

(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	2/3	水菜	宮城県	不検出	2月4日	
2	2/3	きゅうり	宮崎県	不検出	2月4日	
3	2/3	じゃがいも	北海道	不検出	2月4日	
4	2/3	給食丸ごと	—	不検出	2月3日	
5	2/4	キャベツ	愛知県	不検出	2月5日	
6	2/4	しめじ	茨城県	不検出	2月5日	
7	2/4	白菜	茨城県	不検出	2月5日	
8	2/4	給食丸ごと	—	不検出	2月4日	
9	2/5	もやし	栃木県	不検出	2月6日	
10	2/5	ほうれん草	福島県	不検出	2月6日	
11	2/5	大根	千葉県	不検出	2月6日	
12	2/5	給食丸ごと	—	不検出	2月5日	
13	2/6	じゃがいも	北海道	不検出	2月7日	
14	2/6	人参	千葉県	不検出	2月7日	
15	2/6	白菜	茨城県	不検出	2月7日	
16	2/6	給食丸ごと	—	不検出	2月6日	
17	2/6	牛乳	郡山市	不検出	2月6日	
18	2/7	もやし	栃木県	不検出	2月10日	
19	2/7	小松菜	茨城県	不検出	2月10日	
20	2/7	チンゲン菜	静岡県	不検出	2月10日	
21	2/7	給食丸ごと	—	不検出	2月7日	
22	2/10	ごぼう	青森県	不検出	2月12日	
23	2/10	大根	千葉県	不検出	2月12日	
24	2/10	小松菜	茨城県	不検出	2月12日	
25	2/10	給食丸ごと	—	不検出	2月10日	
26	2/12	人参	千葉県	不検出	2月13日	
27	2/12	もやし	栃木県	不検出	2月13日	
28	2/12	ピーマン	茨城県	不検出	2月13日	
29	2/12	給食丸ごと	—	不検出	2月12日	
30	2/13	キャベツ	愛知県	不検出	2月14日	
31	2/13	人参	千葉県	不検出	2月14日	
32	2/13	チンゲン菜	静岡県	不検出	2月14日	
33	2/13	給食丸ごと	—	不検出	2月13日	
34	2/13	牛乳	郡山市	不検出	2月13日	
35	2/14	きゅうり	福島県	不検出	2月17日	

36	2/14	白菜	茨城県	不検出	2月17日	
37	2/14	小松菜	茨城県	不検出	2月17日	
38	2/14	給食丸ごと	—	不検出	2月14日	
39	2/17	チンゲン菜	静岡県	不検出	2月18日	
40	2/17	ねぎ	栃木県	不検出	2月18日	
41	2/17	キャベツ	愛知県	不検出	2月18日	
42	2/17	給食丸ごと	—	不検出	2月17日	
43	2/18	かぼちゃ	メキシコ	不検出	2月19日	
44	2/18	白菜	茨城県	不検出	2月19日	
45	2/18	ねぎ	栃木県	不検出	2月19日	
46	2/18	給食丸ごと	—	不検出	2月18日	
47	2/19	ごぼう	青森県	不検出	2月20日	
48	2/19	レンコン	茨城県	不検出	2月20日	
49	2/19	じゃがいも	北海道	不検出	2月20日	
50	2/19	給食丸ごと	—	不検出	2月19日	
51	2/20	キャベツ	愛知県	不検出	2月21日	
52	2/20	人参	茨城県	不検出	2月21日	
53	2/20	白菜	茨城県	不検出	2月21日	
54	2/20	給食丸ごと	—	不検出	2月20日	
55	2/20	牛乳	郡山市	不検出	2月20日	
56	2/25	じゃがいも	北海道	不検出	2月26日	
57	2/25	ピーマン	茨城県	不検出	2月26日	
58	2/25	かぶ	福島県	不検出	2月26日	
59	2/25	給食丸ごと	—	不検出	2月25日	
60	2/26	大根	千葉県	不検出	2月27日	
61	2/26	白菜	茨城県	不検出	2月27日	
62	2/26	人参	茨城県	不検出	2月27日	
63	2/26	給食丸ごと	—	不検出	2月26日	
64	2/27	じゃがいも	北海道	不検出	2月28日	
65	2/27	キャベツ	愛知県	不検出	2月28日	
66	2/27	パプリカ	ニュージーランド	不検出	2月28日	
67	2/27	給食丸ごと	—	不検出	2月27日	
68	2/27	牛乳	郡山市	不検出	2月27日	
69	2/28	人参	茨城県	不検出	3月2日	
70	2/28	レンコン	茨城県	不検出	3月2日	
71	2/28	ほうれん草	福島県	不検出	3月2日	
72	2/28	給食丸ごと	—	不検出	2月28日	

