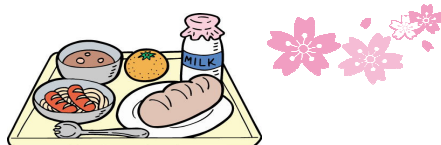


# 〔白河第二小学校〕



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	白菜	茨城県	不検出	4月7日	
3	4/7	大根	千葉県	不検出	4月8日	
4	4/7	もやし	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	にら	茨城県	不検出	4月11日	
7	4/8	ほうれん草	福島県	不検出	4月11日	
8	4/8	豚挽肉	福島県	不検出	4月11日	
9	4/8	米飯(麦ごはん)	白河市	不検出	4月8日	
10	4/8	給食丸ごと	—	不検出	4月8日	
11	4/11	豆腐	白河市	不検出	4月11日	
12	4/11	キャベツ	愛知県	不検出	4月12日	
13	4/11	きゅうり	福島県	不検出	4月12日	
14	4/11	給食丸ごと	—	不検出	4月11日	
15	4/12	小松菜	福島県	不検出	4月13日	
16	4/12	ねぎ	福島県	不検出	4月13日	
17	4/12	いちご	福島県	不検出	4月13日	
18	4/12	給食丸ごと	—	不検出	4月12日	
19	4/13	さわら	青森県	不検出	4月13日	
20	4/13	大根	千葉県	不検出	4月14日	
21	4/13	人参	徳島県	不検出	4月14日	
22	4/13	給食丸ごと	—	不検出	4月13日	
23	4/14	きゅうり	福島県	不検出	4月15日	
24	4/14	玉ねぎ	北海道	不検出	4月15日	
25	4/14	豚ロース肉	福島県	不検出	4月15日	
26	4/14	給食丸ごと	—	不検出	4月14日	
27	4/15	もやし	福島県	不検出	4月18日	
28	4/15	にら	茨城県	不検出	4月18日	
29	4/15	小松菜	福島県	不検出	4月18日	
30	4/15	米飯(麦ごはん)	白河市	不検出	4月15日	
31	4/15	給食丸ごと	—	不検出	4月15日	

32	4/18	ほうれん草	福島県	不検出	4月19日	
33	4/18	ねぎ	茨城県	不検出	4月19日	
34	4/18	鶏卵	浅川町	不検出	4月19日	
35	4/18	鶏モモ肉	岩手県	不検出	4月19日	
36	4/18	給食丸ごと	—	不検出	4月18日	
37	4/19	キャベツ	神奈川県	不検出	4月20日	
38	4/19	ごぼう	青森県	不検出	4月20日	
39	4/19	豚モモ肉	福島県	不検出	4月20日	
40	4/19	給食丸ごと	—	不検出	4月19日	
41	4/20	生いか	青森県	不検出	4月20日	
42	4/20	じゃがいも	北海道	不検出	4月22日	
43	4/20	レタス	茨城県	不検出	4月22日	
44	4/20	給食丸ごと	—	不検出	4月20日	
45	4/22	チンゲン菜	静岡県	不検出	4月25日	
46	4/22	ピーマン	茨城県	不検出	4月25日	
47	4/22	きゅうり	福島県	不検出	4月26日	
48	4/22	米飯(麦ごはん)	白河市	不検出	4月22日	
49	4/22	給食丸ごと	—	不検出	4月22日	
50	4/25	真さば	ノルウェー	不検出	4月25日	
51	4/25	ほうれん草	群馬県	不検出	4月27日	
52	4/25	もやし	福島県	不検出	4月27日	
53	4/25	豚挽き肉	福島県	不検出	4月26日	
54	4/25	給食丸ごと	—	不検出	4月25日	
55	4/26	じゃがいも	北海道	不検出	4月27日	
56	4/26	白菜	茨城県	不検出	4月27日	
57	4/26	豆腐	白河市	不検出	4月27日	
58	4/26	おから	白河市	不検出	4月27日	
59	4/26	給食丸ごと	—	不検出	4月26日	
60	4/27	鶏挽肉	岩手県	不検出	4月27日	
61	4/27	鶏卵	浅川町	不検出	4月28日	
62	4/27	キャベツ	神奈川県	不検出	4月28日	
63	4/27	給食丸ごと	—	不検出	4月27日	
64	4/28	小松菜	福島県	不検出	5月2日	
65	4/28	きゅうり	福島県	不検出	5月2日	
66	4/28	ねぎ	茨城県	不検出	5月2日	
67	4/28	給食丸ごと	—	不検出	4月28日	

