

〔白河第一小学校〕



テクノエーピーTN300Bベクレルモニターシミュレーション検
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	1/7	人参	千葉県	不検出	1月8日	
2	1/7	レンコン	茨城県	不検出	1月9日	
3	1/7	ごぼう	青森県	不検出	1月9日	
4	1/8	大根	千葉県	不検出	1月9日	
5	1/8	もやし	栃木県	不検出	1月10日	
6	1/8	給食丸ごと	—	不検出	1月8日	
7	1/9	きゅうり	栃木県	不検出	1月10日	
8	1/9	にら	福島県	不検出	1月10日	
9	1/9	給食丸ごと	—	不検出	1月9日	
10	1/10	人参	千葉県	不検出	1月14日	
11	1/10	ピーマン	茨城県	不検出	1月14日	
12	1/10	キャベツ	愛知県	不検出	1月14日	
13	1/10	給食丸ごと	—	不検出	1月10日	
14	1/10	牛乳	郡山市	不検出	1月10日	
15	1/14	白菜	福島県	不検出	1月15日	
16	1/14	ごぼう	青森県	不検出	1月15日	
17	1/14	大根	千葉県	不検出	1月15日	
18	1/14	給食丸ごと	—	不検出	1月14日	
19	1/15	きゅうり	栃木県	不検出	1月16日	
20	1/15	人参	千葉県	不検出	1月16日	
21	1/15	にら	福島県	不検出	1月16日	
22	1/15	給食丸ごと	—	不検出	1月15日	
23	1/16	キャベツ	愛知県	不検出	1月17日	
24	1/16	じゃがいも	北海道	不検出	1月17日	
25	1/16	小松菜	茨城県	不検出	1月17日	
26	1/16	給食丸ごと	—	不検出	1月16日	
27	1/16	牛乳	郡山市	不検出	1月16日	
28	1/17	もやし	栃木県	不検出	1月20日	
29	1/17	ほうれん草	茨城県	不検出	1月20日	
30	1/17	大根	千葉県	不検出	1月20日	
31	1/17	給食丸ごと	—	不検出	1月17日	

32	1/20	キャベツ	愛知県	不検出	1月21日	
33	1/20	チンゲン菜	静岡県	不検出	1月21日	
34	1/20	ねぎ	栃木県	不検出	1月21日	
35	1/20	給食丸ごと	—	不検出	1月20日	
36	1/21	キャベツ	愛知県	不検出	1月22日	
37	1/21	セロリ	茨城県	不検出	1月22日	
38	1/21	じゃがいも	北海道	不検出	1月22日	
39	1/21	給食丸ごと	—	不検出	1月21日	
40	1/22	白菜	福島県	不検出	1月23日	
41	1/22	人参	千葉県	不検出	1月23日	
42	1/22	チンゲン菜	静岡県	不検出	1月23日	
43	1/22	給食丸ごと	—	不検出	1月22日	
44	1/23	じゃがいも	北海道	不検出	1月24日	
45	1/23	大根	千葉県	不検出	1月24日	
46	1/23	水菜	宮城県	不検出	1月24日	
47	1/23	給食丸ごと	—	不検出	1月23日	
48	1/23	牛乳	郡山市	不検出	1月23日	
49	1/24	もやし	栃木県	不検出	1月27日	
50	1/24	ほうれん草	福島県	不検出	1月27日	
51	1/24	ねぎ	栃木県	不検出	1月27日	
52	1/24	給食丸ごと	—	不検出	1月24日	
53	1/27	キャベツ	愛知県	不検出	1月28日	
54	1/27	きゅうり	高知県	不検出	1月28日	
55	1/27	白菜	茨城県	不検出	1月28日	
56	1/27	給食丸ごと	—	不検出	1月27日	
57	1/28	人参	千葉県	不検出	1月29日	
58	1/28	きゅうり	宮城県	不検出	1月29日	
59	1/28	チンゲン菜	静岡県	不検出	1月29日	
60	1/28	給食丸ごと	—	不検出	1月28日	
61	1/29	キャベツ	愛媛県	不検出	1月31日	
62	1/29	かぶ	千葉県	不検出	1月31日	
63	1/29	じゃがいも	北海道	不検出	1月31日	
64	1/29	給食丸ごと	—	不検出	1月29日	
65	1/29	牛乳	郡山市	不検出	1月29日	
66	1/31	キャベツ	愛知県	不検出	2月3日	
67	1/31	人参	千葉県	不検出	2月3日	
68	1/31	大根	千葉県	不検出	2月3日	
69	1/31	給食丸ごと	—	不検出	1月31日	

