

# 〔白河第二小学校〕



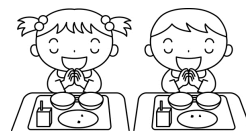
テクノエーピーTN300Bベクレルモニター シンレーション検出器

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	4/8	大根	千葉県	不検出	4月9日	
2	4/8	水菜	茨城県	不検出	4月9日	
3	4/9	ほうれん草	福島県	不検出	4月10日	
4	4/9	もやし	栃木県	不検出	4月10日	
5	4/9	キャベツ	愛知県	不検出	4月10日	
6	4/9	鶏モモ肉	岩手県	不検出	4月10日	
7	4/9	給食丸ごと	—	不検出	4月9日	
8	4/10	レタス	茨城県	不検出	4月11日	
9	4/10	いちご	福島県	不検出	4月11日	
10	4/10	鶏卵	浅川町	不検出	4月12日	
11	4/10	豆腐	白河市	不検出	4月12日	
12	4/10	給食丸ごと	—	不検出	4月10日	
13	4/11	ねぎ	福島県	不検出	4月12日	
14	4/11	小松菜	福島県	不検出	4月12日	
15	4/11	ウィンナー	群馬県	不検出	4月12日	
16	4/11	給食丸ごと	—	不検出	4月11日	
17	4/12	えのきたけ	新潟県	不検出	4月15日	
18	4/12	人参	徳島県	不検出	4月15日	
19	4/12	いちご	福島県	不検出	4月15日	
20	4/12	米飯(麦ごはん)	白河市	不検出	4月12日	
21	4/12	給食丸ごと	—	不検出	4月12日	
22	4/15	塩鮭	北海道	不検出	4月15日	
23	4/15	白菜	茨城県	不検出	4月16日	
24	4/15	もやし	栃木県	不検出	4月16日	
25	4/15	豚挽き肉	福島県	不検出	4月16日	
26	4/15	給食丸ごと	—	不検出	4月15日	
27	4/16	きゅうり	岩瀬郡	不検出	4月17日	
28	4/16	キャベツ	神奈川県	不検出	4月17日	
29	4/16	しめじ	新潟県	不検出	4月17日	
30	4/16	豚ロース肉	福島県	不検出	4月17日	

31	4/16	給食丸ごと	—	不検出	4月16日	
32	4/17	大根	千葉県	不検出	4月18日	
33	4/17	ごぼう	青森県	不検出	4月18日	
34	4/17	なめこ	福島県	不検出	4月18日	
35	4/17	豚モモ肉	福島県	不検出	4月18日	
36	4/17	給食丸ごと	—	不検出	4月17日	
37	4/18	じゃがいも	北海道	不検出	4月19日	
38	4/18	玉ねぎ	北海道	不検出	4月19日	
39	4/18	レタス	茨城県	不検出	4月19日	
40	4/18	鶏モモ肉	岩手県	不検出	4月19日	
41	4/18	給食丸ごと	—	不検出	4月18日	
42	4/19	もやし	郡山市	不検出	4月22日	
43	4/19	にら	茨城県	不検出	4月22日	
44	4/19	豚挽き肉	福島県	不検出	4月22日	
45	4/19	米飯(麦ごはん)	白河市	不検出	4月19日	
46	4/19	給食丸ごと	—	不検出	4月19日	
47	4/22	豆腐	白河市	不検出	4月23日	
48	4/22	キャベツ	神奈川県	不検出	4月23日	
49	4/22	ほうれん草	福島県	不検出	4月23日	
50	4/22	きゅうり	岩瀬郡	不検出	4月23日	
51	4/22	給食丸ごと	—	不検出	4月22日	
52	4/23	レタス	茨城県	不検出	4月25日	
53	4/23	人参	徳島県	不検出	4月25日	
54	4/23	ベーコン	群馬県	不検出	4月25日	
55	4/23	鶏卵	浅川町	不検出	4月26日	
56	4/23	給食丸ごと	—	不検出	4月23日	
57	4/25	ホキ	東京都	不検出	4月25日	
58	4/25	ピーマン	茨城県	不検出	4月26日	
59	4/25	ねぎ	千葉県	不検出	4月26日	
60	4/25	鶏モモ肉	岩手県	不検出	4月26日	
61	4/25	給食丸ごと	—	不検出	4月25日	
62	4/26	ほうれん草	茨城県	不検出	5月7日	
63	4/26	小松菜	福島県	不検出	5月7日	
64	4/26	豚モモ肉	福島県	不検出	5月7日	
65	4/26	米飯(白米)	白河市	不検出	4月26日	
66	4/26	給食丸ごと	—	不検出	4月26日	

