

【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	8/23	給食丸ごと	—	不検出	8月23日	
2	8/23	キャベツ	群馬県	不検出	8月23日	
3	8/24	ごぼう	群馬県	不検出	8月24日	
4	8/25	白菜	長野県	不検出	8月24日	
5	8/26	人参	北海道	不検出	8月24日	
6	8/24	給食丸ごと	—	不検出	8月24日	
7	8/24	焼豚	福島県	不検出	8月25日	
8	8/24	えびカツ	静岡県	不検出	8月25日	
9	8/24	絹ごし豆腐	白河市	不検出	8月25日	
10	8/25	給食丸ごと	—	不検出	8月25日	
11	8/25	セロリ	長野県	不検出	8月26日	
12	8/25	玉ねぎ	北海道	不検出	8月26日	
13	8/25	きゅうり	福島県	不検出	8月26日	
14	8/26	給食丸ごと	—	不検出	8月26日	
15	8/26	長ねぎ	福島県	不検出	8月29日	
16	8/26	しめじ	新潟県	不検出	8月29日	
17	8/26	じゃがいも	北海道	不検出	8月29日	
18	8/29	給食丸ごと	—	不検出	8月29日	
19	8/29	豚小間肉	福島県	不検出	8月30日	
20	8/29	ピーマン	福島県	不検出	8月30日	
21	8/29	もやし	福島県	不検出	8月30日	
22	8/30	給食丸ごと	—	不検出	8月30日	
23	8/30	大根	青森県	不検出	8月31日	
24	8/30	卵	白河市	不検出	8月31日	
25	8/30	ベーコン	北海道	不検出	8月31日	
26	8/31	給食丸ごと	—	不検出	8月31日	
27	8/31	キャベツ	群馬県	不検出	9月1日	
28	8/31	玉ねぎ	北海道	不検出	9月1日	
29	8/31	ウィンナー	栃木県	不検出	9月1日	



