



〔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	12/3	キャベツ	千葉県	不検出	12月4日	
2	12/3	ピーマン	茨城県	不検出	12月4日	
3	12/3	豚モモ肉	福島県	不検出	12月4日	
4	12/3	豆腐	白河市	不検出	12月5日	
5	12/3	給食丸ごと	—	不検出	12月3日	
6	12/4	鶏卵	浅川町	不検出	12月4日	
7	12/4	白菜	福島県	不検出	12月5日	
8	12/4	大根	福島県	不検出	12月5日	
9	12/4	鶏モモ肉	岩手県	不検出	12月5日	
10	12/4	給食丸ごと	—	不検出	12月4日	
11	12/5	さわら	青森県	不検出	12月5日	
12	12/5	ねぎ	福島県	不検出	12月6日	
13	12/5	小松菜	福島県	不検出	12月6日	
14	12/5	豚挽き肉	福島県	不検出	12月7日	
15	12/5	給食丸ごと	—	不検出	12月5日	
16	12/6	油揚げ	白河市	不検出	12月6日	
17	12/6	にら	福島県	不検出	12月7日	
18	12/6	玉ねぎ	北海道	不検出	12月7日	
19	12/6	給食丸ごと	—	不検出	12月6日	
20	12/7	大根	千葉県	不検出	12月10日	
21	12/7	ごぼう	青森県	不検出	12月10日	
22	12/7	鶏モモ肉	岩手県	不検出	12月10日	
23	12/7	米飯(麦ごはん)	白河市	不検出	12月7日	
24	12/7	給食丸ごと	—	不検出	12月7日	
25	12/10	水菜	福島県	不検出	12月11日	
26	12/10	豚挽き肉	福島県	不検出	12月11日	
27	12/10	生揚げ	白河市	不検出	12月12日	
28	12/10	給食丸ごと	—	不検出	12月10日	
29	12/11	小松菜	福島県	不検出	12月12日	
30	12/11	もやし	栃木県	不検出	12月12日	
31	12/11	豚モモ肉	福島県	不検出	12月12日	
32	12/11	給食丸ごと	—	不検出	12月11日	
33	12/12	キャベツ	千葉県	不検出	12月13日	
34	12/12	人参	千葉県	不検出	12月13日	
35	12/12	ベーコン	群馬県	不検出	12月13日	
36	12/12	絞り豆腐	白河市	不検出	12月14日	
37	12/12	給食丸ごと	—	不検出	12月12日	

38	12/13	もやし	福島県	不検出	12月14日	
39	12/13	きゅうり	福島県	不検出	12月14日	
40	12/13	にら	福島県	不検出	12月14日	
41	12/13	給食丸ごと	—	不検出	12月13日	
42	12/14	ねぎ	福島県	不検出	12月17日	
43	12/14	小松菜	福島県	不検出	12月17日	
44	12/14	ウィンナー	群馬県	不検出	12月17日	
45	12/14	米飯(麦ごはん)	白河市	不検出	12月14日	
46	12/14	給食丸ごと	—	不検出	12月14日	
47	12/17	白菜	福島県	不検出	12月18日	
48	12/17	ほうれん草	福島県	不検出	12月18日	
49	12/17	鶏卵	浅川町	不検出	12月18日	
50	12/17	給食丸ごと	—	不検出	12月17日	
51	12/18	なめこ	福島県	不検出	12月19日	
52	12/18	しめじ	茨城県	不検出	12月19日	
53	12/18	柿	奈良県	不検出	12月19日	
54	12/18	鶏モモ肉	岩手県	不検出	12月19日	
55	12/18	給食丸ごと	—	不検出	12月18日	
56	12/19	塩鮭	北海道	不検出	12月19日	
57	12/19	キャベツ	千葉県	不検出	12月20日	
58	12/19	玉ねぎ	北海道	不検出	12月20日	
59	12/19	米飯(紫黒米)	白河市	不検出	12月19日	
60	12/19	給食丸ごと	—	不検出	12月19日	
61	12/20	人参	千葉県	不検出	12月21日	
62	12/20	きゅうり	福島県	不検出	12月21日	
63	12/20	豚モモ肉	福島県	不検出	12月21日	
64	12/20	給食丸ごと	—	不検出	12月20日	
65	12/21	給食丸ごと	—	不検出	12月21日	

