

〔白河市学校給食センター〕



日立アロ食品放射能測定システム 検査機器 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	5/7	豚もも肉	福島県	不検出	5月9日	
2	5/7	人参	徳島県	不検出	5月9日	
3	5/7	セロリ	静岡県	不検出	5月9日	
4	5/7	給食丸ごと	—	不検出	5月7日	
5	5/8	糸かまぼこ	アメリカ	不検出	5月9日	
6	5/8	ねぎ	白河市	不検出	5月10日	
7	5/8	もやし	郡山市	不検出	5月10日	
8	5/8	給食丸ごと	—	不検出	5月8日	
9	5/9	カツオ	宮城県	不検出	5月10日	
10	5/9	人参	徳島県	不検出	5月13日	
11	5/9	ごぼう	青森県	不検出	5月13日	
12	5/9	給食丸ごと	—	不検出	5月9日	
13	5/10	絹豆腐	白河市	不検出	5月13日	
14	5/10	キャベツ	茨城県	不検出	5月14日	
15	5/10	きゅうり	須賀川市	不検出	5月14日	
16	5/10	給食丸ごと	—	不検出	5月10日	
17	5/13	絹厚揚げ	国内	不検出	5月15日	
18	5/13	大根	千葉県	不検出	5月15日	
19	5/13	さけ	北海道	不検出	5月15日	
20	5/13	給食丸ごと	—	不検出	5月13日	
21	5/14	ぜんまい水煮	国内	不検出	5月16日	
22	5/14	ねぎ	千葉県	不検出	5月16日	
23	5/14	ごぼう	青森県	不検出	5月16日	
24	5/14	給食丸ごと	—	不検出	5月14日	
25	5/15	板こんにゃく	白河市	不検出	5月17日	
26	5/15	鶏むね肉	北海道	不検出	5月17日	
27	5/15	白菜	茨城県	不検出	5月17日	
28	5/15	給食丸ごと	—	不検出	5月15日	
29	5/16	木綿豆腐	白河市	不検出	5月22日	
30	5/16	キャベツ	神奈川県	不検出	5月20日	
31	5/16	大根	千葉県	不検出	5月20日	
32	5/16	給食丸ごと	—	不検出	5月16日	
33	5/17	発芽青大豆	福井県	不検出	5月21日	
34	5/17	きゅうり	須賀川市	不検出	5月21日	
35	5/17	人参	千葉県	不検出	5月21日	
36	5/17	給食丸ごと	—	不検出	5月17日	
37	5/20	たけのこ水煮	国内	不検出	5月21日	
38	5/20	キャベツ	福島県	不検出	5月22日	
39	5/20	大根	福島県	不検出	5月22日	

40	5/20	給食丸ごと	—	不検出	5月20日	
41	5/21	ポイルむきあさり	中国	不検出	5月23日	
42	5/21	きゅうり	福島県	不検出	5月23日	
43	5/21	もやし	栃木県	不検出	5月23日	
44	5/21	給食丸ごと	—	不検出	5月21日	
45	5/22	ホキ	ニュージーランド	不検出	5月24日	
46	5/22	人参	千葉県	不検出	5月24日	
47	5/22	ねぎ	茨城県	不検出	5月24日	
48	5/22	給食丸ごと	—	不検出	5月22日	
49	5/23	つきこんにゃく	白河市	不検出	5月27日	
50	5/23	プチさつま揚げ	国内	不検出	5月27日	
51	5/23	キャベツ	神奈川県	不検出	5月27日	
52	5/23	給食丸ごと	—	不検出	5月23日	
53	5/24	無塩せきベーコン	国内	不検出	5月28日	
54	5/24	キャベツ	茨城県	不検出	5月28日	
55	5/24	きゅうり	須賀川市	不検出	5月28日	
56	5/24	給食丸ごと	—	不検出	5月24日	
57	5/27	豚ひき肉	福島県	不検出	5月29日	
58	5/27	人参	千葉県	不検出	5月29日	
59	5/27	もやし	郡山市	不検出	5月29日	
60	5/27	給食丸ごと	—	不検出	5月27日	
61	5/28	キャベツ	茨城県	不検出	5月30日	
62	5/28	きゅうり	須賀川市	不検出	5月30日	
63	5/28	セロリー	長野県	不検出	5月30日	
64	5/28	給食丸ごと	—	不検出	5月28日	
65	5/29	大根	矢吹町	不検出	5月31日	
66	5/29	人参	千葉県	不検出	5月31日	
67	5/29	河内晩柑	国内	不検出	5月30日	
68	5/29	給食丸ごと	—	不検出	5月29日	
69	5/30	なめこ	国内	不検出	6月3日	
70	5/30	ねぎ	茨城県	不検出	6月3日	
71	5/30	もやし	栃木県	不検出	6月3日	
72	5/30	給食丸ごと	—	不検出	5月30日	
73	5/31	キャベツ	茨城県	不検出	6月4日	
74	5/31	セロリー	長野県	不検出	6月4日	
75	5/31	人参	千葉県	不検出	6月4日	
76	5/31	給食丸ごと	—	不検出	5月31日	



