

# 〔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	7/1	鶏むね肉	岩手県	不検出	7月5日	
2	7/1	板こんにゃく	白河市	不検出	7月7日	
3	7/1	給食丸ごと	—	不検出	7月1日	
4	7/2	人参	茨城県	不検出	7月6日	
5	7/2	白菜	長野県	不検出	7月6日	
6	7/2	レタス	福島県	不検出	7月6日	
7	7/2	給食丸ごと	—	不検出	7月2日	
8	7/5	じゃがいも	長崎県	不検出	7月7日	
9	7/5	塩さけ	チリ	不検出	7月7日	
10	7/5	給食丸ごと	—	不検出	7月5日	
11	7/6	豚もも肉	福島県	不検出	7月7日	
12	7/6	ほうれん草	国内	不検出	7月8日	
13	7/6	給食丸ごと	—	不検出	7月6日	
14	7/7	小玉スイカ	新潟県	不検出	7月9日	
15	7/7	焼きちくわ	国内	不検出	7月8日	
16	7/7	給食丸ごと	—	不検出	7月7日	
17	7/8	さば	ノルウェー	不検出	7月12日	
18	7/8	ごぼう	青森県	不検出	7月12日	
19	7/8	給食丸ごと	—	不検出	7月8日	
20	7/9	キャベツ	福島県	不検出	7月13日	
21	7/9	きゅうり	福島県	不検出	7月13日	
22	7/9	つきこんにゃく	白河市	不検出	7月12日	
23	7/9	給食丸ごと	—	不検出	7月9日	
24	7/12	人参	千葉県	不検出	7月14日	
25	7/12	牛もも肉	福島県	不検出	7月14日	
26	7/12	給食丸ごと	—	不検出	7月12日	
27	7/13	給食丸ごと	—	不検出	7月13日	
28	7/14	きゅうり	福島県	不検出	7月16日	
29	7/14	ねぎ	福島県	不検出	7月16日	
30	7/14	鶏もも肉	岩手県	不検出	7月16日	
31	7/14	給食丸ごと	—	不検出	7月14日	
32	7/15	白菜	長野県	不検出	7月19日	
33	7/15	豆腐	白河市	不検出	7月16日	
34	7/15	絹厚揚げ	国内	不検出	7月19日	
35	7/15	給食丸ごと	—	不検出	7月15日	
36	7/16	大根	岩手県	不検出	7月20日	
37	7/16	豚ロース肉	福島県	不検出	7月20日	
38	7/16	さつま揚げ	国内	不検出	7月20日	
39	7/16	給食丸ごと	—	不検出	7月16日	
40	7/19	給食丸ごと	—	不検出	7月19日	
41	7/20	給食丸ごと	—	不検出	7月20日	



