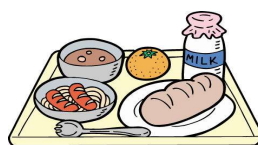


(白河第二小学校)



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	鶏モモ肉	岩手県	不検出	4月7日	
2	4/7	きゅうり	岩瀬郡	不検出	4月7日	
3	4/7	ほうれん草	福島県	不検出	4月8日	
4	4/7	レタス	福島県	不検出	4月8日	
5	4/7	給食丸ごと	—	不検出	4月7日	
6	4/8	もやし	郡山市	不検出	4月9日	
7	4/8	にら	茨城県	不検出	4月9日	
8	4/8	豚挽き肉	福島県	不検出	4月9日	
9	4/8	給食丸ごと	—	不検出	4月8日	
10	4/9	キャベツ	神奈川県	不検出	4月12日	
11	4/9	大根	千葉県	不検出	4月12日	
12	4/9	米飯(麦ごはん)	白河市	不検出	4月9日	
13	4/9	給食丸ごと	—	不検出	4月9日	
14	4/12	ピーマン	茨城県	不検出	4月13日	
15	4/12	鶏卵	浅川町	不検出	4月13日	
16	4/12	豆腐	白河市	不検出	4月14日	
17	4/12	給食丸ごと	—	不検出	4月12日	
18	4/13	ほうれん草	茨城県	不検出	4月14日	
19	4/13	いちご	福島県	不検出	4月14日	
20	4/13	豚ロース	福島県	不検出	4月16日	
21	4/13	給食丸ごと	—	不検出	4月13日	
22	4/14	さわら	青森県	不検出	4月14日	
23	4/14	人参	徳島県	不検出	4月15日	
24	4/14	しめじ	新潟県	不検出	4月15日	
25	4/14	給食丸ごと	—	不検出	4月14日	
26	4/15	ねぎ	茨城県	不検出	4月16日	
27	4/15	ごぼう	青森県	不検出	4月16日	
28	4/15	きゅうり	岩瀬郡	不検出	4月16日	
29	4/15	給食丸ごと	—	不検出	4月15日	
30	4/16	なめこ	福島県	不検出	4月19日	
31	4/16	鶏モモ挽肉	岩手県	不検出	4月19日	

32	4/16	豆腐	白河市	不検出	4月19日	
33	4/16	米飯(麦ごはん)	白河市	不検出	4月16日	
34	4/16	給食丸ごと	—	不検出	4月16日	
35	4/19	白菜	千葉県	不検出	4月20日	
36	4/19	玉ねぎ	北海道	不検出	4月20日	
37	4/19	いちご	福島県	不検出	4月20日	
38	4/19	給食丸ごと	—	不検出	4月19日	
39	4/20	ねぎ	千葉県	不検出	4月21日	
40	4/20	小松菜	石川町	不検出	4月21日	
41	4/20	鶏卵	浅川町	不検出	4月21日	
42	4/20	給食丸ごと	—	不検出	4月20日	
43	4/21	キャベツ	神奈川県	不検出	4月22日	
44	4/21	大根	千葉県	不検出	4月22日	
45	4/21	豚モモ肉	福島県	不検出	4月22日	
46	4/21	給食丸ごと	—	不検出	4月21日	
47	4/22	いか	神奈川県	不検出	4月22日	
48	4/22	きゅうり	千葉県	不検出	4月23日	
49	4/22	レタス	福島県	不検出	4月23日	
50	4/22	給食丸ごと	—	不検出	4月22日	
51	4/23	もやし	郡山市	不検出	4月27日	
52	4/23	ねぎ	千葉県	不検出	4月27日	
53	4/23	鶏モモ肉	岩手県	不検出	4月27日	
54	4/23	米飯(麦ごはん)	白河市	不検出	4月23日	
55	4/23	給食丸ごと	—	不検出	4月23日	
56	4/27	じゃがいも	長崎県	不検出	4月28日	
57	4/27	人参	徳島県	不検出	4月28日	
58	4/27	ロースハム	群馬県	不検出	4月28日	
59	4/27	給食丸ごと	—	不検出	4月27日	
60	4/28	甘塩鮭	北海道	不検出	4月28日	
61	4/28	小松菜	福島県	不検出	4月30日	
62	4/28	しめじ	新潟県	不検出	4月30日	
63	4/28	鶏モモ挽肉	岩手県	不検出	4月30日	
64	4/28	給食丸ごと	—	不検出	4月28日	
65	4/30	大根	千葉県	不検出	5月6日	
66	4/30	かぶ	千葉県	不検出	5月6日	
67	4/30	鶏モモ肉	岩手県	不検出	5月6日	
68	4/30	米飯(麦ごはん)	白河市	不検出	4月30日	
69	4/30	給食丸ごと	—	不検出	4月30日	