今月の給食目標

《食事の衛生に気をつけよう》 食事の前の手洗い・だまって配膳

令和4年度
白河市立開辺小学校

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	
7月1日 金	麦ご飯 味付きのり牛乳 かつおの竜田揚げ トマトマリネ こまつなのみそ汁	かつおの竜田揚げ 木綿豆腐	味付けのり 牛乳 わかめ 煮干	麦ごはん かたくり粉 砂糖 じゃがいも	植物油 オリーブ油	トマト パセリ こまつな にんじん	しょうが 玉葱 ねぎ	エネルギー 627 kcal たんぱく質 29.8 g 脂質 16.8 g 食塩相当量 2 g	
4月	麦ご飯 牛乳 白身魚のみそマヨ焼き 中華サラダ ワンタンスープ	ホキ 焼き豚 たまご	牛乳	麦ごはん 砂糖 ワンタン かたくり粉	マヨネーズ ごま油	パセリ にんじん ほうれんそう	キャベツ きゅうり もやし 干し椎茸 だけこのねぎ	エネルギー 657 kcal たんぱく質 27.9 g 脂質 19.6 g 食塩相当量 1.9 g	
5日 火	カレーうどん 牛乳 シャキシャキサラダ 果物(オレンジ)	豚肉 なると かつお節 えだまめ	牛乳	カレーうどん 砂糖	植物油	ほうれんそう にんじん	玉葱 キャベツ れんこん ねぎ きゅうり だいこん ハレンシアオレンジ	エネルギー 697 kcal たんぱく質 24.5 g 脂質 25.4 g 食塩相当量 3.2 g	
6日 水	☆七夕献立☆ わかめご飯 牛乳 星型ハンバーグ 和風サラダ 七夕すまし汁,七夕デザート	鶏肉 うすら卵 ハンバーグ かつお節	牛乳	わかめごはん 砂糖 そうめん ゼリー	ごま油	にんじん オクラ	キャベツ きゅうり だいこん とうもろこし	エネルギー 613 kcal たんぱく質 23.1 g 脂質 16.4 g 食塩相当量 2.1 g	
7日 木	食パン(2枚) チョコレートクリーム 牛乳 手作りミートグラタン ハムとキャベツのサラダ 春雨スープ	豚肉 ロースハム ベーコン	牛乳 チーズ ペシャメル ルウ	食パン 砂糖 チョコレートクリーム マカロニ じゃがいも はるさめ かたくり粉	バター オリーブ油	パセリ にんじん ブロッコリー こまつな	玉葱 キャベツ とうもろこし マッシュルーム きくらげ 干し椎茸 ねぎ	エネルギー 925 kcal たんぱく質 31.6 g 脂質 35.5 g 食塩相当量 3.5 g	
8日 金	麦ご飯 牛乳 キャベツメンチ カントリーサラダ とうもろこしのスープ	キャベツメンチ ロースハム たまご ベーコン	牛乳	麦ごはん 砂糖 かたくり粉	植物油	にんじん パセリ	きゅうり 玉葱 キャベツ だいこん とうもろこし	エネルギー 673 kcal たんぱく質 20.8 g 脂質 22.8 g 食塩相当量 2.2 g	
11日 月	麦ご飯 牛乳 さばの西京焼き れんこんのきんぴら えのきのみそ汁	さばの西京焼き 鶏肉 さつま揚げ	牛乳 煮干	麦ごはん 砂糖 じゃがいも	ごま油 植物油	にんじん こまつな	れんこん えのきだけ ねぎ こんにゃく	エネルギー 644 kcal たんぱく質 28.6 g 脂質 17.8 g 食塩相当量 2 g	
12日 火	タンメン 牛乳 しゅうまい 海そうサラダ	豚肉 えび うすら卵 ロースハム	牛乳 わかめ	中華めん かたくり粉 砂糖	ごま油 植物油	にんじん にら ブロッコリー	もやし キャベツ 干し椎茸 にんにく こんにゃく きゅうり	エネルギー 510 kcal たんぱく質 26 g 脂質 18.8 g 食塩相当量 3.6 g	
13日 水	キャロットピラフ 牛乳 ロースチキン ツナサラダ オニオンスープ	鶏肉 まぐろ缶詰 ベーコン	牛乳	キャロットピラフ 砂糖 かたくり粉	有塩バター 植物油	にんじん ほうれんそう	しょうが キャベツ きゅうり 干し椎茸	エネルギー 647 kcal たんぱく質 28 g 脂質 19.7 g 食塩相当量 2.2 g	
14日 木	弁当	<div style="border: 2px solid orange; padding: 10px; text-align: center;"> 全校生 お弁当の日 </div>							
15日 金	麦ご飯 牛乳 イカメンチ パスタと野菜のソテー なめこのみそ汁	イカメンチ ベーコン 木綿豆腐	牛乳 わかめ 煮干	麦ごはん	植物油 有塩バター	にんじん にら さやえんどう こまつな	キャベツ とうもろこし なめこ ねぎ	エネルギー 667 kcal たんぱく質 21.7 g 脂質 23.4 g 食塩相当量 2 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	
