

〔白河第五小学校〕



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	3/1	給食丸ごと	—	不検出	3月1日	
2	3/1	人参	千葉県	不検出	3月2日	
3	3/1	胡瓜	福島県	不検出	3月2日	
4	3/2	給食丸ごと	—	不検出	3月2日	
5	3/2	鶏挽肉	北海道	不検出	3月3日	
6	3/2	もやし	栃木県	不検出	3月3日	
7	3/2	えのきたけ	新潟県	不検出	3月3日	
8	3/3	給食丸ごと	—	不検出	3月3日	
9	3/3	キャベツ	愛知県	不検出	3月4日	
10	3/3	ぶなしめじ	新潟県	不検出	3月4日	
11	3/4	給食丸ごと	—	不検出	3月4日	
12	3/4	ねぎ	福島県	不検出	3月5日	
13	3/4	じゃがいも	北海道	不検出	3月5日	
14	3/5	給食丸ごと	—	不検出	3月5日	
15	3/5	大根	千葉県	不検出	3月8日	
16	3/5	キャベツ	愛知県	不検出	3月8日	
17	3/8	給食丸ごと	—	不検出	3月8日	
18	3/8	豚挽肉	福島県	不検出	3月9日	
19	3/8	もやし	栃木県	不検出	3月9日	
20	3/8	ねぎ	千葉県	不検出	3月9日	
21	3/9	給食丸ごと	—	不検出	3月9日	
22	3/9	人参	千葉県	不検出	3月10日	
23	3/9	胡瓜	福島県	不検出	3月10日	
24	3/10	給食丸ごと	—	不検出	3月10日	
25	3/11	給食丸ごと	—	不検出	3月11日	
26	3/11	しらたき	白河市	不検出	3月12日	

27	3/11	玉葱	北海道	不検出	3月12日	
28	3/12	給食丸ごと	—	不検出	3月12日	
29	3/12	胡瓜	福島県	不検出	3月15日	
30	3/12	えのきたけ	新潟県	不検出	3月15日	
31	3/15	給食丸ごと	—	不検出	3月15日	
32	3/15	ピーマン	高知県	不検出	3月16日	
33	3/15	セロリー	静岡県	不検出	3月16日	
34	3/16	給食丸ごと	—	不検出	3月16日	
35	3/16	豚肉	福島県	不検出	3月17日	
36	3/16	大根	千葉県	不検出	3月17日	
37	3/16	こんにゃく	白河市	不検出	3月17日	
38	3/17	給食丸ごと	—	不検出	3月17日	
39	3/17	玉葱	北海道	不検出	3月18日	
40	3/17	豆腐	白河市	不検出	3月18日	
41	3/18	給食丸ごと	—	不検出	3月18日	
42	3/18	じゃがいも	北海道	不検出	3月19日	
43	3/18	キャベツ	神奈川県	不検出	3月19日	
44	3/19	給食丸ごと	—	不検出	3月19日	
45	3/19	ほんしめじ	新潟県	不検出	3月22日	
46	3/19	白菜	茨城県	不検出	3月22日	
47	3/22	給食丸ごと	—	不検出	3月22日	