# 令和3年 7・8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				
1 木	スパゲティナポリタン 牛乳 シャキシャキサラダ みかんゼリー	牛乳 ベーコン 青大豆	たまねぎ にんにく 人参 ピーマン たまねぎ コーン レンコン ごぼう キャベツ パセリ	スパゲティ 小麦粉 米サラダ油 片栗粉 上白糖 みかんゼリー	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	718-842 Kcal 25.5-29.8 g 17.4-19.3 g 2.6-3.1 g						
2 金	ごはん 牛乳 真鯛の煮つけ ほうれん草のごまあえ 豆腐とわかめのみそ汁	牛乳 真鯛 豆腐 わかめ	ほうれん草 キャベツ 人参 もやし 白菜	ごはん じゃがいも すりごま ねりごま 三温糖	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	586-697 Kcal 25.9-30 g 17.0-18.9 g 2.2-2.6 g						
5 月	ごはん 牛乳 やさいふりかけ ギョウザ 中華サラダ トックスープ	牛乳 ふりかけ ギョウザ チキンハム 鶏肉 卵	キャベツ きゅうり 人参 干しいたけ 大根 ねぎ チンゲンサイ	ごはん マロニー ごま油 米サラダ油 三温糖 トック いりごま	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	649-806 Kcal 21.7-27 g 17.1-20 g 2.5-3.1 g	全中					
6 火	『七夕にちなんだ献立』 黒糖パン 牛乳 星のコロッケ(ソース) フレンチサラダ 銀河スープ セタゼリー	牛乳 ミートボール コロッケ	レタス サラダ菜 キャベツ きゅうり 白菜 人参 干しいたけ	黒糖パン 米サラダ油 マロニー 大豆白絞油 お麩 セタゼリー	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	779-967 Kcal 21.2-26 g 20.6-24.6 g 3-3.7 g						
7 水	ごはん 牛乳 鮭の塩焼き ひじきの炒め煮 豚汁	牛乳 鮭 ひじき 豚肉 大豆 豆腐 油揚げ	人参 ごぼう ねぎ 大根 白菜 干しいたけ こんにゃく	ごはん じゃがいも 三温糖 米サラダ油	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	615-735 Kcal 30-35.5 g 18.6-20.8 g 2.3-2.7 g	五箇中					
8 木	わかめうどん 牛乳 ちくわの磯辺揚げ おかかあえ	牛乳 わかめ なたと ちくわ かつお節 鶏肉 油揚げ 青のり	ごぼう 干しいたけ ねぎ 人参 もやし ほうれん草	ソフト麺 小麦粉 大豆白絞油 いりごま	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	619-853 Kcal 27.5-37 g 18.5-24.3 g 3.4-4.5 g	五箇小 五箇中 南中					
9 金	チキンカレーライス 牛乳 海藻サラダ すいか	牛乳 鶏肉 海藻 シュレットチーズ	にんにく しょうが セロリ たまねぎ 人参 みずな キャベツ 大根 コーン パセリ すいか	ごはん じゃがいも ごま油 米サラダ油 三温糖	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	680-807 Kcal 20.5-23.5 g 22.9-25.8 g 3-3.6 g						
12 月	ごはん 牛乳 サバの三味焼き 荻わかめのきんぴら キャベツのみそ汁	牛乳 サバ 荻わかめ 鶏肉 豆腐 わかめ	しょうが ねぎ ごぼう 人参 こんにゃく キャベツ	ごはん じゃがいも 三温糖 米サラダ油 いりごま	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	600-718 Kcal 26.6-31.4 g 17.9-20.2 g 2.2-2.5 g						
13 火	食パン 牛乳 りんごジャム 伊達鶏のトマトソース煮 サラサバ パンキンポタージュ	牛乳 鶏肉 ベーコン 脱脂粉乳	キャベツ きゅうり コーン 人参 ブロッコリー かぼちゃ たまねぎ パセリ	ごはん スパゲティ 小麦粉 バター 上白糖 ごま油 米サラダ油 すりごま りんごジャム	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	679-799 Kcal 26.5-30.3 g 20.9-23.8 g 2.8-3.4 g						
14 水	『福島県産給食』 ビーフストロガノフ 牛乳 ブロッコリーサラダ 福島県産ももゼリー	牛乳 牛肉 生クリーム	たまねぎ 人参 マッシュルーム しめじ パセリ ブロッコリー キャベツ きゅうり	ごはん 発芽胚芽米 米サラダ油 ももゼリー	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	693-820 Kcal 20.7-23.9 g 24.9-28.4 g 2.8-3.3 g						
15 木	五目タンメン 牛乳 パオズ きゅうりサラダ	牛乳 豚肉 パオズ わかめ なたと	しょうが にんにく 人参 もやし キャベツ きゅうり メンマ きくらげ 大根 チンゲンサイ	中華麺 米サラダ油 ごま油	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	636-805 Kcal 28.6-35 g 18.2-20 g 3.3-3.9 g	中央中 白二中 東北中					
16 金	ごはん 牛乳 鶏から揚げ チーズサラダ かきたま汁	牛乳 鶏肉 チーズ 豆腐 卵	しょうが きゅうり キャベツ コーン えのき しめじ ねぎ 干しいたけ	ごはん 大豆白絞油 片栗粉 米サラダ油	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	590-710 Kcal 25.7-30.3 g 19.5-21.8 g 1.7-2 g	中央中 白二中 東北中					
19 月	ごはん 牛乳 オリンピックメンチカツ(ソース) 五目ビーフン 具だくさん汁	牛乳 メンチカツ ベーコン 厚揚げ	人参 小松菜 干しいたけ 大根 白菜 ねぎ	ごはん ビーフン 三温糖 じゃがいも ごま油 いりごま 大豆白絞油	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	635-770 Kcal 21.2-25.1 g 19.5-22.6 g 2.4-2.8 g						
20 火	ごはん 牛乳 豚肉のしょうが焼き 切り干し大根の炒め煮 小松菜のみそ汁 プリン	牛乳 豚肉 さつまいも揚げ 油揚げ 鶏肉	しょうが 切り干し大根 人参 こんにゃく いんげん 干しいたけ 小松菜 しめじ 大根	ごはん 米サラダ油 三温糖 プリン	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	663-784 Kcal 24.6-28.8 g 22.1-25.2 g 2.1-2.4 g	白三小 みさか小 五箇中 東北中					



