

〔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	3/1	さわら	青森県	不検出	3月1日	
2	3/1	小松菜	福島県	不検出	3月4日	
3	3/1	キャベツ	愛知県	不検出	3月4日	
4	3/1	米飯(白米)	白河市	不検出	3月1日	
5	3/1	給食丸ごと	—	不検出	3月1日	
6	3/4	白菜	茨城県	不検出	3月5日	
7	3/4	ねぎ	いわき市	不検出	3月5日	
8	3/4	豚挽き肉	福島県	不検出	3月5日	
9	3/4	鶏卵	浅川町	不検出	3月5日	
10	3/4	給食丸ごと	—	不検出	3月4日	
11	3/5	大根	千葉県	不検出	3月6日	
12	3/5	きゅうり	福島県	不検出	3月6日	
13	3/5	人参	茨城県	不検出	3月7日	
14	3/5	豚モモ肉	福島県	不検出	3月6日	
15	3/5	給食丸ごと	—	不検出	3月5日	
16	3/6	塩鮭	北海道	不検出	3月6日	
17	3/6	ベーコン	群馬県	不検出	3月7日	
18	3/6	豆腐	白河市	不検出	3月8日	
19	3/6	給食丸ごと	—	不検出	3月6日	
20	3/7	にら	福島県	不検出	3月8日	
21	3/7	しいたけ	栃木県	不検出	3月8日	
22	3/7	いちご	福島県	不検出	3月8日	
23	3/7	鶏モモ肉	岩手県	不検出	3月8日	
24	3/7	給食丸ごと	—	不検出	3月7日	
25	3/8	ほうれん草	福島県	不検出	3月11日	
26	3/8	もやし	栃木県	不検出	3月11日	
27	3/8	ごぼう	青森県	不検出	3月11日	
28	3/8	米飯(麦ごはん)	白河市	不検出	3月8日	
29	3/8	給食丸ごと	—	不検出	3月8日	
30	3/11	ピーマン	高知県	不検出	3月12日	
31	3/11	レタス	茨城県	不検出	3月12日	
32	3/11	絞り豆腐	白河市	不検出	3月13日	
33	3/11	おから	白河市	不検出	3月13日	
34	3/11	給食丸ごと	—	不検出	3月11日	
35	3/12	白菜	茨城県	不検出	3月13日	
36	3/12	小松菜	石川町	不検出	3月13日	
37	3/12	鶏モモ肉	岩手県	不検出	3月13日	

38	3/12	給食丸ごと	—	不検出	3月12日	
39	3/13	大根	千葉県	不検出	3月14日	
40	3/13	ねぎ	いわき市	不検出	3月14日	
41	3/13	豚モモ肉	福島県	不検出	3月14日	
42	3/13	給食丸ごと	—	不検出	3月13日	
43	3/14	いか	青森県	不検出	3月14日	
44	3/14	キャベツ	愛知県	不検出	3月15日	
45	3/14	きゅうり	茨城県	不検出	3月15日	
46	3/14	玉ねぎ	北海道	不検出	3月15日	
47	3/14	給食丸ごと	—	不検出	3月14日	
48	3/15	小松菜	福島県	不検出	3月18日	
49	3/15	人参	徳島県	不検出	3月18日	
50	3/15	鶏モモ肉	岩手県	不検出	3月18日	
51	3/15	米飯(麦ごはん)	白河市	不検出	3月15日	
52	3/15	給食丸ごと	—	不検出	3月15日	
53	3/18	ほうれん草	福島県	不検出	3月19日	
54	3/18	白菜	茨城県	不検出	3月19日	
55	3/18	豆腐	白河市	不検出	3月18日	
56	3/18	あぶら揚げ	白河市	不検出	3月19日	
57	3/18	給食丸ごと	—	不検出	3月18日	
58	3/19	もやし	栃木県	不検出	3月20日	
59	3/19	ねぎ	福島県	不検出	3月20日	
60	3/19	いちご	福島県	不検出	3月20日	
61	3/19	豚モモ肉	福島県	不検出	3月20日	
62	3/19	給食丸ごと	—	不検出	3月19日	
63	3/20	給食丸ごと	—	不検出	3月20日	

