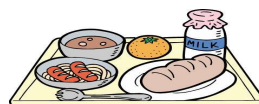


〔白河第二小学校〕



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	4/6	大根	千葉県	不検出	4月7日	
2	4/6	レタス	茨城県	不検出	4月7日	
3	4/6	きゅうり	福島県	不検出	4月7日	
4	4/6	ロースハム	群馬県	不検出	4月7日	
5	4/7	鶏卵	浅川町	不検出	4月7日	
6	4/7	にら	茨城県	不検出	4月8日	
7	4/7	玉ねぎ	北海道	不検出	4月8日	
8	4/7	鶏モモ肉	岩手県	不検出	4月8日	
9	4/7	給食丸ごと	—	不検出	4月7日	
10	4/8	白菜	茨城県	不検出	4月9日	
11	4/8	キャベツ	愛知県	不検出	4月9日	
12	4/8	人参	徳島県	不検出	4月9日	
13	4/8	給食丸ごと	—	不検出	4月8日	
14	4/9	もやし	郡山市	不検出	4月10日	
15	4/9	ねぎ	栃木県	不検出	4月10日	
16	4/9	ピーマン	茨城県	不検出	4月10日	
17	4/9	ウィンナー	群馬県	不検出	4月10日	
18	4/9	給食丸ごと	—	不検出	4月9日	
19	4/10	さば	ノルウェー	不検出	4月10日	
20	4/10	小松菜	福島県	不検出	4月13日	
21	4/10	豚モモ肉	福島県	不検出	4月13日	
22	4/10	米飯(麦ごはん)	白河市	不検出	4月10日	
23	4/10	給食丸ごと	—	不検出	4月10日	
24	4/13	ほうれん草	群馬県	不検出	4月14日	
25	4/13	ねぎ	栃木県	不検出	4月14日	
26	4/13	きゅうり	岩瀬郡	不検出	4月14日	
27	4/13	鶏モモ肉	岩手県	不検出	4月14日	
28	4/13	給食丸ごと	—	不検出	4月13日	
29	4/14	キャベツ	愛知県	不検出	4月15日	
30	4/14	えのきたけ	新潟県	不検出	4月15日	

31	4/14	いちご	福島県	不検出	4月15日	
32	4/14	鶏卵	浅川町	不検出	4月16日	
33	4/14	給食丸ごと	—	不検出	4月14日	
34	4/15	塩鮭	北海道	不検出	4月15日	
35	4/15	レタス	茨城県	不検出	4月16日	
36	4/15	じゃがいも	北海道	不検出	4月16日	
37	4/15	豆腐	白河市	不検出	4月17日	
38	4/15	給食丸ごと	—	不検出	4月16日	
39	4/16	もやし	郡山市	不検出	4月17日	
40	4/16	にら	茨城県	不検出	4月17日	
41	4/16	豚挽き肉	福島県	不検出	4月17日	
42	4/16	給食丸ごと	—	不検出	4月16日	
43	4/17	キャベツ	愛知県	不検出	4月21日	
44	4/17	玉ねぎ	北海道	不検出	4月21日	
45	4/17	ピーマン	茨城県	不検出	4月21日	
46	4/17	米飯(麦ごはん)	白河市	不検出	4月17日	
47	4/17	給食丸ごと	—	不検出	4月17日	
48	4/21	給食丸ごと	—	不検出	4月21日	