20 金	ごはん 牛乳 コーンシューマイ ナムル マーボー豆腐 はちみつレモンゼリー	牛乳 コーンシューマイ 豚肉 鶏肉 豆腐	もやし ほうれん草 大根 人参 にんにく しょうが 干しいたけ たけのこ ねぎ には	ごはん 三温糖 米サラダ油 ごま油 片栗粉 はちみつレモンゼリー	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	749-915 Kcal 26.2-31.6 g 22.3-27.1 g 2.3-2.8 g	白三小 白四小 みさか小 五箇中 東北中				
23 月	ごはん 牛乳 さわらのサラサ揚げ 塩昆布あえ いも団子汁	牛乳 さわら 豚肉 塩昆布	キャベツ 大根 きゅうり 人参 白菜 大根 しめじ しょうが	ごはん ごま油 米サラダ油 大豆白絞油	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	608-727 Kcal 22.9-27 g 19.3-21.8 g 1.9-2.2 g					
24 火	夏野菜カレーライス 牛乳 こんにゃくサラダ サワーゼリー	牛乳 豚肉 シュレットチー ズ	にんにく しょうが セロリ たまねぎ きゅうり かぼちゃ なす トマト パセリ 人参 キャベツ 大根 ズッキーニ	ごはん じゃがいも 米サラダ油 サワーゼリー	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	690-817 Kcal 20.3-23.4 g 21.4-24.2 g 2.6-3.1 g	中央中				
25 水	ごはん 牛乳 彩り野菜の厚焼き玉子 きんぴらごぼう なめこ汁	牛乳 玉子焼き 豚肉 豆腐	ごぼう 人参 いんげん れんこん こんにゃく なめこ 白菜 ねぎ	ごはん 米サラダ油 三温糖 いりごま	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	627-720 Kcal 21.6-24 g 24-25.1 g 2.2-2.4 g	中央中				
26 木	ジャージャー麺 牛乳 パンサンデー 冷凍みかん	牛乳 豚肉 チキンハム 錦糸卵	キャベツ 人参 もやし ねぎ 干しいたけ いんげん 大根 しょうが きゅうり みかん	中華麺 ごま油 米サラダ油 ラー油 春雨 三温糖	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	669-856 Kcal 27.1-34.2 g 19.8-22.7 g 3.9-4.6 g					
27 金	ごはん 牛乳 アジフライ(ソース) 野菜炒め もずくスープ	牛乳 アジフライ 豚肉 卵 ベーコン もずく	人参 キャベツ 玉ねぎ もやし 小松菜 にんにく しょうが 玉ねぎ	ごはん じゃがいも 米サラダ油 ごま油	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	615-742 Kcal 24.8-29.7 g 20-23 g 2.3-2.8 g	五箇中 東北中 南中				
30 月	ごはん 牛乳 手作りハンバーグおろしソースがけ アスパラサラダ 豆腐のみそ汁	牛乳 豚肉 牛肉 卵 豆腐 わかめ 脱脂粉乳	玉ねぎ 大根 アスパラガス キャベツ 人参 きゅうり えのき 白菜	ごはん 三温糖 米サラダ油	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	597-714 Kcal 24.2-28.3 g 19.1-21.6 g 2.5-2.9 g	五箇中				
31 火	食パン 牛乳 リッチなカレーコロッケ コールスローサラダ ミネストローネ	牛乳 カレーコロッケ ベーコン 大豆 粉チーズ	キャベツ 人参 きゅうり 玉ねぎ にんにく マッシュルーム パセリ セロリ	食パン オリブオイル 三温糖 じゃがいも バター マカロニ	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	686-803 Kcal 24.1-28 g 23.5-26.2 g 2.9-3.5 g	中央中				

(7月給食日 14日 8月給食日 8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。

7月小学校栄養価平均 エネルギー 654kcal たんぱく質 24.7g 脂質 19.6g 食塩 2.6g	8月 エネルギー 655kcal たんぱく質 23.9g 脂質 21.2g 食塩 2.6g
7月中学校栄養価平均 エネルギー 794kcal たんぱく質 29.5g 脂質 22.5g 食塩 3.1g	8月 エネルギー 787kcal たんぱく質 28.2g 脂質 24.0g 食塩 3.1g