

〔白河第二小学校〕



テクノエーピーTN300Bベクレルモニター シンチレーション検出器

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	3/2	さわら	青森県	不検出	3月2日	
2	3/2	大根	千葉県	不検出	3月3日	
3	3/2	キャベツ	愛知県	不検出	3月3日	
4	3/2	ピーマン	茨城県	不検出	3月3日	
5	3/2	給食丸ごと	—	不検出	3月2日	
6	3/3	給食丸ごと	—	不検出	3月3日	

3月学校給食予定献立表

令和2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 脂質	
2月	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	肉 類	E: 693 P: 31.8 F: 16.3	塩 g	2.9 g	
3月	焼きそば 豆まめサラダ バナナ	牛乳 ぶた肉 イカ 大豆 チーズ 青のり	ショウガ キャベツ 玉ねぎ もやし にんじん ビーマン えだまめ 大根 ブロッコリー バナナ	めん こめ油	た ま ご	E: 652 P: 29.5 F: 13.7	塩 g	1.5 g	
4月	麦ごはん 厚焼き玉子 五目きんぴら 小松菜汁	牛乳 たまご とり肉 ぶた肉 凍み豆腐 みそ	にんじん ねぎ ニンニク ごぼう れんこん 小松菜 玉ねぎ コンニャク いんげん	麦ごはん こめ油 じゃがいも ごま さとう ごま油	さ か な	E: 605 P: 25.0 F: 17.0	塩 g	2.1 g	
5月	ココア揚げパン ミートボールスープ 大根とひじきのサラダ	牛乳 ぶた肉 あさり ツナ ひじき	白菜 にんじん 玉ねぎ マッシュルーム 小松菜 大根 きゅうり	パン ココア さとう こめ油 ごま油	だ い す 製 品	E: 581 P: 22.0 F: 21.1	塩 g	2.2 g	
6月	麦ごはん 豆腐ハンバーグ 野菜炒め わかめ汁	牛乳 とうふ おから とり肉 たまご ウィナー わかめ 生揚げ みそ	玉ねぎ ショウガ えのきだけ キャベツ にんじん もやし ビーマン 大根 ねぎ	麦ごはん こめ油 パン粉 さとう 片栗粉 じゃがいも	た ま ご	E: 636 P: 25.7 F: 18.9	塩 g	2.2 g	
9月	蕎麦ごはん とり肉の竜田揚げ ポテトサラダ にら玉汁	牛乳 とり肉 ハム とうふ たまご みそ	ショウガ ニンニク 玉ねぎ にんじん きゅうり にら 大根	麦ごはん 片栗粉 こめ油 じゃがいも マヨネーズ	さ か な	E: 672 P: 25.9 F: 23.0	塩 g	2.9 g	
10月	みそラーメン(中華めん) もち米蒸しだんご ナムル	牛乳 ぶた肉 あさり みそ たまご	ニンニク ショウガ キャベツ 玉ねぎ にんじん きくらげ コーン ねぎ チンゲン菜 もやし きゅうり	中華めん こめ油 ごま油 もち米 パン粉 片栗粉 さとう	だ い す 製 品	E: 657 P: 31.2 F: 19.2	塩 g	2.6 g	
11月	麦ごはん きょうぎ納豆 肉じゃが 塩こんぶ和え	牛乳 納豆 ぶた肉 ふんこんぶ	玉ねぎ にんじん 干しいたけ いんげん コンニャク キャベツ 大根	麦ごはん じゃがいも こめ油 さとう	た ま ご	E: 606 P: 25.5 F: 13.8	塩 g	1.9 g	
12月	七穀ごはん イカカツフライ 切り昆布煮 里いも汁 いりこ大豆	イカ こんぶ とり肉 生揚げ みそ 大豆 煮干し	にんじん コンニャク しめじ 大根 小松菜	七穀(発芽玄米・押麦・黒米・は と麦・アヲカ・勿托・苺托) ごま さとう こめ油 里いも	肉 類	E: 613 P: 22.1 F: 18.4	塩 g	2.1 g	
13月	シーフードカレーライス(麦ごはん) コーンサラダ きよみオレシ	牛乳 えび あさり イカ ハム	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 コーン きよみオレシ	麦ごはん こめ油 じゃがいも バター オリーブ油 さとう	だ い す 製 品	E: 690 P: 24.3 F: 20	塩 g	2.6 g	
16月	麦ごはん さばの香味揚げ 三色和え なめこ汁	牛乳 さば たまご とうふ みそ	ショウガ 白菜 小松菜 にんじん なめこ ねぎ	麦ごはん こめ油 じゃがいも さとう	肉 類	E: 661 P: 26.7 F: 22.4	塩 g	2.1 g	
17月	スバゲティミートソース 目玉焼き 大根じゃこサラダ	牛乳 牛肉 ぶた肉 たまご ちりめんじゃこ くきわかめ	玉ねぎ セロリ パセリ ニンニク 大根 水菜	スバゲティ オリーブ油 バター さとう	さ か な	E: 630 P: 29.4 F: 24.1	塩 g	2.1 g	
18月	卒業祝い献立 豚キムチチャーハン 肉シューマイ 春雨サラダ わかめスープ いちごタルト	牛乳 ぶた肉 たまご シューマイ ハム 豆腐 なると わかめ	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 こめ油 春雨 ごま油 さとう ごま 生クリーム タルト	た ま ご	E: 781 P: 27.9 F: 28.7	塩 g	2.8 g	
19月	食パン いちごジャム エビポテト ハムマリネ 野菜スープ	牛乳 えび チーズ ハム ベーコン	コーン パセリ レタス きゅうり 玉ねぎ キャベツ にんじん セロリ	食パン ジャム じゃがいも 小麦粉 パター こめ油 オリーブ油 さとう	だ い す 製 品	E: 617 P: 24.7 F: 22.9	塩 g	2.5 g	
20日	春分の日 しゅんぶんの日								
23日	卒業証書授与式 そつぎょうしゅうしょくしよぎしき								

★ 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26.0g、脂質21.0g、食塩2.3gです。今月の平均栄養量は、エネルギー650kcal、たんぱく質26.6g、脂質20.0g、食塩2.4g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。

