

【関辺小学校】



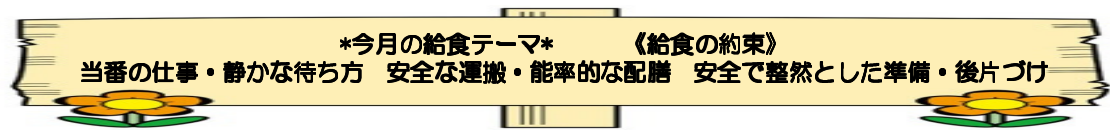
テクノエーピーTN300Bベクレルモニター シンレーション検出器
学校給食用食材の使用判断基準 25Bq/kg

件数	検査日	検査品目	産地	検査値	給食提供日	備考
1	4/9	給食丸ごと	—	不検出	4月9日	
2	4/9	玉ねぎ	北海道	不検出	4月9日	
3	4/9	じゃがいも	北海道	不検出	4月9日	
4	4/9	人参	徳島県	不検出	4月10日	
5	4/9	ピーマン	茨城県	不検出	4月10日	
6	4/9	キャベツ	神奈川県	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	豚モモ肉	福島県	不検出	4月11日	
9	4/10	にら	茨城県	不検出	4月11日	
10	4/10	焼売	宮城県	不検出	4月13日	
11	4/11	給食丸ごと	—	不検出	4月11日	
12	4/11	絹ごし豆腐	白河市	不検出	4月11日	
13	4/11	しめじ	新潟県	不検出	4月12日	
14	4/11	大根	茨城県	不検出	4月12日	
15	4/11	ベーコン	栃木県	不検出	4月12日	
16	4/12	給食丸ごと	—	不検出	4月12日	
17	4/12	長ネギ	茨城県	不検出	4月13日	
18	4/12	もやし	栃木県	不検出	4月13日	
19	4/12	ロースハム	栃木県	不検出	4月16日	
20	4/13	給食丸ごと	—	不検出	4月13日	
21	4/13	木綿豆腐	白河市	不検出	4月13日	
22	4/13	キャベツ	神奈川県	不検出	4月16日	
23	4/13	きゅうり	須賀川市	不検出	4月16日	
24	4/16	給食丸ごと	—	不検出	4月16日	
25	4/16	人参	徳島県	不検出	4月17日	
26	4/16	もやし	栃木県	不検出	4月17日	
27	4/16	焼豚	福島県	不検出	4月17日	
28	4/17	給食丸ごと	—	不検出	4月17日	
29	4/17	キャベツ	神奈川県	不検出	4月18日	
30	4/17	大根	茨城県	不検出	4月18日	
31	4/17	メルルーサ	ニュージーランド	不検出	4月18日	
32	4/18	給食丸ごと	—	不検出	4月18日	
33	4/18	玉ねぎ	北海道	不検出	4月19日	

34	4/18	じゃがいも	北海道	不検出	4月19日	
35	4/18	キウイ	ニュージーランド	不検出	4月19日	
36	4/18	鶏モモ肉	北海道	不検出	4月19日	
37	4/19	給食丸ごと	－	不検出	4月19日	
38	4/19	長ネギ	栃木県	不検出	4月20日	
39	4/19	卵	白河市	不検出	4月20日	
40	4/19	鶏ひき肉	北海道	不検出	4月20日	
41	4/20	給食丸ごと	－	不検出	4月20日	
42	4/20	木綿豆腐	白河市	不検出	4月20日	
43	4/20	ごぼう	北海道	不検出	4月23日	
44	4/20	白菜	茨城県	不検出	4月23日	
45	4/23	給食丸ごと	－	不検出	4月23日	
46	4/23	板こんにゃく	西郷村	不検出	4月23日	
47	4/23	にら	栃木県	不検出	4月24日	
48	4/23	キャベツ	茨城県	不検出	4月24日	
49	4/23	豚ひき肉	福島県	不検出	4月24日	
50	4/24	給食丸ごと	－	不検出	4月24日	
51	4/24	玉ねぎ	北海道	不検出	4月26日	
52	4/24	セロリ	静岡県	不検出	4月26日	
53	4/24	じゃがいも	北海道	不検出	4月26日	
54	4/24	ウィンナー	北海道	不検出	4月26日	
55	4/26	給食丸ごと	－	不検出	4月26日	
56	4/26	えのきだけ	長野県	不検出	4月27日	
57	4/26	ミニトマト	愛知県	不検出	4月27日	
58	4/26	えびカツ	静岡県	不検出	4月27日	
59	4/27	給食丸ごと	－	不検出	4月27日	
60	4/27	ピーマン	茨城県	不検出	5月1日	
61	4/27	玉ねぎ	北海道	不検出	5月1日	
62	4/27	卵	白河市	不検出	5月1日	
63	4/27	豚ひき肉	福島県	不検出	5月1日	