令和元年 5月 学校給食予定献立表



白河市学校給食センター

日	曜日	献立名	赤の食品			緑の食品			黄色の食品			栄養価	休みの学校
			おもに体をつくるもと			おもに体の調子を整えるもと			おもにエネルギーのもと				
7	火	『子どもの日にちなんだ献立』 食パン 牛乳 いちごジャム 鯛型オムレツケチャップソースかけ フレンチサラダ キャベツスープ 柏餅	牛乳 オムレツ ウインナー	マッシュルーム サラダ菜 キャベツ きゅうり 玉ねぎ 人参 バセリ	食パン 砂糖 柏餅 米サラダ油	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	690・803 Kcal 23.5・27.4 g 19.0・21.8 g 3.0・3.6 g						
8	水	ごはん 牛乳 鶏のから揚げ やまぶき和え あおさのみそ汁	牛乳 鶏肉 炒り卵 あおさのり なまあげ あさり	しょうが キャベツ ほうれん草 大根 ねぎ	ごはん でんぶん じゃがいも 揚げ油	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	595・710 Kcal 25.6・30.2 g 16.2・18.1 g 2.6・3.1 g						
9	木	ポークカレーライス 牛乳 糸かまサラダ 果実野菜ゼリー	牛乳 シュレッドチーズ 糸かまほこ 豚肉	セロリー 玉ねぎ 人参 バセリ キャベツ きゅうり しょうが	ごはん じゃがいも 米サラダ油	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	703・830 Kcal 22.0・25.4 g 22.8・25.8 g 2.6・3.1 g						
10	金	若菜ごはん 牛乳 かつおの竜田揚げ もやしの香味和え 絹さやのみそ汁	牛乳 かつお 糸かまほこ 豆腐 わかめ	大根若菜 しょうが ねぎ もやし キャベツ きゅうり 小松菜 大根	ごはん でんぶん いりごま 砂糖 ごま油 じゃがいも	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	585・701 Kcal 27.7・32.8 g 14.7・16.2 g 2.6・3.1 g						
13	月	ごはん 牛乳 鶏肉のタレ付け焼き ひじき炒め煮 豆腐のみそ汁	牛乳 鶏肉 ひじき 油揚げ 大豆 豆腐 わかめ	ねぎ 人参 ごぼう こんにゃく えのきたけ 白菜	ごはん 砂糖 米サラダ油	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	552・659 Kcal 25.2・29.6 g 14.8・16.2 g 2.6・3.2 g						
14	火	黒糖パン 牛乳 ツナサラダ ポークビーンズ 国産オレンジ(ニューサマーオレンジ)	牛乳 ツナ 大豆 大福豆 金時豆 豚肉	キャベツ 人参 きゅうり 玉ねぎ コーン バセリ 国産オレンジ(ニューサマーオレンジ)	黒糖パン じゃがいも マヨネーズ 砂糖 米サラダ油	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	687・833 Kcal 26.4・31.7 g 21.5・25.0 g 2.5・3.2 g						
15	水	ごはん 牛乳 サケの香味焼き 厚揚げのみそ炒め すいとん汁	牛乳 サケ 豚肉 鶏肉 生揚げ 油揚げ	しょうが バセリ キャベツ 人参 干しいたけ 白菜 大根 小松菜	ごはん ごま油 砂糖 米サラダ油 すいとん	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	653・780 Kcal 19.2・21.6 g 19.2・21.6 g 2.1・2.6 g						
16	木	山菜うどん 牛乳 ちくわの磯辺揚げ ごぼうサラダ	牛乳 鶏肉 油揚げ なると巻き ちくわ 青のり 大豆	わらび えのきたけ たけのこ ぜんまい 干しいたけ 人参 ねぎ ごぼう きゅうり キャベツ	ソフト麺 小麦粉 マヨネーズ 白すりごま マヨネーズ	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	650・909 Kcal 26.9・36.8 g 20.6・26.8 g 2.9・3.9 g			白二中			
17	金	ごはん 牛乳 若竹信田 茎わかめのきんぴら 豚汁	牛乳 若竹信田 茎わかめ 鶏肉 豚肉 豆腐	ごぼう 人参 大根 白菜 ねぎ こんにゃく	ごはん 米サラダ油 じゃがいも 砂糖 白いりごま	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	642・751 Kcal 24.5・28.0 g 22.1・24.0 g 1.9・2.2 g						
20	月	ごはん 牛乳 手作りコロケ(ソース) チキンサラダ 大根のみそ汁	牛乳 豚肉 チーズ 卵 ソフトチキン 生揚げ	玉ねぎ バセリ キャベツ ごぼう 大根 たもぎたけ	ごはん じゃがいも 小麦粉 パン粉 バター 揚げ油	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	688・823 Kcal 25.6・30.1 g 20.0・22.5 g 2.2・2.6 g			白三小 白四小 みさか小			
