		
								栄養価基準値	今月の平均値		
								エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	645 kcal 24.0g 19.0g 2.5g	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	633 kcal 25.8g 18.2g 2.7g

※ 給食のない日
4月24日(水) 先生方の研究会のため(11時30分下校)
 ※ 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す。(低学年20%減、高学年20%増)

1年生は、はじめての給食にドキドキわくわくしているのではないのでしょうか？
 栄養バランスのよい、開辺小のおいしい給食を食べて、たくさん体を動かしたり、お勉強したりしながら、小学校生活を楽しんでください。

給食がはじまります！

保護者の方へ

給食当番の順番がまわってきましたら、白衣の洗濯をお願いします。また、清潔なマスクの持参をお願いします。

給食当番の身支度チェック

- ①髪のは全部帽子に入れましょう
- ②マスクはきちんとつけましょう
- ③つめは短く切っておきましょう
- ④手は石けんできれいに洗いましょう
- ⑤清潔な白衣を身につけましょう