# 4月学校給食予定献立表



平成31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 脂質	食塩 g
9 火	スパゲティミートソース 大根じゃこサラダ ヨーグルト	牛乳 牛肉 豚肉 ちりめんじゃこ くわかめ ヨーグルト	玉ねぎ セロリ パセリ ニンニク トマト 大根 水菜	スパゲッティ オリーブ油 バター	さかな	E: 619 P: 24.7 F: 20.7	塩 2.3 g
10 水	苺菜ごはん とり肉の竜田揚げ おかか和え 中華コーンスープ	牛乳 とり肉 とうふ たまご かつおぶし	ショウガ ニンニク ほうれん草 もやし キャベツ コーン ねぎ 干しいたけ 大根葉	麦ごはん でん粉 米油 ごま油	だいず製品	E: 603 P: 25.2 F: 16.6	塩 2.8 g
11 木	キャロットパン ツナキャセロール ハムマリネ 野菜スープ いちご	牛乳 ツナ チーズ ハム ベーコン	にんじん 玉ねぎ マッシュルーム パセリ レタス きゅうり キャベツ ほうれん草 セロリ いちご	パン さとう マカロニ 小麦粉 バター 米油 オリーブ油 じゃがいも	肉 類	E: 715 P: 25.2 F: 26.0	塩 2.5 g
12 金	麦ごはん 厚焼き玉子 野菜炒め わかめ汁	牛乳 たまご とり肉 ウィンナー わかめ とうふ みそ	にんじん ねぎ キャベツ 玉ねぎ もやし 小松菜 えのきだけ	麦ごはん さとう 米油 じゃがいも	さかな	E: 606 P: 23.7 F: 18.9	塩 2.4 g
15 月	入学・進級お祝い給食 赤飯 鮭の塩焼き 菜の花和え ゆば汁 いちごタルト	牛乳 鮭 ベーコン ゆば とうふ なたと	菜の花 キャベツ にんじん えのきだけ いちご	赤飯 ごま タルト クリーム	肉 類	E: 653 P: 30.0 F: 26.5	塩 3.1 g
16 火	タンメン(中華めん) 手作り蒸しだんご 切り干し大根和え	牛乳 豚肉 あさり たまご 油揚げ	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 もやし ねぎ 干しいたけ 大根	中華めん 米油 ごま油 もち米 パン粉 でんぷん ごま	たまご	E: 670 P: 30.8 F: 17.9	塩 2.4 g
17 水	麦ごはん 豚肉のしょうが焼き スパゲティサラダ 小松菜汁	牛乳 豚肉 ハム みそ	ショウガ 玉ねぎ パセリ にんじん きゅうり キャベツ 小松菜 大根 しめじ	麦ごはん スパゲティ マヨネーズ じゃがいも	だいず製品	E: 626 P: 24.3 F: 19.9	塩 2.3 g
18 木	七穀ごはん きびなごフライ 五目きんぴら 根菜汁 いりこ大豆	きびなご 豚肉 生揚げ みそ いりこ 大豆	ニンニク ごぼう にんじん れんこん いんげん なめこ 大根 小松菜 ねぎ コンニャク	七穀(発芽玄米・押麦・黒米・は と麦・アヲ炊・カサ・ササ)	肉 類	E: 667 P: 24.2 F: 23.0	塩 2.0 g
19 金	チキンカレーライス(麦ごはん) 海藻サラダ ブルーベリーゼリー	牛乳 とり肉 大豆 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 コーン	麦ごはん 米油 じゃがいも バター セリー	さかな	E: 694 P: 23.1 F: 19.1	塩 2.7 g
22 月	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 だけこのねぎ 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	たまご	E: 693 P: 27.4 F: 20.9	塩 2.2 g
23 火	親子うどん(ソフトめん) 笹かまの天ぷら 塩昆布和え きよみオレンジ	牛乳 とり肉 たまご ささかまぼこ 昆布	にんじん ねぎ 玉ねぎ ごぼう キャベツ きゅうり 大根 きよみオレンジ	ソフトめん 薄力粉 米油	だいず製品	E: 646 P: 29.7 F: 18.5	塩 2.6 g
24	小教研のため給食なし						
25 木	黒糖パン ホキのパン粉焼き フレンチサラダ クラムチャウダー	牛乳 ホキ チーズ ベーコン あさり	ニンニク パセリ レタス 玉ねぎ ブロッコリー コーン にんじん	黒糖パン 米油 パン粉 オリーブ油 じゃがいも バター 小麦粉	肉 類	E: 650 P: 29.5 F: 22.3	塩 2.4 g
26 金	チキンライス 目玉焼き キャベツサラダ もずくスープ	牛乳 とり肉 たまご もずく	にんじん コーン ピーマン パセリ キャベツ ブロッコリー 玉ねぎ えのきだけ ねぎ	ごはん バター 米油	さかな	E: 608 P: 26.0 F: 18.4	塩 2.7 g



★ 栄養価の「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2.3gです。  
 今月の平均栄養量は、エネルギー650kcal、たんぱく質26.4g、脂質20.7g、食塩2.5g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。

毎月1回  
カミカミ給食を  
実施します。

カミカミ給食 ~正しい味覚を育てるために~

## ★4月の行事食★

15日(月) 入学・進級お祝い給食

18日(木) ひと口30回カミカミ給食



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と、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