21	火	ごはん 牛乳 彩り野菜の厚焼き玉子 キャベツの浅漬け 若竹煮	牛乳 厚焼き玉子 鶏肉 さつま揚げ 凍み豆腐 大豆	キャベツ きゅうり 大根 たけのこ 人参 こんにゃく	ごはん じゃがいも 砂糖 米サラダ油	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	639・740 Kcal 23.7・26.9 g 23.8・25.2 g 2.2・2.5 g						
22	水	ごはん 牛乳 豆腐ハンバーグ和風ソースかけ ジャコサラダ じゃがいものみそ汁	牛乳 豆腐 鶏ひき肉 大豆 干しいじき 卵 ちりめんジャコ	人参 キャベツ きゅうり コーン きゅうり 大根 小松菜	ごはん パン粉 砂糖 でんぶん 白いりごま 米サラダ油	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	584・694 Kcal 24.0・27.8 g 15.2・16.7 g 2.7・3.3 g			全中			
23	木	五目タンメン 牛乳 シューマイ 大根サラダ 国産オレンジ(河内晩柑)	牛乳 豚肉 あさり わかめ	しょうが 人参 もやし キャベツ チンゲンサイ メンマ きくらげ 大根	中華めん ごま油 こめサラダ油	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	591・796 Kcal 25.2・33.2 g 16.4・20.0 g 3.0・3.7 g						
24	金	ごはん 牛乳 ホキの薬味ソースかけ アスパラサラダ 玉ねぎのみそ汁	牛乳 ホキ 油揚げ	玉ねぎ しょうが ねぎ アスパラガス キャベツ 人参 きゅうり	ごはん じゃがいも 砂糖 でんぶん ごま油 揚げ油	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	575・687 Kcal 21.6・25.3 g 17.9・20.0 g 2.4・3.0 g						
27	月	ごはん 牛乳 鶏肉のみそマヨ焼き ぜんまいの炒め煮 キャベツのみそ汁	牛乳 鶏肉 さつま揚げ 豆腐 わかめ	バセリ ぜんまい 人参 キャベツ えだまめ こんにゃく	ごはん 白すりごま マヨネーズ 白いりごま 米サラダ油	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	582・697 Kcal 24.6・29.0 g 17.9・20.1 g 2.4・3.0 g			五箇小 小田川小			
28	火	コッペパン 牛乳 ブルーベリージャム マカロニグラタン コーンサラダ もずくスープ	牛乳 鶏肉 脱脂粉乳 卵 シュレッドチーズ ベーコン もずく	玉ねぎ マッシュルーム バセリ コーン きゅうり キャベツ ブロッコリー	コッペパン マカロニ 小麦粉 じゃがいも バター 米サラダ油	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	636・763 Kcal 24.3・29.0 g 20.7・24.0 g 3.2・4.0 g			白四小 小田川小 みさか小			
29	水	ごはん 牛乳 手作りメンチカツ(ソース) 五目野菜炒め 若竹汁	牛乳 豚肉 卵 豆腐 わかめ	玉ねぎ 人参 キャベツ もやし 小松菜 しょうが たけのこ	ごはん パン粉 小麦粉 揚げ油 米サラダ油	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	698・833 Kcal 28.9・33.9 g 23.9・27.4 g 2.3・2.8 g			白四小 小田川小 みさか小			
30	木	ボンゴレロツツ 牛乳 ブロッコリーサラダ 国産オレンジ(河内晩柑)	牛乳 あさり ベーコン 玉ねぎ チーズ	しめじ 玉ねぎ セロリー バセリ トマト ブロッコリー キャベツ 人参	スパゲティ 小麦粉 でんぶん 砂糖 オリーブ油	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	632・748 Kcal 21.4・25.2 g 15.8・17.7 g 2.0・2.3 g						
31	金	ごはん 牛乳 アジフライ(ソース) 大根のきんぴら 青菜のみそ汁	牛乳 アジ さつま揚げ 豆腐 わかめ	大根 人参 いんげん いんげん 小松菜	ごはん 白いりごま 砂糖 ごま油 じゃがいも 米サラダ油	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	563・674 Kcal 21.4・25.2 g 14.9・16.5 g 2.3・2.8 g						

(5月給食日 19日) ※ 材料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。

小学校規準	エネルギー650Kcal たんぱく質摂取エネルギー全体の13~20% 脂質摂取エネルギー全体の20~30% 食塩相当量2.25g以下
小学校栄養価平均	エネルギー629Kcal たんぱく質摂取エネルギー全体の16.0% 脂質摂取エネルギー全体の26.8% 食塩相当量2.5g
中学校規準	エネルギー830Kcal たんぱく質摂取エネルギー全体の13~20% 脂質摂取エネルギー全体の20~30% 食塩相当量2.5g以下
中学校栄養価平均	エネルギー760Kcal たんぱく質摂取エネルギー全体の15.8% 脂質摂取エネルギー全体の25.3% 食塩相当量3.1g