3月学校給食予定献立表

平成31年 3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	食塩
1 金	桃の節句行事食 ちらしずし さわらの西京焼き 菜の花あえ 貝汁 桜もち	牛乳 えび 油揚げ たまご さわら あさり とうふ わかめ みそ	かんぴょう にんじん 干しいたけ キヌサヤ ショウガ もやし 玉ねぎ れんこん えのきだけ みつば	ごはん さとう 片栗粉 桜もち	た ま ご	E: 689 P: 31.4 F: 16.2	塩 2.8 g	
4 月	麦ごはん 厚焼き玉子 野菜炒め わかめ汁	牛乳 たまご ツナ ウィンナー 油揚げ みそ わかめ	にんじん ねぎ キャベツ 玉ねぎ もやし 小松菜	麦ごはん さとう こめ油 じゃがいも	肉 類	E: 604 P: 22.4 F: 19.7	塩 2.5 g	
5 火	みそラーメン(中華めん) もち米蒸しだんご ごま酢和え	牛乳 ぶた肉 たまご 油揚げ みそ	白菜 玉ねぎ にんじん きくらげ コーン ねぎ チンゲン菜 ニンニク ショウガ もやし ピーマン	中華めん こめ油 ごま油 もち米 片栗粉 ごま さとう	さ か な	E: 685 P: 30.6 F: 19.5	塩 2.5 g	
6 水	岩麦ごはん 鮭の塩焼き 春雨サラダ とん汁	牛乳 鮭 ハム わかめ ぶた肉 とうふ みそ	もやし にんじん きゅうり 大根 ごぼう 白菜 ねぎ	麦ごはん はるさめ ごま油 こめ油	だ い す 製 品	E: 607 P: 27.3 F: 16.4	塩 2.8 g	
7 木	6年2組リクエスト献立(再) 米粉パン(メンチカツ) れんこんサラダ ミネストローネ フルーツヨーグルト和え	牛乳 メンチカツ 大豆 ベーコン あさり チーズ ヨーグルト	キャベツ にんじん 玉ねぎ ニンニク セロリ みかん バイン 黄桃 パナナ れんこん コーン	米粉パン バター マカロニ じゃがいも さとう オリーブ油	肉 類	E: 680 P: 24.9 F: 21.7	塩 2.3 g	
8 金	麦ごはん きょうぎ納豆 越前煮 にら玉汁 いちご	牛乳 納豆 とり肉 たまご とうふ みそ	たけのこ にんじん ごぼう しいたけ キヌサヤ にら 玉ねぎ コンニャク いちご	麦ごはん 里いも さとう じゃがいも	さ か な	E: 655 P: 29.0 F: 17.2	塩 2.2 g	
11 月	牛丼(麦ごはん) 三色あえ 石狩汁	牛乳 牛肉 たまご 鮭 焼き豆腐 みそ	玉ねぎ ごぼう 干しいたけ ほうれん草 もやし にんじん コーン 白菜 ねぎ	麦ごはん さとう じゃがいも	た ま ご	E: 629 P: 29.0 F: 16.3	塩 2.4 g	
12 火	スパゲティナポリタン 目玉焼き 海藻サラダ いよかん	牛乳 ハム たまご 海藻	玉ねぎ にんじん ピーマン セロリ ニンニク パセリ レタス 大根 いよかん	スパゲティ オリーブ油 バター さとう	肉 類	E: 658 P: 26.5 F: 20.8	塩 2.9 g	
13 水	麦ごはん 豆腐ハンバーグ 小松菜ツナ和え 白菜汁	牛乳 とうふ おから たまご とり肉 ツナ 油揚げ みそ のり	玉ねぎ ショウガ えのきだけ 小松菜 キャベツ にんじん 白菜 大根	麦ごはん パン粉 さとう 片栗粉 じゃがいも	た ま ご	E: 592 P: 24.8 F: 15.6	塩 2.1 g	
14 木	ひと口30回カミカミ給食 発芽玄米ごはん イカのカレー焼き 五目きんぴら すいとん汁 こんぶ	牛乳 イカ ぶた肉 とり肉 こんぶ みそ	ニンニク ごぼう にんじん れんこん 糸コンニャク いんげん 干しいたけ 大根 白菜 ねぎ	発芽玄米 ごはん さとう ごま すいとん こめ油 ごま油	だ い す 製 品	E: 611 P: 27.9 F: 15.5	塩 2.5 g	
15 金	シーフードカレーライス ハムマリネ ヨーグルト	牛乳 イカ えび あさり ハム ヨーグルト	ニンニク ショウガ 玉ねぎ にんじん セロリ パセリ キャベツ きゅうり	麦ごはん こめ油 じゃがいも オリーブ油 さとう	肉 類	E: 728 P: 25.0 F: 21.8	塩 2.4 g	
18 月	麦ごはん とり肉の竜田揚げ 五目ひじき煮 けんちん汁	牛乳 とり肉 ひじき さつまあげ 大豆 とうふ みそ	ショウガ ニンニク にんじん 干しいたけ えだまめ 糸コンニャク 大根 小松菜 ねぎ ごぼう	麦ごはん 片栗粉 こめ油 さとう 里いも	さ か な	E: 637 P: 29.1 F: 17.6	塩 2.3 g	
19 火	きつねうどん(ソフトめん) かき揚げ 山吹和え	牛乳 とり肉 油揚げ イカ さくらえび たまご	ごぼう 干しいたけ ほうれん草 ねぎ 玉ねぎ にんじん コーン 白菜 キャベツ	ソフトめん さとう 小麦粉 こめ油	た ま ご	E: 638 P: 29.6 F: 16.6	塩 2.7 g	
20 水	卒業お祝い献立 豚キムチチャーハン えびシューマイ ナムル わかめスープ いちごタルト	牛乳 ぶた肉 たまご えび とうふ わかめ なると	ニンニク にんじん たけのこ 白菜 ねぎ もやし ほうれん草 玉ねぎ いちご	ごはん さとう こめ油 ごま油 ごま クリーム タルト	だ い す 製 品	E: 761 P: 27.3 F: 29.2	塩 2.8 g	
21	しゅんぶん ひ 春分の日							
22	そつぎょうしゅしゅ 卒業証書授与式							

★ 栄養価の欄の「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655kcal、たんぱく質27.5g、脂質18.9g、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。