令和3年

3月

献立表

白河第五小学校

日	曜	献立名	血や肉・骨になる あかの仲間	熱や力のもとになる きいろの仲間	体の調子をととのえる みどりの仲間	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量
1	月	麦ご飯 牛乳 和風おろしハンバーグ 五色和え けんちん汁	大豆 ロースハム えだまめ 木綿豆腐 牛乳 わかめ	精白米 精麦 三温糖 じゃがいも こんにゃく ごま油	青じそ ほうれんそう にんじん だいこん もやし とうもろこし ねぎ ごぼう 干し椎茸 はくさい	エネルギー 615 Kcal たんぱく質 24.3 g 脂質 17.3 g 食塩相当量 1.9 g
2	火	カレーうどん 牛乳 ちくわの磯辺揚げ (手作り) レンコンサラダ 一口仔ゼリー	豚肉 かつお節 竹輪 まぐろ缶詰 牛乳 あおのり	うどん 薄力粉 大豆油 マヨネーズ ごま	ほうれんそう にんじん 玉葱 ねぎ れんこん キャベツ きゅうり	エネルギー 854 Kcal たんぱく質 31.7 g 脂質 32.1 g 食塩相当量 4 g
3	水	☆ひなまつり献立☆ ちらし寿司 牛乳 さわらの西京焼き 菜の花あえ すまし汁 桜もち	さわら 鶏肉 木綿豆腐 かつお節 刻みのり 牛乳	精白米 精麦 三温糖 ごま 桜もち	さやえんどう なばな ほうれんそう にんじん もやし とうもろこし えのきだけ	エネルギー 665 Kcal たんぱく質 32.3 g 脂質 15.7 g 食塩相当量 1.1 g
4	木	黒糖パン 牛乳 ささみチーズフライ ザラスパサダ クラムチャウダー	ささみチーズフライ ロースハム あさり パーコン 牛乳	黒糖パン スpaghetti 三温糖 じゃがいも 大豆油 ごま マヨネーズ 有塩バター	にんじん パセリ 玉葱 きゅうり とうもろこし キャベツ おなしめし	エネルギー 872 Kcal たんぱく質 35.7 g 脂質 41.2 g 食塩相当量 2 g
5	金	ゆかりご飯 牛乳 鮭の塩焼き 海そうサラダ 凍み豆腐のみそ汁	へにぎげ 凍り豆腐 牛乳 わかめ	精白米 精麦 三温糖 じゃがいも 大豆油 ごま油	にんじん こまつな キャベツ きゅうり とうもろこし ねぎ	エネルギー 527 Kcal たんぱく質 24.4 g 脂質 12.9 g 食塩相当量 2 g
8	月	麦ご飯 牛乳 鶏の照り焼き 大根とキャベツのソテー 根菜のごま汁 豆乳パンナコッタ	鶏肉 油揚げ 牛乳 煮干	精白米 精麦 さといも 杏仁豆腐 ごま	にんじん こまつな しょうが だいこん きゅうり キャベツ とうもろこし レモンごぼう ねぎ	エネルギー 597 Kcal たんぱく質 25.9 g 脂質 13.9 g 食塩相当量 1.8 g
9	火	肉みそラーメン 牛乳 はるまき ほうれん草のチーズ和え	豚肉 かつお節 牛乳 チーズ	中華めん はるまき 大豆油	にんじん こまつな ほうれんそう キャベツ ややし ねぎ にんにく しょうが	エネルギー 637 Kcal たんぱく質 28.8 g 脂質 22.2 g 食塩相当量 3.5 g
10	水	三色そばろご飯 牛乳 和風サラダ あさりのみそ汁	鶏肉 えだまめ あさり 木綿豆腐 牛乳 わかめ	精白米 精麦 三温糖	にんじん しょうが とうもろこし キャベツ きゅうり だいこん ねぎ	エネルギー 546 Kcal たんぱく質 24.5 g 脂質 13.1 g 食塩相当量 1.6 g
11	木	○防災給食○ 救給カレー さけるチーズ お茶 果物 (バナナ)	豚肉 チーズ	精白米	じゃがいも にんじん 玉ねぎ みかん	エネルギー 385 Kcal たんぱく質 8.7 g 脂質 20.1 g 食塩相当量 1.8 g
