

〔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	7/1	大根	岩手県	不検出	7月2日	
2	7/1	きゅうり	福島県	不検出	7月2日	
3	7/1	豚モモ肉	福島県	不検出	7月2日	
4	7/1	給食丸ごと	—	不検出	7月1日	
5	7/2	ねぎ	福島県	不検出	7月6日	
6	7/2	もやし	郡山市	不検出	7月6日	
7	7/2	鶏卵	浅川町	不検出	7月6日	
8	7/2	米飯(麦ごはん)	白河市	不検出	7月2日	
9	7/2	給食丸ごと	—	不検出	7月2日	
10	7/6	キャベツ	福島県	不検出	7月7日	
11	7/6	すいか	新潟県	不検出	7月7日	
12	7/6	鶏ささ身	岩手県	不検出	7月7日	
13	7/6	給食丸ごと	—	不検出	7月6日	
14	7/7	白菜	長野県	不検出	7月8日	
15	7/7	人参	千葉県	不検出	7月8日	
16	7/7	豆腐	白河市	不検出	7月8日	
17	7/7	給食丸ごと	—	不検出	7月7日	
18	7/8	生いか	青森県	不検出	7月8日	
19	7/8	小松菜	福島県	不検出	7月9日	
20	7/8	豚挽き肉	福島県	不検出	7月9日	
21	7/8	給食丸ごと	—	不検出	7月8日	
22	7/9	じゃがいも	長崎県	不検出	7月12日	
23	7/9	きゅうり	福島県	不検出	7月12日	
24	7/9	鶏卵	浅川町	不検出	7月12日	
25	7/9	米飯(麦ごはん)	白河市	不検出	7月9日	
26	7/9	給食丸ごと	—	不検出	7月9日	
27	7/12	玉ねぎ	佐賀県	不検出	7月13日	
28	7/12	メロン	山形県	不検出	7月13日	
29	7/12	ロースハム	群馬県	不検出	7月13日	
30	7/12	給食丸ごと	—	不検出	7月12日	
31	7/13	ホキ	東京都	不検出	7月13日	
32	7/13	にら	茨城県	不検出	7月14日	
33	7/13	もやし	福島県	不検出	7月14日	
34	7/13	豚モモ肉	福島県	不検出	7月14日	
35	7/13	給食丸ごと	—	不検出	7月13日	
36	7/14	なす	群馬県	不検出	7月15日	
37	7/14	レタス	長野県	不検出	7月15日	
38	7/14	豚挽き肉	福島県	不検出	7月15日	
39	7/14	給食丸ごと	—	不検出	7月14日	
40	7/15	キャベツ	福島県	不検出	7月16日	
41	7/15	すいか	新潟県	不検出	7月16日	
42	7/15	鶏モモ肉	岩手県	不検出	7月16日	
43	7/15	給食丸ごと	—	不検出	7月15日	
44	7/16	さやいんげん	福島県	不検出	7月19日	
45	7/16	ピーマン	茨城県	不検出	7月19日	
46	7/16	ウィンナー	群馬県	不検出	7月19日	
47	7/16	米飯(麦ごはん)	白河市	不検出	7月16日	
48	7/16	給食丸ごと	—	不検出	7月16日	
49	7/19	生鮭	北海道	不検出	7月19日	
50	7/19	ほうれん草	栃木県	不検出	7月20日	
51	7/19	ねぎ	福島県	不検出	7月20日	
52	7/19	給食丸ごと	—	不検出	7月19日	
53	7/20	給食丸ごと	—	不検出	7月20日	

