

【釜子小学校】



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	3/4	鶏もも肉	岩手県	不検出	3月5日	
2	3/4	ロースハム	高崎市	不検出	3月5日	
3	3/4	大根	静岡県	不検出	3月5日	
4	3/4	サケ	北海道	不検出	3月6日	
5	3/4	給食丸ごと	—	不検出	3月4日	
6	3/5	豚ひき肉	福島県	不検出	3月6日	
7	3/5	ごぼう	青森県	不検出	3月6日	
8	3/5	もやし	郡山市	不検出	3月6日	
9	3/5	舞茸	静岡県	不検出	3月7日	
10	3/5	給食丸ごと	—	不検出	3月5日	
11	3/6	ベーコン	高崎市	不検出	3月7日	
12	3/6	玉ねぎ	北海道	不検出	3月8日	
13	3/6	きゅうり	宮崎県	不検出	3月8日	
14	3/6	給食丸ごと	—	不検出	3月6日	
15	3/7	豚もも肉	福島県	不検出	3月8日	
16	3/7	豆腐	白河市	不検出	3月11日	
17	3/7	さつまいも	茨城県	不検出	3月11日	
18	3/7	給食丸ごと	—	不検出	3月7日	
19	3/8	鶏むね肉	岩手県	不検出	3月11日	
20	3/8	人参	茨城県	不検出	3月12日	
21	3/8	キャベツ	神奈川県	不検出	3月12日	
22	3/8	給食丸ごと	—	不検出	3月8日	
23	3/11	豚もも肉	福島県	不検出	3月12日	
24	3/11	にら	福島県	不検出	3月12日	
25	3/11	さば	ノルウェー	不検出	3月13日	
26	3/11	給食丸ごと	—	不検出	3月11日	
27	3/12	つきこんにゃく	石川町	不検出	3月15日	
28	3/12	小松菜	石川町	不検出	3月13日	
29	3/12	生揚げ	郡山市	不検出	3月15日	
30	3/12	給食丸ごと	—	不検出	3月12日	

31	3/13	卵	中島村	不検出	3月18日	
32	3/13	豆腐	白河市	不検出	3月18日	
33	3/13	給食丸ごと	—	不検出	3月13日	
34	3/15	豚ひき肉	福島県	不検出	3月18日	
35	3/15	玉ねぎ	北海道	不検出	3月19日	
36	3/15	給食丸ごと	—	不検出	3月15日	
37	3/18	ウィンナースライス	高崎市	不検出	3月20日	
38	3/18	キウイ	佐賀県	不検出	3月20日	
39	3/18	大根	神奈川県	不検出	3月20日	
40	3/18	給食丸ごと	—	不検出	3月18日	
41	3/19	給食丸ごと	—	不検出	3月19日	
42	3/20	給食丸ごと	—	不検出	3月20日	