4月学校給食予定献立表



令和3年4月

白河市立白河第二小学校

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 食塩 脂質
7 水	若菜ごはん とり肉の竜田揚げ 春雨サラダ 中華コーンスープ ブルーベリーゼリ	牛乳 とり肉 ハム わかめ とうふ たまご	ショウガ ニンニク もやし にんじん きゅうり コーン ねぎ 干しいたけ	麦ごはん こめ油 でんぷん 春雨 ごま油 さとう ゼリー	さかな	E: 659 P: 25.2 F: 18.0	塩 2.4 g
8 木	黒糖パン ツナキャセロール ハムマリネ 野菜スープ	牛乳 ツナ チーズ ベーコン ハム	玉ねぎ マッシュルーム パセリ 白菜 ほうれん草 にんじん セロリ レタス きゅうり	パン さとう マカロニ 小麦粉 パター 米油 じゃがいも	だいず製品	E: 629 P: 24.1 F: 24.2	塩 2.0 g
9 金	麦ごはん ギョウザ マーボー豆腐 ナムル	牛乳 とうふ 豚肉 みそ ギョウザ	ショウガ ニンニク 玉ねぎ にんじん 干しいたけ だけのこ ねぎ なら もやし きゅうり	麦ごはん 米油 さとう でんぷん ごま油 ラー油	たまご	E: 658 P: 25.8 F: 19.3	塩 1.9 g
12 月	麦ごはん エビカツ 野菜炒め わかめ汁	牛乳 えび ウィンナー わかめ 豆腐 みそ	キャベツ 玉ねぎ にんじん もやし ビーマン 大根	麦ごはん でんぷん 米油 じゃがいも	肉類	E: 636 P: 24.5 F: 17.9	塩 2.1 g
13 火	スパゲティナポリタン 目玉焼き フルーツ杏仁	牛乳 ハム たまご 杏仁	玉ねぎ にんじん ビーマン セロリ ニンニク パセリ みかん りんご 桃 洋梨	スパゲティ オリーブ油 バター	さかな	E: 602 P: 23.7 F: 20.9	塩 2.5 g
14 水	入学・進級お祝い給食 赤飯 さわらの西京焼き おかか和え ゆば汁 いちごタルト	牛乳 さわら かつお節 ゆば とうふ みそ	ショウガ ほうれん草 キャベツ にんじん えのきだけ ねぎ いちご	赤飯 ごま タルト 生クリーム	たまご	E: 680 P: 30.8 F: 27.6	塩 2.6 g
15 木	キャロットパン 鮭のシチュー 豆まめサラダ	牛乳 鮭 チーズ 大豆	にんじん 玉ねぎ しめじ コーン パセリ えだまめ キャベツ ブロッコリー	パン じゃがいも 小麦粉 バター こめ油	肉類	E: 619 P: 25.6 F: 18.4	塩 1.8 g
16 金	麦ごはん 豚肉のしょうが焼き スパゲティサラダ けんちん汁	牛乳 豚肉 ハム とうふ みそ	ショウガ 玉ねぎ パセリ にんじん きゅうり キャベツ 大根 小松菜 ねぎ ごぼう	麦ごはん スパゲティ マヨネーズ	だいず製品	E: 625 P: 25.0 F: 20.4	塩 2 g
19 月	麦ごはん 揚げ豆腐の肉みそあんかけ いそ香和え なめこ汁	牛乳 とうふ とり肉 のり みそ	ショウガ 玉ねぎ ねぎ 小松菜 もやし にんじん 大根 なめこ	麦ごはん でんぷん 小麦粉 米油 さとう じゃがいも	さかな	E: 634 P: 24.6 F: 18.2	塩 2.1 g
20 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 メンマ ねぎ いちご	中華めん 米油 ごま油 もち米 パン粉 でんぷん	たまご	E: 646 P: 29.3 F: 16.4	塩 2.1 g
21 水	麦ごはん ツナ入り厚焼き玉子 五目ビーフン炒め 大根汁	牛乳 たまご ツナ 豚肉 あさり えび 生揚げ みそ	にんじん ねぎ ショウガ 玉ねぎ 干しいたけ キャベツ 小松菜 大根 キヌサヤ	麦ごはん さとう こめ油 ビーフン ごま油	肉類	E: 602 P: 25.1 F: 17.5	塩 2.3 g
22 木	ひと口30回カミカミ給食 七穀ごはん イカのゆうあん焼き ごぼうサラダ 豚汁 大豆きなこ	イカ ツナ 豚肉 とうふ みそ 大豆 きなこ	ショウガ ごぼう キャベツ にんじん きゅうり 大根 ねぎ コンニャク	七穀(発芽玄米・押麦・黒米・は と麦・アヲカス・苡朮・苡朮)こ ま じゃがいも 米油 さとう マヨネーズ	たまご	E: 554 P: 23.4 F: 18.0	塩 1.8 g
23 金	チキンカレーライス(麦ごはん) 莖わかめサラダ ヨーグルト	牛乳 とり肉 大豆 莖わかめ 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 大根 きゅうり レタス	麦ごはん 米油 じゃがいも バター	さかな	E: 723 P: 24.6 F: 21.0	塩 2.4 g
26	小教研のため給食なし						
27 火	きつねうどん(ソフトめん) 笹かまの磯辺揚げ 三色和え 美生柑	牛乳 とり肉 油揚げ 笹かま 青のり かつお節	ごぼう 干しいたけ ねぎ 小松菜 もやし にんじん 美生柑	めん さとう 小麦粉 こめ油	だいず製品	E: 641 P: 30.0 F: 17.3	塩 2.9 g
28 水	麦ごはん 鮭の塩焼き ポテトサラダ キャベツ汁	牛乳 鮭 ハム とうふ みそ	にんじん 玉ねぎ きゅうり コーン キャベツ えのきだけ	麦ごはん じゃがいも マヨネーズ	肉類	E: 642 P: 26.8 F: 22.1	塩 2.2 g
29	昭和の日						
30 金	麦ごはん ヒレカツ ひじき煮 小松菜汁	牛乳 豚肉 ひじき とり肉 さつま揚げ 大豆 みそ	にんじん えだまめ 干しいたけ 糸コンニャク 小松菜 大根 しめじ	麦ごはん こめ油 さとう じゃがいも	たまご	E: 671 P: 29.6 F: 16.7	塩 2.3 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2.0gです。
 今月の平均栄養量は、エネルギー640kcal、たんぱく質26.1g、脂質20.0g、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★

14日(水) 入学・進級お祝い給食

22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、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