こんだてひょう



平成30年度 白河市立関辺小学校

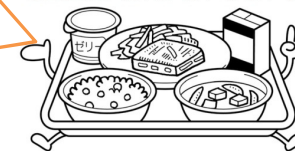
日	献立名	赤の仲間 血や肉になる		黄の仲間 熱や力の元になる		緑の仲間 体の調子を整える		栄養価	
9月	カレーライス ほうれん草の焼き豚あえ フルーツ杏仁	豚モモ肉 焼き豚	牛乳 わかめ	麦ごはん じゃがいも 杏仁豆腐	大豆油 ごま油 ごま	にんじん パセリ ほうれん草	玉葱 セロリー もやし みかん パインアップル バナナ	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	742 kcal 22.8 g 21.6 g 4.1 g
10火	焼きそば 中華サラダ わかめスープ 果物(いちご)	豚モモ肉 焼き豚 錦糸たまご	牛乳 わかめ	蒸し中華めん はるさめ 三温糖	大豆油 ごま	にんじん 青ピーマン	もやしキャベツ 玉葱 干し椎茸 きゅうり とうもろこし いちご	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	604 kcal 23 g 20.8 g 2.7 g
11水	麦ご飯 鮭の塩焼き れんこんのきんぴら かきたま汁	紅鮭 豚モモ肉 さつま揚げ 絹ごし豆腐 たまご かつお節	牛乳	麦ごはん 三温糖 かたくり粉	大豆油 ごま	にんじん ごまつな にら	れんこん	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	604 kcal 27.4 g 15.7 g 1.8 g
12木	丸パン チーズインハンバーグ 野菜サラダ クラムチャウダー	ロースハム あさり ベーコン	牛乳 チーズ わかめ	コッパン じゃがいも	有塩バター	にんじん フロッコリー パセリ	キャベツ だいこん 玉葱 ぶなしめじ	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	615 kcal 26.2 g 24.7 g 3.5 g
13金	入学祝いメニュー 赤飯 桜しゅうまい 菜の花のおひたし じゃが芋と豆腐のみそ汁 お祝い紅白ゼリー	あずき 木綿豆腐 みそ	牛乳 わかめ 煮干 紅白ゼリー	アルファ化米 じゃがいも	ごま	菜の花 にんじん ごまつな	もやし ねぎ	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	668 kcal 21.8 g 13 g 2.5 g
16月	麦ご飯 鶏の唐揚げ ひじきと春雨サラダ ワントンスープ	鶏モモ肉 ロースハム	牛乳 ひじき	麦ごはん かたくり粉 はるさめ 三温糖 ワントン	なたね油 ごま油	にんじん ほうれん草	キャベツ きゅうり 干し椎茸 だけのこ ねぎ	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	648 kcal 24.8 g 15.4 g 2.2 g
17火	うどん 小魚入りかき揚げ 五色あえ かみかみデザート	鶏胸肉 油揚げ かつお節 たまご 焼き豚	牛乳 いわし わかめ こんぶ	ソフト麺 三温糖 薄力粉	大豆油 ごま油 ごま	にんじん ごまつな ほうれん草	ねぎ 干し椎茸 ごぼう もやし	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	604 kcal 28.7 g 20.1 g 5.3 g
18水	麦ご飯 のりたまふりかけ 白身魚のマヨネーズ焼き ゆでフロッコリーのっぺい汁	メルルーサ 鶏モモ肉 油揚げ	牛乳 煮干	麦ごはん パン粉 さといも かたくり粉	マヨネーズ ソフトレタス	パセリ フロッコリー にんじん ほうれん草	キャベツ 干し椎茸 だいこん ねぎ	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	609 kcal 25.4 g 17.9 g 1.3 g