7・8月学校給食予定献立表



白河市立白河第二小学校

令和3年 7月

日 曜	献立名	あか 血や肉などをつくる 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 食塩 たんぱく質 脂質
1 木	セルフサンドパン (ウィンナー) キャベツサラダ ミネストローネ さくらんぼ	牛乳 ウィンナー 大豆 ベーコン チーズ	キャベツ ブロッコリー ビーマン 玉ねぎ にんじん セロリ ニンニク パセリ 金時豆 さくらんぼ	パン じゃがいも バター オリーブ油 マカロニ	大豆製品	E: 672 塩 P: 24.9 2.8 F: 26.9 g
2 金	麦ごはん 酢豚 大根ときゅうりのピリ辛和え もすくスープ	牛乳 豚肉 うずら卵 もすく ベーコン あさり とうふ	ショウガ ニンニク にんじん 玉ねぎ だけのこ 干しいたけ ビーマン もやし ねぎ 大根 きゅうり	麦ごはん でんぷん こめ油 さとう ごま油	さかな	E: 648 塩 P: 25.9 2.3 F: 21.1 g
5	緑管休業日					
6 火	親子うどん (ソフトめん) ちくわの磯辺揚げ 茎わかめ和え	牛乳 とり肉 たまご ちくわ 青のり 茎わかめ	にんじん ねぎ 玉ねぎ ごぼう チンゲン菜 もやし きゅうり	ソフトめん 小麦粉 こめ油	肉 類	E: 643 塩 P: 29.3 2.8 F: 21.1 g
7 水	七夕行事食 ゆかりごはん 揚げ豆腐の肉みそあんかけ えだまめサラダ そうめん汁 すいか	牛乳 とうふ 豚肉 とり肉	ショウガ 玉ねぎ ねぎ キャベツ えだまめ コーン にんじん オクラ すいか	麦ごはん でんぷん 小麦粉 こめ油 さとう そうめん	さかな	E: 702 塩 P: 26.6 2.0 F: 19.3 g
8 木	カミカミ給食 七穀ごはん イカのカレー焼き ひじき煮 豚汁	牛乳 イカ ひじき とり肉 さつまあげ 大豆 豚肉 とうふ みそ	にんじん えだまめ 大根 ごぼう 干しいたけ コンニャク 白菜 ねぎ	七穀(発芽玄米・押麦・黒米・は と麦・アヲガキ・勿朮・苳朮) こめ油 さとう じゃがいも	たまご	E: 602 塩 P: 28.4 2.3 F: 14.3 g
9 金	麦ごはん もち米蒸しだんご 春雨サラダ 小松菜汁	牛乳 豚肉 たまご ハム わかめ とうふ みそ	玉ねぎ ねぎ ショウガ もやし にんじん きゅうり 小松菜 大根 しめじ	麦ごはん もち米 パン粉 でんぷん ごま油 春雨 さとう じゃがいも	さかな	E: 644 塩 P: 23.8 1.9 F: 17.3 g
12 月	麦ごはん 目玉焼き 肉じゃが わかめときゅうりの酢の物	牛乳 たまご 豚肉 ふ わかめ しらす干し	にんじん 玉ねぎ 干しいたけ いんげん きゅうり パセリ	麦ごはん じゃがいも 米油 さとう	大豆製品	E: 621 塩 P: 26.9 2.3 F: 15.9 g
13 火	スパゲティボリタン ホキのマリネ メロン	牛乳 ハム あさり ホキ チーズ	玉ねぎ にんじん ビーマン セロリ ニンニク パセリ メロン	スパゲティ オリーブ油 バター さとう でんぷん	肉 類	E: 606 塩 P: 27.3 2.4 F: 21.9 g
14 水	麦ごはん チンジャオロースー ナムル にら玉汁	牛乳 豚肉 たまご とうふ みそ	ショウガ ビーマン 干しいたけ だけのこ もやし にんじん きゅうり にら 玉ねぎ	麦ごはん 米油 さとう でんぷん ごま油	さかな	E: 585 塩 P: 27.6 2.2 F: 16.8 g
15 木	黒糖パン なすミートグラタン 海藻サラダ 野菜スープ	牛乳 豚肉 チーズ みそ ベーコン 海藻	なす コーン 玉ねぎ パセリ キャベツ にんじん セロリ レタス 大根 きゅうり	黒糖パン こめ油 じゃがいも さとう	たまご	E: 572 塩 P: 22.4 2.2 F: 18.9 g
16 金	チキンカレーライス (麦ごはん) シーフードサラダ すいか	牛乳 とり肉 大豆 海藻 イカ えび あさり	ニンニク ショウガ 玉ねぎ にんじん セロリ パセリ きゅうり キャベツ コーン すいか	麦ごはん こめ油 じゃがいも ごま油	大豆製品	E: 695 塩 P: 25.3 2.5 F: 18.2 g
19 月	麦ごはん 鮭の塩こうじ焼き 野菜炒め いんげんのみそ汁	牛乳 鮭 ウィンナー 油揚げ みそ	キャベツ 玉ねぎ にんじん もやし ビーマン さやいんげん	麦ごはん じゃがいも 米油	肉 類	E: 612 塩 P: 26.3 1.9 F: 18.2 g
20 火	白河ラーメン (中華めん) ゆで卵・チャーシュー 浅漬け バナナ	牛乳 豚肉 たまご なると わかめ	ねぎ メンマ ほうれん草 キャベツ 大根 にんじん ショウガ バナナ	中華めん ごま	さかな	E: 559 塩 P: 25.0 2.8 F: 13.6 g