令和元年度 1月 学校給食予定献立 (1月8日～1月24日)

白河市立白河第一小学校

日	曜日	献立名	赤の食品		黄色の食品		緑の食品			栄養価
			血や肉になる		働く力になる		体の調子を整える			
8	水	【ウエルかむランチ】 麦ごはん チキンソースカツ いかにんじん こづゆ	鶏肉 するめ なると	たまご ほたて貝柱	麦ごはん 薄力粉 さといも	油 パン粉 お麩	りんごジュース きくらげ	にんじん きぬさや	干しいたけ	エネルギー 661 kcal たんぱく質 41.5 g 脂質 14.1 g 食塩相当量 2.6 g
9	木	麦ごはん 松風焼き 五目豆 大根のみそ汁	牛乳 豚ひき肉 たまご こんぶ	鶏ひき肉 みそ 大豆 油揚げ	麦ごはん 三温糖 こんにやく	パン粉 ごま	たまねぎ にんじん ごぼう	ねぎ いんげん だいこん	れんこん	エネルギー 650 kcal たんぱく質 26.5 g 脂質 18.8 g 食塩相当量 2.8 g
10	金	麦ごはん シュウマイ 春雨サラダ マーボー豆腐	牛乳 豚ひき肉 木綿豆腐	ハム みそ	麦ごはん 三温糖 ごま かたくり粉	春雨 ごま油 油	もやし たまねぎ にら	きゅうり たけのこ ねぎ	にんじん 干しいたけ	エネルギー 714 kcal たんぱく質 27.7 g 脂質 25.1 g 食塩相当量 2.5 g
13	月	成人の日								
14	火	食パン ミートサンドの具 コールスローサラダ コーンポタージュ	牛乳 大豆	豚ひき肉 ベーコン	食パン 油 じゃがいも	マヨネーズ バター ベジャメルソース	おろしにんにく マッシュルーム きゅうり パセリ	たまねぎ ピーマン とうもろこし	にんじん キャベツ コーンクリーム	エネルギー 665 kcal たんぱく質 26.4 g 脂質 30.1 g 食塩相当量 2.8 g
15	水	【5年1組リクエスト献立】 麦ごはん 鮭の塩焼き きんぴらごぼう 豚汁	牛乳 さつま揚げ 木綿豆腐	鮭 豚肉 みそ	麦ごはん 油 さといも	こんにやく 三温糖	にんじん 白菜 白ネギ	ごぼう だいこん ねぎ	いんげん	エネルギー 615 kcal たんぱく質 29.1 g 脂質 17.1 g 食塩相当量 2.7 g
16	木	麦ごはん 肉だんご スパゲティサラダ にら玉汁	牛乳 木綿豆腐	ハム たまご	麦ごはん 油 かたくり粉	スパゲティ マヨネーズ	キャベツ 玉ねぎ はるか	にんじん 干しいたけ にら	きゅうり	エネルギー 707 kcal たんぱく質 23.6 g 脂質 23 g 食塩相当量 1.9 g
17	金	麦ごはん あじフライ ブロッコリーのサラダ 小松菜のみそ汁	牛乳 ハム みそ	あじ 木綿豆腐	麦ごはん 三温糖	油 じゃがいも	ブロッコリー とうもろこし だいこん	キャベツ えのき こまつな	にんじん	エネルギー 627 kcal たんぱく質 27.5 g 脂質 21 g 食塩相当量 2.2 g
20	月	麦ごはん さばのみそ煮 いそあえ 鶏ごぼう汁	牛乳 みそ 鶏肉	さば きざみのり 油揚げ	麦ごはん さといも	三温糖	しょうが ほうれんそう だいこん	キャベツ にんじん ねぎ	もやし ごぼう	エネルギー 597 kcal たんぱく質 26.7 g 脂質 20.1 g 食塩相当量 2.5 g
21	火	中華めん 揚げ餃子 大根サラダ 肉みそラーメンかけ汁	牛乳 ハム	みそ	中華めん ごま油	油 三温糖	おろしにんにく チンゲンサイ たけのこ だいこん	キャベツ もやし 干しいたけ きゅうり	にんじん ねぎ	エネルギー 543 kcal たんぱく質 23.5 g 脂質 19.7 g 食塩相当量 4 g
22	水	【5年2組リクエスト献立】 麦ごはん 手作りハンバーグ コーンサラダ コンソメスープ	牛乳 牛ひき肉 たまご	豚肉 おから ベーコン	麦ごはん 三温糖 じゃがいも	パン粉 油	たまねぎ キャベツ パセリ	にんじん とうもろこし	きゅうり セロリ	エネルギー 634 kcal たんぱく質 23.1 g 脂質 19.3 g 食塩相当量 1.5 g
23	木	麦ごはん いかフライ 豚キムチ むらくも汁	牛乳 鶏肉 わかめ	豚肉 木綿豆腐 たまご	麦ごはん 三温糖	油 かたくり粉	はくさい ねぎ	にんじん たまねぎ	たけのこ チンゲンサイ	エネルギー 626 kcal たんぱく質 24.9 g 脂質 18.2 g 食塩相当量 2.2 g
24	金	～学校給食週間～ ナン 水菜のサラダ ひき肉カレー ヨーグルト	牛乳 シュレットチーズ	豚ひき肉 シーチキン	ナン じゃがいも	油	おろしにんにく グリンピース 水菜	たまねぎ だいこん とうもろこし	にんじん	エネルギー 685 kcal たんぱく質 24.8 g 脂質 27.8 g 食塩相当量 4 g