19木	コッパン ローストチキン シャキシャキサラダ ホワイトシチュー 果物(りんご、バナナ)	鶏モモ肉 鶏胸肉 ベーコン	牛乳	コッパン 三温糖 じゃがいも	なたね油	にんじん パセリ ごまつな	キャベツ れんこん だいこん えだまめ 玉葱 マッシュルーム キウイフルーツ	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	605 kcal 30.8 g 17.8 g 2 g
20金	三色ご飯 小松菜のいそあえ あさりのみそ汁 果物(バナナ)	鶏ひき肉 たまご かつお節 あさり 木綿豆腐 みそ	牛乳 刻みのり わかめ 煮干	麦ごはん 三温糖	大豆油	ごまつな にんじん ほうれん草	グリーンピース もやし ねぎ バナナ	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	633 kcal 27 g 14.4 g 2.1 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	
23月	麦ご飯 さばのみそ煮 ほうれん草のおかかあえ けんちん汁	まさば みそ かつお節 豚モモ肉 木綿豆腐	牛乳 煮干	麦ごはん 三温糖 さといも 板こんにゃく		ほうれん草 にんじん	もやし だいこん ねぎ ごぼう 干し椎茸 はくさい	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	605 kcal 27.4 g 15.5 g 1.8 g
24火	みそラーメン ぎょうざ わかめのツナあえ 果物(オレンジ)	豚ひき肉 みそ ツナフレーク	牛乳 わかめ	蒸し中華めん 大豆油 ごま ごま油		にんじん にら フロッコリー	もやし 玉葱 キャベツ ねぎ パレシアンオレンジ	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	620 kcal 25.9 g 17.5 g 3 g
26水	給食 なし	※ 小教研のため							
26木	4月 パステールランチ 黒糖パン ポテトカップえびグラタン ゆで豚サラダ ミネストローネ 豆乳プリン	豚モモ肉 大豆 ウィンナー	牛乳	黒糖パン じゃがいも マカロニ 豆乳プリン	有塩バター	にんじん ホールのマト パセリ	キャベツ 赤たまねぎ 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	642 kcal 25.9 g 22.3 g 2.9 g
27金	麦ご飯 エビカツ ビーンズサラダ えのきのみそ汁 ミニトマト	むきえび たまご 大豆 焼き豚 油揚げ みそ	牛乳 チーズ 煮干	麦ごはん かたくり粉 薄力粉 パン粉 三温糖 じゃがいも 小まめ餅	ごま 大豆油 ごま油	にんじん ごまつな ミニトマト	玉葱 きゅうり だいこん とうもろこし むきえだまめ えのきだけ はくさい ねぎ	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	657 kcal 23.9 g 18.7 g 2.2 g
				栄養価基準値		今月の 平均値			
				エネルギー 640 kcal たんぱく質 24.0 g 脂質 19.0 g 食塩相当量 2.5 g		エネルギー 633 kcal たんぱく質 25.8 g 脂質 18.2 g 食塩相当量 2.7 g			

※ 給食のない日
4月25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、(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、関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
スクの持参もお願いします。

給食当番の身支度チェック

- ①髪のはき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