# 4月学校給食予定献立表

令和4年4月

白河市立白河第二小学校

日 曜	献立名	献立名			家で食べ てほしい 食品	栄養価	
		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		エネルギー	たんぱく質 食塩 脂質
7 木	黒糖パン とり肉の竜田揚げ ハムマリネ 野菜スープ	牛乳 とり肉 ハム ベーコン	ショウガ ニンニク レタス きゅうり 玉ねぎ 白菜 ほうれん草 にんじん セロリ	パン さとう でんぷん こめ油 オリーブ油 じゃがいも	さかな	E: 618 P: 25.3 F: 23.5	塩 2.1 g
8 金	麦ごはん ツナ入り厚焼き玉子 野菜炒め わかめ汁	牛乳 たまご ツナ 豚肉 とうふ わかめ みそ	にんじん ねぎ キャベツ 玉ねぎ もやし ヒーマン ショウガ 大根	麦ごはん さとう こめ油 じゃがいも	だいず製品	E: 587 P: 24.4 F: 17.1	塩 2.1 g
11 月	麦ごはん 豚肉シューマイ マーボー豆腐 ナムル	牛乳 豚肉 とうふ みそ	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 なら もやし ほうれん草	麦ごはん こめ油 さとう ごま油 でんぷん ラー油	肉類	E: 697 P: 26.9 F: 24.6	塩 2.2 g
12 火	スバゲティミートソース れんこんサラダ ブルーベリーゼリー	牛乳 牛肉 豚肉 ツナ	玉ねぎ セロリ パセリ ニンニク れんこん きゅうり キャベツ	スバゲティ オリーブ油 さとう バター マヨネーズ ごま ゼリー	さかな	E: 600 P: 25.7 F: 23.3	塩 1.7 g
13 水	入学・進級お祝い給食 赤飯 さわらの西京焼き いそ香和え なめこ汁 いちごタルト	牛乳 さわら みそ のり とうふ	ショウガ 小松菜 もやし にんじん なめこ 大根 ねぎ いちご	ごはん 赤飯 ごま さとう じゃがいも タルト クリーム	肉類	E: 664 P: 26.1 F: 22.9	塩 1.9 g
14 木	七穀ごはん いかメンチ ひじき煮 根菜汁 いり大豆	いか ひじき 油揚げ さつまあげ 大豆 とり肉 みそ	にんじん 干しいたけ えだまめ 糸コンニャク ショウガ 大根 ごぼう れんこん しめじ 小松菜	七穀(雑穀米・押麦・黒米・は と麦・アワガサ・カキ・苺) こめ油 さとう じゃがいも でんぷん	たまご	E: 600 P: 25.9 F: 13.5	塩 2 g
15 金	わかめごはん 豚肉のしょうが焼き ポテトサラダ 小松菜汁	牛乳 豚肉 ハム 油揚げ みそ わかめ	ショウガ 玉ねぎ パセリ にんじん 玉ねぎ きゅうり コーン 小松菜 大根 えのきだけ	麦ごはん じゃがいも マヨネーズ	だいず製品	E: 614 P: 25.0 F: 19.2	塩 2.5 g
18 月	牛丼(麦ごはん) 三色和え にら玉汁	牛乳 牛肉 かつお節 たまご とうふ みそ	玉ねぎ ごぼう 糸コンニャク 小松菜 もやし にんじん にら キャベツ	麦ごはん さとう	さかな	E: 563 P: 26.6 F: 13.2	塩 2.2 g
19 火	親子うどん(ソフトめん) えびとじゃこ入りかきあげ きよみ	牛乳 とり肉 たまご えび ちりめんじゃこ 大豆	にんじん ねぎ 玉ねぎ ごぼう ほうれん草 きよみ	ソフトめん 小麦粉 こめ油	肉類	E: 626 P: 28.9 F: 16.6	塩 2.4 g
20 水	麦ごはん いかの香味焼き 五目きんぴら きゃべつ汁	牛乳 いか 豚肉 油揚げ みそ	ショウガ ニンニク ごぼう にんじん コンニャク れんこん いんげん キャベツ 玉ねぎ	麦ごはん こめ油 さとう ごま油 ごま じゃがいも	たまご	E: 580 P: 25.2 F: 12.7	塩 2.2 g
21	小教研のため給食なし						
22 金	チキンカレーライス(麦ごはん) 海藻サラダ ヨーグルト	牛乳 とり肉 大豆 ヨーグルト 海藻	ニンニク ショウガ 玉ねぎ にんじん セロリ パセリ レタス 大根 きゅうり	麦ごはん こめ油 じゃがいも バター	だいず製品	E: 749 P: 24.8 F: 23.7	塩 2.1 g
25 月	麦ごはん さばのみそ焼き ビーフン炒め わかめスープ	牛乳 さば みそ 豚肉 あさり わかめ とうふ	ショウガ 玉ねぎ にんじん キャベツ 干しいたけ ヒーマン もやし ねぎ チンゲン菜	麦ごはん さとう ビーフン こめ油 ごま油	たまご	E: 573 P: 27.9 F: 13.9	塩 2 g
26 火	みそラーメン(中華めん) もち米蒸しだんご 即席漬	牛乳 豚肉 あさり きくらげ みそ たまご	ニンニク ショウガ キャベツ 玉ねぎ にんじん きくらげ コーン ねぎ チンゲン菜 大根 きゅうり	中華めん こめ油 ごま油 パン粉 でんぷん	さかな	E: 660 P: 30.7 F: 18.9	塩 3.2 g
27 水	麦ごはん 豆腐ハンバーグ おかか和え 白菜汁 美生柑	牛乳 とうふ おから とり肉 たまご かつお節 油揚げ みそ	玉ねぎ ショウガ えのきだけ ほうれん草 もやし キャベツ 白菜 にんじん ねぎ 美生柑	麦ごはん パン粉 さとう でんぷん じゃがいも	たまご	E: 617 P: 24.8 F: 15.9	塩 1.9 g
28 木	食パン いちごジャム 白玉焼き ブロッコリーサラダ ミネストローネ	牛乳 たまご 大豆 ベーコン チーズ	パセリ キャベツ ブロッコリー えだまめ にんじん 玉ねぎ 金時豆 セロリ ニンニク	パン ジャム オリーブ油 さとう じゃがいも マカロニ	肉類	E: 603 P: 25.3 F: 22.3	塩 2.2 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20.0g、食塩2.0gです。  
 今月の平均栄養量は、エネルギー623kcal、たんぱく質26.2g、脂質18.8g、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。  
 ※ 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をしています。検査結果は市のホームページに掲載しています。

★4月の行事食★

13日(水) 入学・進級お祝い給食  
14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、  
味でも満足感が得られたりと、  
とっても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