

平 成 3 0 年 4 月 白 岡 市 教 育 委 員 会 白 岡市立 大山小学校

ご入学、ご進級おめでとうございます。

しらまかし がっこうきゅうしょく 白岡市の学校給食について



[給食回数]

1学期 67回 2学期 72回 3学期 49回 合計 188回

1学期の給食開始日は 4月11日(水)です。

※小学校1年生は、4月16日(月)からの開始です。

[給食費]

小学校 月額4,300円

中学校 月額4,900円

がっこうきゅうしょくようしょくざい こうにゅう ※学校給 食用食材を購入するために使われています。

きゅうしょく とくちょう [給食の特徴]

- じこうしき きゅうしょく かくがっこう ちょうりしつ できた あたた きゅうしょく ていきょう・自校式の給食です。各学校に調理室があり、出来立ての温かい給食を提供しています。
- ・地場産物(米・トマト・ねぎ・梨など)を積極的に使用しています。
- ・季節の行事食や全国の郷土料理を献立に取り入れています。

きゅうしょく も もの みじたく ☆ **給食の持ち物・身支度チェック** ☆

☆給食には「はし」がつきません。家庭から「はし」を持ってきましょう。
☆給食着・マスクを忘れずに用意し、汚れのないようにしましょう。





きょうどりょうり 今月の郷土料理

〜関東の郷土料理へ

おっきりこみは、幅の広いうどんと野菜 などの具と一緒に煮込んだ料理です。 鍋にうどんを切りながらそのままいれて っく 作ることが名前の由来です。 こむぎ、せいさん、さか、くんまけん
小麦の生産が盛んな群馬県ならではの

郷土料理です。

いばらきけん > なっとう **〈茨城県〉納豆みそ**

茨城といえば、納豆が特産品です。 ᢦュヒュ 納豆を使ったアレンジ料理がたくさん ありますが、納豆みそはご飯のおとも にぴったりのおかずです。

給食では、みそ・納豆・ひき肉を 使った納豆みそを提供します。





く東京都〉深川飯・小松菜の煮びたし

東京都の深川(江東区)は貝の特産地と して有名です。

あさりを使った炊き込みごはんが有名に なりました。

また、東京都は小松菜の特産地で全国 2位の生産量を誇っています。



さんが焼きとは、魚とみそを合わせて たたいた「なめろう」を焼いた料理で す。元々は漁師料理で、漁師が山の家 で焼いて食べたことから「山家焼き」 と名前がつけられました。

小・中学校の給食食材の放射性物質検査結果

白岡市では、給食に提供する食材について、各回2品目の放射性物質の検査を実施しています。 3月1回目、3月2回目の放射性物質検査結果についてお知らせします。

単位:Bq/kg

測定日	食材	産地	ヨウ素 131	セシウム 137	セシウム 134	セシウム 134・137 合算
平成30年	だいずもやし	栃木	不検出<14.3	不検出<11.5	不検出<13.4	不検出<24.9
3月7日	チンゲンサイ	群馬∙埼玉	不検出<14.5	不検出<11.9	不検出<13.8	不検出<25.7
平成30年	パセリ	千葉	不検出<26.8	不検出<21.0	不検出<23.9	不検出<44.9
3月14日	きゅうり	埼玉	不検出<17.8	不検出<13.8	不検出<16.4	不検出<30.2

※「不検出」とは、検査機器が測定できる測定下限値未満(例:不検出<12.2)であることを示しています

●測定方法: Nal シンチレーション検出器

●測定時間:20分

【参考】 食品中の放射性物質基準値(Bq/kg)

食品群	一般食品	牛乳	飲料水
基準値	100	50	10