4月学校給食予定献立表



白河市立白河第二小学校

令和2年4月

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	
7 火	スパゲティナポリタン 目玉焼き 海藻サラダ ブルーベリーゼリー	牛乳 ハム あさり チーズ たまご 海藻	玉ねぎ にんじん ピーマン セロリ ニンニク パセリ レタス 大根 きゅうり	スパゲッティ オリーブ油 バター セリー	さかな	E: 593 P: 27.0 F: 20.6	塩 3.0 g	
8 水	吞菜ごはん とり肉の竜田揚げ ポテトサラダ にら玉汁	牛乳 とり肉 ハム たまご とうふ	ショウガ ニンニク にんじん きゅうり にら 玉ねぎ えのきだけ	麦ごはん どん粉 米油 マヨネーズ じゃがいも	だいず製品	E: 672 P: 26.0 F: 17.4	塩 2.8 g	
9 木	黒糖パン ツナキャセロール コールスロー 野菜スープ	牛乳 ツナ チーズ ベーコン	玉ねぎ マッシュルーム 白菜 にんじん セロリ キャベツ きゅうり コーン パセリ	パン さとう マカロニ 小麦粉 バター 米油 じゃがいも	肉類	E: 638 P: 24.3 F: 25.1	塩 2.2 g	
10 金	麦ごはん さばの香味揚げ 野菜炒め わかめ汁	牛乳 さば ウィンナー わかめ 油揚げ みそ	ショウガ ねぎ キャベツ 玉ねぎ もやし ピーマン 大根	麦ごはん どんぶん 米油 じゃがいも	たまご	E: 665 P: 26.4 F: 23.9	塩 2.4 g	
13 月	豚丼(麦ごはん) 中華和え キャベツのみそ汁 美生柑	牛乳 ぶた肉 たまご 油揚げ みそ	にんじん 玉ねぎ ごぼう きゅうり コンニャク もやし キャベツ 小松菜 美生柑	麦ごはん 米油 さとう ごま油 じゃがいも	さかな	E: 585 P: 24.1 F: 14.3	塩 2.2 g	
14 火	親子うどん(ソフトめん) じゃこ入りかき揚げ 塩こんぶ和え	牛乳 とり肉 たまご えび ちりめんじゃこ こんぶ	にんじん ねぎ 玉ねぎ ごぼう ほうれん草 えだまめ キャベツ きゅうり 大根	ソフトめん 薄力粉 米油	肉類	E: 624 P: 25.8 F: 18.8	塩 2.1 g	
15 水	入学・進級お祝い給食 赤飯 鮭の塩焼き いそ和え ゆば汁 いちごタルト	牛乳 鮭 のり ゆば とうふ なた	ほうれん草 キャベツ にんじん えのきだけ いちご	赤飯 ごま タルト クリーム	だいず製品	E: 643 P: 29.5 F: 26.0	塩 3.0 g	
16 木	キャロットパン ほうれん草のキッシュ フレンチサラダ クラムチャウダー	牛乳 たまご ベーコン あさり チーズ	マッシュルーム ほうれん草 玉ねぎ レタス ブロッコリー コーン にんじん パセリ	パン さとう クリーム バター オリーブ油 小麦粉	肉類	E: 676 P: 25.2 F: 24.7	塩 2.2 g	
17 金	麦ごはん 肉シューマイ マーボー豆腐 ナムル	牛乳 とうふ 豚肉 みそ シューマイ	ショウガ ニンニク 玉ねぎ にんじん 干しいたけ たけのこ ねぎ にら もやし きゅうり	麦ごはん 米油 さとう どんぶん ごま油	さかな	E: 663 P: 26.9 F: 20.8	塩 1.9 g	
20	しょうきょうばん きょうしやく 小教研のため給食なし							
21 火	やきそば 杏仁豆腐 こんぶ	牛乳 豚肉 イカ 青のり 杏仁豆腐 こんぶ	ショウガ キャベツ 玉ねぎ にんじん もやし ピーマン パイン みかん	めん 米油 どんぶん ごま油	たまご	E: 638 P: 26.0 F: 12.3	塩 1.3 g	
22 水	麦ごはん 豚肉のしょうが焼き スパゲティサラダ 白菜汁	牛乳 豚肉 ハム 油揚げ みそ	ショウガ 玉ねぎ パセリ にんじん きゅうり キャベツ 白菜 えのきだけ	麦ごはん スパゲティ マヨネーズ じゃがいも	だいず製品	E: 634 P: 24.6 F: 20.8	塩 2.1 g	
23 木	ひと口30回カミカミ給食 七穀ごはん きびなごフライ ひじき煮 とん汁 大豆きなこ	きびなご とり肉 ひじき ぶた肉 とうふ みそ 大豆 きなこ	にんじん 干しいたけ えだまめ コンニャク 大根 ごぼう ねぎ	七穀(発芽玄米・押麦・黒米・ほ と麦・アワガ・苡朮・苡朮)	たまご	E: 615 P: 24.4 F: 17.9	塩 1.6 g	
24 金	チキンカレーライス(麦ごはん) コーンサラダ ヨーグルト	牛乳 とり肉 大豆 ヨーグルト	ニンニク ショウガ 玉ねぎ にんじん セロリ パセリ キャベツ きゅうり コーン	麦ごはん 米油 じゃがいも バター オリーブ油 さとう	だいず製品	E: 752 P: 25.3 F: 23.0	塩 2.4 g	
27 月	麦ごはん 揚げ豆腐の肉みそあんかけ 三色和え なめこ汁	牛乳 とうふ とり肉 たまご みそ	ショウガ 玉ねぎ ほうれん草 もやし にんじん なめこ ねぎ	麦ごはん どんぶん 小麦粉 米油 さとう じゃがいも	さかな	E: 645 P: 25.5 F: 18.7	塩 2.2 g	
28 火	タンメン(中華めん) もち米蒸しだんご いちご	牛乳 豚肉 あさり たまご	ショウガ ニンニク にんじん 白菜 玉ねぎ コーン 小松菜 きくらげ しなちく ねぎ いちご	中華めん 米油 ごま油 もち米 パン粉 どんぶん	だいず製品	E: 650 P: 29.5 F: 16.4	塩 2.2 g	
30 木	セルフフルーツクリームサンドパン ポトフ 豆まめサラダ	牛乳 とり肉 ぶた肉 大豆 チーズ	大根 にんじん 玉ねぎ かぶ ニンニク パセリ キャベツ ブロッコリー みかん	パン クリーム じゃがいも 米油	たまご	E: 636 P: 25.1 F: 26.6	塩 1.9 g	

★ 栄養価の欄の「E」「P」「F」は、1食あたりの栄養価を表示しています。E(エネルギー):kcal、P(たんぱく質):g、F(脂質):g、塩(食塩):gです。
 小学校の基準量は、3~4年生で、エネルギー650kcal、たんぱく質26.0g、脂質21.0g、食塩2.3gです。
 今月の平均栄養量は、エネルギー646kcal、たんぱく質26.0g、脂質20.8g、食塩2.2gです。
 ※ 材料等の都合により、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月の行事食★
 15日(水) 入学・進級お祝い給食
 23日(木) ひと口30回カミカミ給食
 毎月1回
カミカミ給食を
実施します。

目安は一口30回
しっかりとよくかんで食べよう!
 食事の時に一口何回くらいかんでいますか? よくかんで食べると、だ液がたくさん出て虫歯を防いでくれたり、食べ物の味がよくわかり薄味でも満足感が得られたりと、体にとっていいことがたくさんあります。よくかんで食べる習慣をつけましょう。

よくかむと...
 虫歯や肥満の予防
 集中力・記憶力アップ
 あごや歯の発育の助けに