

# 【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	3/1	給食丸ごと	—	不検出	3月1日	
2	3/2	給食丸ごと	—	不検出	3月2日	
3	3/2	キャベツ	愛知県	不検出	3月3日	
4	3/2	人参	茨城県	不検出	3月3日	
5	3/2	玉ねぎ	北海道	不検出	3月3日	
6	3/3	給食丸ごと	—	不検出	3月3日	
7	3/3	大根	千葉県	不検出	3月4日	
8	3/3	じゃがいも	北海道	不検出	3月4日	
9	3/3	牛肉	福島県	不検出	3月4日	
10	3/4	給食丸ごと	—	不検出	3月4日	
11	3/4	長ねぎ	福島県	不検出	3月7日	
12	3/4	きゅうり	福島県	不検出	3月7日	
13	3/4	木綿豆腐	白河市	不検出	3月7日	
14	3/7	給食丸ごと	—	不検出	3月7日	
15	3/7	ピーマン	茨城県	不検出	3月8日	
16	3/7	玉ねぎ	北海道	不検出	3月8日	
17	3/7	ウィンナー	栃木県	不検出	3月8日	
18	3/8	給食丸ごと	—	不検出	3月8日	
19	3/8	ごぼう	青森県	不検出	3月9日	
20	3/8	白菜	茨城県	不検出	3月9日	
21	3/8	板こんにゃく	白河市	不検出	3月9日	
22	3/8	焼豚	福島県	不検出	3月9日	
23	3/9	給食丸ごと	—	不検出	3月9日	
24	3/9	人参	茨城県	不検出	3月10日	
25	3/9	じゃがいも	北海道	不検出	3月10日	

26	3/9	ベーコン	栃木県	不検出	3月10日	
27	3/9	スコッチエッグ	秋田県	不検出	3月10日	
28	3/10	給食丸ごと	—	不検出	3月10日	
29	3/10	バナナ	フィリピン	不検出	3月11日	
30	3/11	にら	茨城県	不検出	3月14日	
31	3/11	キャベツ	愛知県	不検出	3月14日	
32	3/11	豚挽き肉	福島県	不検出	3月14日	
33	3/14	給食丸ごと	—	不検出	3月14日	
34	3/14	豚もも肉	福島県	不検出	3月15日	
35	3/14	はるか	愛媛県	不検出	3月15日	
36	3/14	クリスピーチキン	青森県	不検出	3月15日	
37	3/15	給食丸ごと	—	不検出	3月15日	
38	3/15	ごぼう	青森県	不検出	3月16日	
39	3/15	きゅうり	福島県	不検出	3月16日	
40	3/15	ロースハム	北海道	不検出	3月16日	
41	3/15	鮭	チリ	不検出	3月16日	
42	3/16	給食丸ごと	—	不検出	3月16日	
43	3/16	キャベツ	愛知県	不検出	3月17日	
44	3/16	玉ねぎ	北海道	不検出	3月17日	
45	3/16	大根	千葉県	不検出	3月17日	
46	3/17	給食丸ごと	—	不検出	3月17日	
47	3/17	鶏ひき肉	北海道	不検出	3月18日	
48	3/17	鶏の照り焼き	青森県	不検出	3月18日	
49	3/17	卵	白河市	不検出	3月18日	
50	3/18	給食丸ごと	—	不検出	3月18日	
51	3/18	長ねぎ	福島県	不検出	3月22日	
52	3/18	人参	茨城県	不検出	3月22日	
53	3/18	鶏もも肉	北海道	不検出	3月22日	
54	3/22	給食丸ごと	—	不検出	3月22日	