※材料等の都合により、献立が変更となる場合がございます。ご了承ください。

令和元年度 1 月 学校給食予定献立（1 月 27 日～1 月 31 日）

白河市立白河第一小学校

日	曜日	献立名	赤の食品 血や肉になる		黄色の食品 働く力になる		緑の食品 体の調子を整える			栄養価
			27	月	～学校給食週間～ ビビンバ 牛乳 チヂミ トックスープ	牛乳 豚肉 鶏肉	たまご 錦糸卵 わかめ	麦ごはん 上白糖 三温糖 トック	薄力粉 ごま油 ごま	
28	火	～学校給食週間～ コッペパン 牛乳 キッシュ いちごジャム キャベツのサラダ ジュリエンスープ	牛乳 ベーコン 生クリーム	たまご シュレットチーズ ハム	コッペパン じゃがいも	オリーブ油	ほうれん草 キャベツ にんじん パセリ	たまねぎ きゅうり おろしにんにく 白菜 セロリ	とうもろこし	エネルギー 479 kcal たんぱく質 17.7 g 脂質 19.9 g 食塩相当量 2.1 g
28	水	～学校給食週間～ チャーハン 牛乳 中華サラダ ワンタンスープ みかん	牛乳 たまご わかめ なると	豚肉 中華クラゲ 鶏ひき肉	ごはん 三温糖 ごま油	油 ごま ワンタン	おろしにんにく ねぎ きゅうり みかん	にんじん たまねぎ グリーンピース 干しいたけ	もやし チンゲンサイ	エネルギー 609 kcal たんぱく質 23 g 脂質 15.8 g 食塩相当量 1.7 g
30	木	入学準備会・弁当持参								
31	金	麦ごはん 牛乳 信田煮 浅漬け 肉じゃが	牛乳 信田煮	豚肉	麦ごはん 車麩 三温糖	じゃがいも 油	キャベツ にんじん 干しいたけ	かぶ たまねぎ	きゅうり いんげん	エネルギー 601 kcal たんぱく質 22.4 g 脂質 14.3 g 食塩相当量 1.6 g

※材料等の都合により、献立が変更となる場合がございます。ご了承ください。

1月栄養価平均値	
エネルギー	634 kcal
たんぱく質	26.0 g
脂質	20.3 g
食塩相当量	2.5 g

1 月 24 日から 1 月 29 日は、全国学校給食週間です

学校給食は子どもたちが食に関する正しい知識と望ましい食習慣を身につけるために重要な役割を果たしています。

全国学校給食週間は、このような学校給食の意義や役割についての理解を深めて、関心を高めるための1週間です。

今年の白一小では世界の料理をテーマに献立を考えました。給食では初めて作るメニューもありますが、調理員さんと力を合わせておいしい給食を作りたいと思います。みなさん楽しみにしててくださいね！

★24日インド料理

★27日韓国料理

★28日フランス料理

★29日中国料理