8月

20 金	麦ごはん 春巻 マーボー豆腐 いそ和え	牛乳 とうふ 豚肉 みそ 春巻 のり	ショウガ ニンニク にんじん 玉ねぎ 干しいたけ だけのこ ねぎ にら ほうれん草 キャベツ	麦ごはん こめ油 さとう ごま油 でんぷん	さかな	E: 674 塩 P: 25.8 1.9 F: 21.4 g
23 月	若菜ごはん ホキのピザソース焼き 切り昆布の炒め煮 キャベツ汁	牛乳 ホキ チーズ 昆布 とり肉 みそ	玉ねぎ しめじ ビーマン にんじん 糸コンニャク キャベツ 小松菜	麦ごはん こめ油 さとう じゃがいも	肉 類	E: 573 塩 P: 25.4 2.7 F: 14.5 g
24 火	きつねうどん (ソフトめん) かぼちゃの天ぷら ゆでとうもろこし	牛乳 とり肉 油揚げ	にんじん ごぼう 干しいたけ ねぎ かぼちゃ とうもろこし	ソフトめん さとう 小麦粉 こめ油	たまご	E: 637 塩 P: 26.7 1.6 F: 16.5 g
25 水	麦ごはん ビーマン肉詰めフライ なすと豚肉のみそ炒め わかめ汁	牛乳 豚肉 とり肉 わかめ とうふ みそ	ビーマン なす にんじん 玉ねぎ エリンギ しそ ねぎ	麦ごはん こめ油 さとう じゃがいも	さかな	E: 655 塩 P: 23.0 2.6 F: 19.6 g
26 木	キャロットパン ツナキャセロール コーンサラダ 白菜スープ	牛乳 ツナ ベーコン チーズ	にんじん 玉ねぎ マッシュルーム 白菜 セロリ キャベツ ブロッコリー えだまめ	パン マカロニ 小麦粉 バター こめ油 じゃがいも オリーブ油 さとう	肉 類	E: 674 塩 P: 24.2 2.2 F: 24.9 g
27 金	夏野菜カレーライス (麦ごはん) チーズサラダ ブルーベリーゼリー	牛乳 とり肉 大豆 ハム チーズ	ニンニク ショウガ 玉ねぎ にんじん かぼちゃ なす えだまめ コーン セロリ パセリ レタス きゅうり	麦ごはん じゃがいも バター オリーブ油 さとう ゼリー	大豆製品	E: 700 塩 P: 23.4 2.3 F: 20.2 g
30 月	麦ごはん 厚焼き玉子 五目きんぴら キヌサヤ汁	牛乳 たまご とり肉 豚肉 油揚げ みそ	にんじん ねぎ ニンニク ごぼう コンニャク れんこん いんげん さやえんどう 玉ねぎ	麦ごはん さとう こめ油 ごま油 ごま じゃがいも	さかな	E: 604 塩 P: 24.3 2 F: 17.3 g
31 火	五目うどん (ソフトめん) 豚しゃぶサラダ すいか	牛乳 とり肉 豚肉	にんじん ごぼう 干しいたけ 小松菜 メンマ ねぎ レタス 水菜 キャベツ ビーマン すいか	ソフトめん さとう ごま こめ油	たまご	E: 534 塩 P: 25.6 2.5 F: 14.8 g

★ 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2.0gです。
 今月の平均栄養量は、エネルギー630kcal、たんぱく質26.0g、脂質18.5g、食塩2.3g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。