# こんだてひょう



**\*今月の給食目標\***  
1年間の反省をしよう  
楽しく給食を食べることができたか反省しよう

令和3年度 白河市立関辺小学校

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
1火	五目ラーメン 牛乳 しゅうまい 大根サラダ デザート	むきえび 鶏肉 なると ロースハム	牛乳	中華めん(り 7入り) 三温糖	大豆油	ほうれん そう にんじん	玉葱 干し椎茸 もやし ねぎ 味付きメンマ しょうが にんにく だいこん きゅうり キャベツ	エネルギー たんぱく 質 脂質 食塩相当 量 640 kcal 31.9 g 19.9 g 2.6 g
2水	<b>ひな祭りメニュー</b> ちらし寿司 牛乳 さわらの西京焼き ほうれん草のごま和え すまし汁、ひなあられ	たまご さわら西京 焼き 鶏肉 豆腐 うすら卵 かつお節	のり 牛乳	精白米 精麦 三温糖 上白糖 ひなあられ	ごま	さやえん どう ほうれん そう にんじん こまつな	干し椎茸 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 620 kcal 30.2 g 18.6 g 1.8 g
3木	黒糖パン 牛乳 ポテトアップ グラタン マカロニサラダ コンソメスープ デザート	ポテトアップ グラタン ロースハム ベーコン	牛乳	黒糖パン マカロニ	マヨネーズ(全卵 型)	にんじん ほうれん そう パセリ	玉葱 きゅうり とうもろこし キャベツ	エネルギー たんぱく 質 脂質 食塩相当 量 591 kcal 19.6 g 22.8 g 2.6 g
4金	ビーフカレー 牛乳 キャベツのサラダ フルーツ杏仁	牛肉 まぐろ缶詰	牛乳	精白米 精麦 じゃがいも 三温糖 杏仁豆腐 甘みあっさり のみかん・ パイナップル	有塩バター 植物油	にんじん パセリ	玉葱 セロリー にんにく しょうが キャベツ だいこん とうもろこし バナナ	エネルギー たんぱく 質 脂質 食塩相当 量 799 kcal 23.9 g 27.2 g 4.4 g
7月	麦ご飯 牛乳 鶏のから揚げ 和風サラダ 豆腐のみそ汁 デザート	鶏のから揚げ 豆腐	牛乳 わかめ 煮干	精白米 精麦 三温糖	植物油 ごま油	にんじん	キャベツ きゅうり だいこん 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 610 kcal 23.3 g 19.6 g 1.8 g
8火	<b>セレクトメニュー</b> スパゲティナポリタン 牛乳 ハンバーグ アツタツナサラダ クレープ(別付)	ウィンナー まぐろ缶詰	牛乳	スパゲッ ティ クレープ	有塩バター	にんじん 青ピーマ ン トマト缶 詰 ブロッコ リー	玉葱 にんにく しょうが キャベツ きゅうり	エネルギー たんぱく 質 脂質 食塩相当 量 738 kcal 23.9 g 27.2 g 2.4 g
9水	麦ご飯 牛乳 さばのみそ煮 五色和え けんちん汁 デザート	さばのみそ煮 焼き豚 たまご 豚肉	牛乳 わかめ 煮干	精白米 精麦 三温糖 さといも	ごま油 ごま	ほうれん そう にんじん	もやし だいこん ねぎ ごぼう 干し椎茸 はくさい こんにゃく	エネルギー たんぱく 質 脂質 食塩相当 量 675 kcal 32.3 g 20.4 g 2.3 g
10木	ココア揚げパン 牛乳 スコッチエック シャキシャキサラダ ミネストローネ 果物	スコッチ エック えだまめ 大豆 ベーコン	牛乳	ココアパン 三温糖 じゃがいも マカロニ	大豆油 植物油 有塩バター	にんじん トマト缶 詰 パセリ	キャベツ れんこん だいこん 玉葱 セロリー にんにく	エネルギー たんぱく 質 脂質 食塩相当 量 704 kcal 23.9 g 23.3 g 2.6 g
11金	<b>非常食メニュー</b> 救給力 牛乳 チーズ 果物(バナナ)	防災教育の一環として、災害発生時等、給食が提供できなかった場合に対応するための非常用代替食を、3月11日の給食で提供いたします。 非常食のため、満腹感は少ないかもしれませんが、防災の意識を高めるため、ご理解ご協力をお願いいたします。						エネルギー たんぱく 質 脂質 食塩相当 量 545 kcal 12.8 g 24.1 g 1.6 g