給食よていこんだてひょう



平成31年 3月

白河市立釜子小学校

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 	タンパク質 	脂質 	食塩
4	月	<ひな祭り献立> ちらし寿司 牛乳 さわらの西京焼き 菜の花のごま和え 豆腐のすまし汁 ひなあられ	きんし卵 牛乳 きざみのり さわらの西京焼き 豆腐 なると	かんぴょう 干しいたけ にんじん えだまめ なのはな キャベツ きゅうり こまつな ねぎ	ごはん 白すりごま さとう ひなあられ	きのこ	(kcal) 650	(g) 29.1	(g) 18.1	(g) 1.8
5	火	ごはん カフェオレ とりのから揚げ ポテトサラダ こまつなのみそ汁	とり肉 カフェオレ ロースハム みそ	おろししょうが 玉ねぎ きゅうり コーン にんじん だいこん ねぎ こまつな	ごはん かたくり粉 こめ油 じゃがいも マヨネーズ	さかな	682	23.7	21.7	1.8
6	水	<カミカミ献立> ごはん 野菜と雑穀のかむふりかけ 牛乳 さけのこみ焼き ごぼうチップス 肉みそスープ	さけ 牛乳 ぶたひき肉 ひきわり大豆 青大豆 みそ	ねぎ おろししょうが おろしにんにく ごぼう にんじん はくさい もやし ねぎ	ごはん ごま油 こむぎ粉 こめ油 さとう マロニー 白いりごま ふりかけ	かいそう	634	29.5	17.8	1.7
7	木	<せんいたっぶり献立> 和風スパゲティ 牛乳 ツナサラダ ハーゲンダッツ	ベーコン 牛乳 ツナフレーク きざみのり	玉ねぎ えのきたけ まいたけ ぶなしめじ マッシュルーム 干しいたけ にんじん おろしにんにく キャベツ きゅうり コーン	スパゲティめん こめ油 ハーゲンダッツ バター	まめるい	680	25.3	27.6	1.9
8	金	麦ごはん ポークカレー 牛乳 海そうサラダ かたぬきレアチーズ	ぶた肉 牛乳 海そうサラダ レアチーズ	玉ねぎ にんじん すりおろしりんご おろししょうが おろしにんにく きゅうり キャベツ コーン	麦ごはん じゃがいも こめ油 ごま油 さとう	きのこ	686	20.6	21.9	2.4
11	月	<献立コンクール最優秀献立> ゆかりごはん 牛乳 とり肉と大根の煮込み さつまいものチョップドサラダ 白菜のみそ汁 いちご	とり肉 牛乳 ロースハム わかめ 豆腐 みそ	ゆかり にんじん だいこん いんげん きゅうり コーン ねぎ はくさい いちご	ごはん さとう こめ油 さつまいも じゃがいも マヨネーズ	くだもの	594	20.9	17.5	2.2
12	火	<6年生アンコールメニュー> きなこ揚げパン 牛乳 はるさめサラダ ワンタンスープ しらぬい	きなこ 牛乳 わかめ きんし卵 ぶた肉	にんじん キャベツ きゅうり もやし にら 玉ねぎ しらぬい	コッパン さとう こめ油 はるさめ 白いりごま ごま油 ワンタン ごま油	さかな	639	23.9	20.7	2.2
13	水	ごはん のりのつくだに 牛乳 さばのごまころも焼き わかめの酢の物 じゃがいものみそ汁	さば 牛乳 わかめ 豆腐 みそ のりのつくだに	おろししょうが きゅうり コーン はくさい こまつな ねぎ	ごはん さとう 白いりごま じゃがいも	にゅうせいひん	594	26.0	16.6	2.1
14	木	卒業式予行・お弁当								
15	金	ごはん 牛乳 野菜コロッケ 五目きんぴら 生揚げのみそ汁	ぶた肉 牛乳 生揚げ みそ	ごぼう にんじん いんげん 干しいたけ たけのこ はくさい こまつな ねぎ	ごはん コロッケ つきこんじゃく こめ油 さとう 白いりごま	くだもの	622	20.4	19.4	1.9
18	月	ごはん 牛乳 手作りハガ-ゲテミラミス ヌナガ えのきのみそ汁 ティラミス	ぶたひき肉 牛乳 卵 豆腐 みそ	キャベツ コーン にんじん えのきたけ こまつな	ごはん ソフトパン粉 バター さとう じゃがいも ティラミス	かいそう	767	26.8	31.7	2.0
19	火	食パン マーシャルピーンズ 牛乳 エビグラタン ブロッコリーのサラダ 野菜スープ	とり肉 むきえび 牛乳 チーズ	玉ねぎ ブロッコリー コーン にんじん キャベツ	食パン マーシャルピーンズ マカロニ こめ油 ソフトパン粉 じゃがいも	やさい	710	28.8	26.8	2.0
20	水	<卒業おめでとう献立> チキンピラフ 牛乳 カントリーサラダ コンソメスープ お祝いフルーツタルト	牛乳 とり肉 ウィンナー ホイップクリーム	にんじん 玉ねぎ グリンピース きゅうり キャベツ だいこん レモン果汁 にんじん いちご キウイフルーツ	ごはん バター こめ油 さとう じゃがいも 小枝 タルトカップ	さかな	735	21.8	29.5	1.6
21	水	春分の日								
23	金	卒業式 ご卒業おめでとうございます								

計12食 ※材料の都合により、献立が変更になる場合がありますのでご了承ください。

<中学年目標量>

※低・高学年については主食の量で調整しています。

エネルギー	たんぱく質	脂質	塩分
650Kcal	21~32.5g	14~22g	2g未満

<当月平均量>

エネルギー	たんぱく質	脂質	塩分
666Kcal	24.8g	22.4g	2.0g

ひなまつり



ひな祭りの起源は、けがれや災いを人形に移し、川に流して厄払いしたという古代中国の風習だといわれています。これが日本で女の子の雛遊びと結びつき、ひな人形をかざり、厄除けのお料理を食べるお祭りになりました。