12	金	わかめご飯 牛乳 サーモンフライ 小松菜のごま和え 肉じゃが かみかみデザート	サーモンフライ 豚肉 牛乳	精白米 精麦 上白糖 じゃがいも 小車心 三温糖 大豆油 ごま	こまつな にんじん いんげん もやし しらたき 玉葱 干し椎茸	エネルギー 748 Kcal たんぱく質 37.2 g 脂質 20.6 g 食塩相当量 2.9 g
15	月	麦ご飯 牛乳 さばの味噌煮 ごぼうサラダ えのきのみそ汁 果物 (いちご)	さばのみそ煮 木綿豆腐 牛乳	精白米 精麦 三温糖 じゃがいも マヨネーズ	にんじん ごぼう きゅうり キャベツ とうもろこし えのきだけ ねぎ いちご	エネルギー 650 Kcal たんぱく質 24.5 g 脂質 19.2 g 食塩相当量 2 g
16	火	おがけハンバーグ 牛乳 ビーンズサラダ りんごのジュレ	ロースハム 大豆 えだまめ 焼き豚 牛乳 チーズ	spaghetti 三温糖 オリーブ油 有塩バター なたね油 ごま油 ごま りんごのジュレ	にんじん 青ピーマン トマト 缶詰 玉葱 にんにく しょうが セロリー きゅうり だいこん とうもろこし	エネルギー 669 Kcal たんぱく質 25.7 g 脂質 22.9 g 食塩相当量 3.1 g
17	水	麦ご飯 牛乳 野菜入り焼き肉 小松菜ともやしの磯和え 豚汁	豚肉 木綿豆腐 かつお節 牛乳	精白米 精麦 さといも ごま 大豆油	にんじん 青ピーマン こまつな キャベツ 玉葱 もやし しょうが ごぼう だいこん こんにゃく ねぎ	エネルギー 667 Kcal たんぱく質 32.9 g 脂質 20 g 食塩相当量 1.7 g
18	木	白坂風ソースカツ丼 郷土 牛乳 ほうれん草のおひたし わかめのみそ汁	ロースカツ 油揚げ 木綿豆腐 牛乳 わかめ	精白米 精麦 じゃがいも 大豆油	ほうれんそう にんじん キャベツ りんごジュース もやし 玉葱	エネルギー 741 Kcal たんぱく質 29.3 g 脂質 24 g 食塩相当量 2.7 g
19	金	キーマカレー 牛乳 ミルメーク ブロッコリーサラダ フルーツポンチ (杏仁)	豚肉 牛乳	精白米 精麦 じゃがいも 杏仁豆腐 大豆油 フレッシュドレッシング	にんじん 青ピーマン ブロッコリー 玉葱 にんにく しょうが とうもろこし キャベツ みかん パイン バナナ	エネルギー 789 Kcal たんぱく質 22.2 g 脂質 26.3 g 食塩相当量 3.5 g
22	月	☆卒業・進級お祝い献立☆ 赤飯 牛乳 さばの香味焼き のりとキャベツのソテー 貝たたくさんみそ汁 大豆と豆乳のケーキ (セレクト)	小豆 さばの香味焼き 木綿豆腐 牛乳	精白米 もち米 じゃがいも ケーキ ごま塩 大豆油	にんじん こまつな しょうが キャベツ きゅうり とうもろこし ほんしめじ ねぎ はくさい 干し椎茸	エネルギー 735 Kcal たんぱく質 29.9 g 脂質 21.1 g 食塩相当量 2.1 g
						3月の児童(8~9)栄養価平均 エネルギー 669 Kcal たんぱく質 27.4 g 脂質 21.4 g 食塩相当量 2.3 g

※ 3月の献立について ※

- 3日は「ひなまつり献立」です。ひな祭りは桃の節句に女の子の健やかな健康を願う行事です。お祝いに春を感じる食材をたくさん使った献立になっています。
- 11日は「防災給食」です。いつ起こるか分からない災害に備え、学校で備蓄している冷たいままでも食べられる「救急カレー」など調理室がなくても食べられる食材を使った献立です。(今年は初めての実施なのでカレーを調理員さんが温めてくれます。)
- 22日は今年度最後の給食です。6年生のみなさん、ご卒業おめでとうございます。中学校でもみなさんがいろいろなことを頑張れるようにと、応援の気持ちを含めた「卒業おめでとう献立」です。白五小での最後の給食、味わってくださいね。