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
14月	麦ご飯 牛乳 麻婆豆腐 春雨サラダ 果物	豚ひき肉 豆腐 ロースハム	牛乳	精白米 精麦 上白糖 かたくり粉 はるさめ 三温糖	植物油 ごま油 ごま	にんじん しょうが ねぎ 干し椎茸 たけのこ もやし キャベツ きゅうり	エネルギー たんぱく 質 脂質 食塩相当 量 645 kcal 31.9 g 26.3 g 20.4 g 2.0 g	
15火	焼きそば 牛乳 クリスピーチキン ブロッコリーサラダ 果物(春香)	豚肉 鶏肉	牛乳	焼きそばめ ん 三温糖	大豆油	にんじん 青ピーマ ン ブロッコ リー	もやし キャベツ 玉葱 干し椎茸 とうもろこし 国産オレンジ	エネルギー たんぱく 質 脂質 食塩相当 量 839 kcal 33.1 g 24.4 g 2.8 g
16水	<b>《減塩メニューの日》</b> 麦ご飯 牛乳 鮭の塩焼き ポテトサラダ 豚汁 デザート	ベにぎけ ロースハム たまご 豚肉 豆腐 かつお節	牛乳	精白米 精麦 じゃがいも さといも	大豆油 マヨネーズ(全卵 型)	にんじん	玉葱 きゅうり り ごぼう ねぎ だい こん は くさい こんにゃく	エネルギー たんぱく 質 脂質 食塩相当 量 654 kcal 31.6 g 20.8 g 1.6 g
17木	コッペパン 牛乳 県産ヒレカツ キャベツのサラダ ワンタンスープ デザート	まぐろ缶詰	牛乳	コッペパン 三温糖 ワンタン かたくり粉	植物油	にんじん ほうれん そう	キャベツ だいこん とうもろこし 玉葱 干し椎茸 たけのこ ねぎ	エネルギー たんぱく 質 脂質 食塩相当 量 728 kcal 29.7 g 26.2 g 2.9 g
18金	<b>6年生リクエスト</b> 三色ご飯 牛乳 鶏の照り焼き 春雨サラダ コーンスープ、デザート	鶏肉 たまご えだまめ 鶏肉 ロースハム ベーコン	牛乳	精白米 精麦 三温糖 はるさめ かたくり粉	植物油 ごま油 ごま	にんじん パセリ	しょうが もやし キャベツ きゅうり とうもろこし 玉葱	エネルギー たんぱく 質 脂質 食塩相当 量 720 kcal 34.4 g 21.4 g 2.6 g
22火	きつねうどん 牛乳 かきあげ こまつなのおひたし デザート	鶏肉 油揚げ するめい か たまご	煮干 牛乳 小魚か き揚げ	うどん(り 7入り) 上白糖 薄力粉 プリン	大豆油	こまつな にんじん しゅんぎ く	ねぎ 玉葱 もやし	エネルギー たんぱく 質 脂質 食塩相当 量 675 kcal 29.4 g 24.1 g 1.8 g
☆減塩のポイント☆ ~ おかずの組み合わせに「メリハリ」をつける ~ 食事の全てが薄味だと物足りなく感じてしまいます。 主菜の塩分が少なめだったら、副菜は少し塩分のきいたものにする。逆に主菜は塩分がきいているの であれば、副菜は少なめに。メリハリをつけると、ご飯をおいしくいただけます。 無理のない減塩を継続し、生活習慣病を予防しましょう！							3月の児童 (8~9歳) 栄養価平均	エネルギー たんぱく 質 脂質 食塩相当 量 679 kcal 27.0 g 22.6 g 2.4 g

※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、中学年のもので、(低学年20%減、高学年20%増)