12月学校給食予定献立表

平30年 12月

白河第二小学校

日 曜	献立名	あか 血や肉など体をつくる ものになるもの		みどり 体の調子を整えるものになるもの		きいろ 熱や力を出す ものになるもの		家で食 べてほ しい食 品	栄養価	
		牛乳	肉	野菜	果物	麦ごはん	さとう		E: kcal	P:たんぱく質
3月	麦ごはん すき焼き わかめ和え りんご	牛乳	牛肉	白菜	玉ねぎ	麦ごはん	さとう	さかな	E: 586 P: 23.5 F: 13.6	塩 16g
4火	焼きそば 目玉焼き 蒸しさつまいも	牛乳	ぶた肉	ショウガ	キャベツ	焼きそば	こめ油	だいず製品	E: 713 P: 32.6 F: 17.0	塩 1.7g
5水	若菜ごはん さわらのみそマヨ焼き 切り昆布の炒め煮 白菜汁	牛乳	さわら	にんじん	白菜	麦ごはん	マヨネーズ	肉類	E: 605 P: 24.2 F: 18.9	塩 2.8g
6木	カミカミ給食 発芽玄米ごはん あじフライ ごぼうサラダ 五目汁 いりこ大豆	あじ	ツナ	ごぼう	キャベツ	発芽玄米ごはん	こめ油	たまご	E: 621 P: 21.7 F: 21.0	塩 2.0g
7金	麦ごはん もち米蒸しだんご 春雨サラダ にら汁	牛乳	ぶた肉	玉ねぎ	ねぎ	麦ごはん	パン粉	さかな	E: 676 P: 25.4 F: 18.3	塩 2.4g
10月	麦ごはん とり肉の照り焼き 五目さんびら 小松菜汁	牛乳	とり肉	ごぼう	にんじん	麦ごはん	さとう	たまご	E: 630 P: 25.3 F: 19.3	塩 2.1g
11火	スパゲティミートソース 大根じゅこサラダ みかん	牛乳	牛肉	玉ねぎ	セロリ	スパゲティ	さとう	だいず製品	E: 568 P: 22.6 F: 18.3	塩 2.1g
12水	麦ごはん 経木納豆 肉じゃが ごま和え	牛乳	納豆	玉ねぎ	にんじん	麦ごはん	じゃがいも	さかな	E: 618 P: 25.9 F: 15.8	塩 1.9g
13木	黒糖パン タコメンチ スパゲティサラダ コーンポタージュ	牛乳	タコ	キャベツ	にんじん	パン	黒糖	肉類	E: 724 P: 25.0 F: 27.5	塩 2.2g
14金	麦ごはん えびシューマイ マーボー豆腐 ナムル	牛乳	えび	ショウガ	ニンニク	麦ごはん	こめ油	たまご	E: 667 P: 27.1 F: 21	塩 2.1g
17月	麦ごはん 厚焼き玉子 野菜炒め わかめ汁	牛乳	たまご	にんじん	ねぎ	麦ごはん	さとう	だいず製品	E: 605 P: 22.4 F: 19.8	塩 2.5g
18火	きつねうどん(ソフトめん) かきあげ 山吹和え	牛乳	とり肉	干しいたけ	ほうれん草	ソフトめん	さとう	たまご	E: 627 P: 27.2 F: 16.2	塩 2.5g
19水	縄文時代の食事・読み聞かせコラボ 古代米 鮭焼き くるみ きのこ貝の汁 柿	牛乳	さけ	なめこ	しめじ	紫黒米	くるみ	肉類	E: 670 P: 27.1 F: 26.4	塩 0.9g
20木	クリスマス給食 セレクトケーキ キャロットパン タンドリーチキン マッシュポテト キャベツとベーコンスープ	牛乳	とり肉	にんじん	ニンニク	パン	小麦粉	だいず製品	E: 691 P: 25.6 F: 23.7	塩 1.9g
21金	冬至かぼちゃ給食 ポークカレーライス かぼちゃサラダ りんご	牛乳	ぶた肉	ニンニク	ショウガ	麦ごはん	こめ油	たまご	E: 766 P: 23.5 F: 23.9	塩 2.3g

★ 栄養士の欄の「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25.0g、脂質21.6g、食塩2.0gです。

今月の平均栄養量は、エネルギー651kcal、たんぱく質25.3g、脂質20.0g、食塩2.1g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。

★12月の行事食★

6日(木) ひと口30回カミカミ給食

10日(月) 6の1テーブルマナー給食

13日(木) 6の2テーブルマナー給食

14日(金) 6の3テーブルマナー給食

19日(水) 縄文時代の食事読み聞かせコラボ給食

20日(木) クリスマスセレクト給食

21日(金) 冬至かぼちゃ給食