19日 火	スパゲティナポリタン 牛乳 ビーンズサラダ ミニトマト	ウィンナー 大豆 焼き豚	牛乳 チーズ	スパゲティ 砂糖	バター 植物油 ごま油 ごま	にんじん 青ピーマン トマト缶詰 ミニトマト	玉葱 にんにく しょうが きゅうり だいこん とうもろこし えだまめ	エネルギー 681 kcal たんぱく質 26.3 g 脂質 23.3 g 食塩相当量 2.5 g	
20日 水	夏野菜カレー 牛乳 ひじきサラダ ぶどうゼリー	豚肉 ロースハム	牛乳 ひじき	麦ごはん じゃがいも 砂糖 ゼリー	バター 植物油 ごま油	にんじん いんげん	玉葱 なす ズッキーニ にんにく しょうが キャベツ きゅうり	エネルギー 777 kcal たんぱく質 21.7 g 脂質 26.5 g 食塩相当量 4 g	
8月23日 火	スパゲティ・ミートソース 牛乳 フレンチサラダ カットパイン	豚肉 ロースハム	牛乳	スパゲティ 砂糖	バター 植物油	にんじん パセリ トマト缶詰 ブロッコリー	玉葱 しょうが にんにく セロリ キャベツ きゅうり パイン	エネルギー 667 kcal たんぱく質 15.4 g 脂質 20.3 g 食塩相当量 2 g	
24日 水	《減塩メニューの日》 麦ご飯 牛乳 鮭の塩焼き 小松菜のごま和え、豚汁	へにぎ 豚肉 木綿豆腐 かつお節	牛乳	麦ごはん 砂糖 さといも	植物油 ごま	こまつな にんじん	もやし ごぼう だいこん はくさい こんにゃく ねぎ	エネルギー 598 kcal たんぱく質 31.1 g 脂質 14.8 g 食塩相当量 1.7 g	
25日 木	丸パン 牛乳 えびカツ ビーンズサラダ 中華スープ	えびカツ えだまめ 大豆 焼き豚 ベーコン 絹ごし豆腐	牛乳 チーズ	丸パン 砂糖	植物油 ごま油 ごま	にんじん ほうれんそう	きゅうり だいこん とうもろこし	エネルギー 732 kcal たんぱく質 30.7 g 脂質 26.9 g 食塩相当量 3.4 g	
26日 金	ポークカレー 牛乳 こんにゃくサラダ フルーツポンチ	豚肉 ロースハム	牛乳 わかめ	麦ごはん じゃがいも 甘みあっさり りみかん・ パイン	バター 植物油	にんじん パセリ ブロッコリー	玉葱 セロリ にんにく しょうが こんにゃく きゅうり もやし バナナ	エネルギー 750 kcal たんぱく質 23.7 g 脂質 23.7 g 食塩相当量 3.8 g	
29日 月	麦ご飯 牛乳 いわしの梅煮 小松菜ともやしのおかか和え 具だくさんみそ汁	いわしの梅煮 かつお節 木綿豆腐	牛乳 煮干	麦ごはん 砂糖 じゃがいも	ごま	こまつな にんじん	しょうが もやし ほんしめじ はくさい ねぎ 干し椎茸	エネルギー 616 kcal たんぱく質 27.1 g 脂質 17.1 g 食塩相当量 2.3 g	
30日 火	焼きそば 牛乳 おさかなナゲット ブロッコリーサラダ	豚肉 おさかなナゲット	牛乳	焼きそば めん 砂糖	植物油	にんじん 青ピーマン ブロッコリー	もやし キャベツ 玉葱 とうもろこし	エネルギー 853 kcal たんぱく質 33 g 脂質 26 g 食塩相当量 3.4 g	
31日 水	キムチチャーハン 牛乳 シャキシャキサラダ わかめスープ カップ杏仁豆腐	豚肉 たまご えだまめ ベーコン	牛乳 わかめ	麦ごはん 砂糖 杏仁豆腐	植物油	にんじん	にんにく だけこのねぎ キャベツ れんこん きゅうり だいこん とうもろこし	エネルギー 635 kcal たんぱく質 22.5 g 脂質 19.3 g 食塩相当量 2.2 g	
《減塩のポイント》 給食では、きょうざ・しゅうまいなどは、何もつけずに食べています。具に味がついているので、しょうゆなどをつけなくても美味しく食べられます。 ご家庭でも、はじめから調味料をつける(かける)のではなく、味をみて、必要なら調味料を使う習慣がつかるとよいですね。							7.8月の児童(8~9歳) 栄養価平均		エネルギー 683 kcal たんぱく質 26.0 g 脂質 21.8 g 食塩相当量 2.6 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、中学年児童のものです。(低学年20%減、高学年20%増)
※ 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。