令和元年度 2月 学校給食予定献立（2月3日～2月14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		
3	月	【節分給食】 麦ごはん 牛乳 いわしの梅煮 福豆 ブロッコリーのおかかあえ 豆腐のみそ汁	牛乳 かつお節 木綿豆腐 みそ わかめ 福豆 いわし	麦ごはん	ブロッコリー キャベツ とうもろこし 大根 ねぎ	エネルギー 566 kcal たんぱく質 23.9 g 脂質 14.1 g 食塩相当量 2.4 g	
4	火	きなこ揚げパン 牛乳 オムレツ 水菜のサラダ ポトフ	牛乳 オムレツ きな粉 ちりめんじゃこ ウインナー	コッペパン 油 上白糖 グラニュー糖 じゃがいも	水菜 きゅうり 大根 にんじん たまねぎ いんげん	エネルギー 643 kcal たんぱく質 23.8 g 脂質 26.4 g 食塩相当量 2.4 g	
5	水	三色そばろごはん 牛乳 大根とわかめのサラダ 白菜のみそ汁 杏仁フルーツ	牛乳 鶏ひき肉 たまご わかめ カニかま 油揚げ みそ	麦ごはん 三温糖 すりごま 板こんにやく 杏仁豆腐	枝豆 キャベツ 大根 きゅうり しめじ 白菜 ねぎ みかん缶 もも缶 パイナップル缶 パナナ	エネルギー 643 kcal たんぱく質 26.8 g 脂質 19.6 g 食塩相当量 2.4 g	
6	木	麦ごはん 牛乳 納豆 ごまあえ おでん	牛乳 納豆 さつま揚げ がんもどき 結び昆布 ちくわ うずらの卵	麦ごはん すりごま 三温糖 板こんにやく	もやし にんじん キャベツ ほうれんそう 大根	エネルギー 632 kcal たんぱく質 27.4 g 脂質 18.1 g 食塩相当量 2.2 g	
7	金	麦ごはん 牛乳 鶏肉のから揚げ 春雨サラダ 高野豆腐のみそ汁	牛乳 鶏もも肉 ハム 高野豆腐 みそ	麦ごはん かたくり粉 油 春雨 三温糖 ごま油 ごま じゃがいも	もやし きゅうり にんじん 白菜 えのき	エネルギー 670 kcal たんぱく質 24.5 g 脂質 21.4 g 食塩相当量 2.2 g	
10	月	麦ごはん 牛乳 しゅうまい(1人2個) もやしのナムル 八宝菜	牛乳 豚肉 いか うずらの卵 しゅうまい	麦ごはん ごま油 三温糖 油 かたくり粉	もやし こまつな にんじん 白菜 たまねぎ たけのこ チンゲンサイ 干しいたけ	エネルギー 597 kcal たんぱく質 21 g 脂質 17.9 g 食塩相当量 1.4 g	
11	火	建国記念の日					
12	水	<ウェルかむランチ> わかめごはん あじのフリッター ごぼうサラダ 小松菜のみそ汁	みそ わかめご飯の素 油揚げ ちくわ あじフリッター	ごはん 油 マヨネーズ ごま じゃがいも	ごぼう とうもろこし きゅうり 枝豆 大根 こまつな	エネルギー 531 kcal たんぱく質 14.5 g 脂質 18.7 g 食塩相当量 2.1 g	
13	木	麦ごはん 牛乳 豚肉のしょうが焼き ビーフン炒め 大根のみそ汁	牛乳 みそ 豚ロース シーフードミックス わかめ 油揚げ	麦ごはん 油 三温糖 ごま油 ビーフン	にんじん キャベツ もやし 干しいたけ ピーマン 大根 ねぎ	エネルギー 626 kcal たんぱく質 26.9 g 脂質 18.9 g 食塩相当量 2.4 g	
14	金	麦ごはん 牛乳 ハートコロケ チョコプリン ツナサラダ むらくも汁	牛乳 シーチキン 鶏もも肉 木綿豆腐 たまご コロケ	麦ごはん 油 三温糖 かたくり粉	たまねぎ にんじん キャベツ とうもろこし チンゲンサイ	エネルギー 687 kcal たんぱく質 21.5 g 脂質 22.4 g 食塩相当量 1.7 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2月 学校給食予定献立（2月17日～2月28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			
17	月	麦ごはん タンダリーチキン マカロニサラダ 野菜スープ 牛乳	牛乳	鶏もも肉	麦ごはん	油	キャベツ	にんじん	きゅうり	エネルギー 643 kcal たんぱく質 22.6 g 脂質 22.8 g 食塩相当量 1.8 g
18	火	みそラーメン 春巻き 海藻サラダ 牛乳	牛乳	みそ	中華めん	油	おろしにんにく	キャベツ	にんじん	エネルギー 642 kcal たんぱく質 22.7 g 脂質 27.6 g 食塩相当量 4.2 g
19	水	麦ごはん 鶏肉のスパイス焼き かぼちゃのサラダ なめこ汁 牛乳	牛乳	鶏もも肉	麦ごはん	マヨネーズ	かぼちゃ	枝豆	たまねぎ	エネルギー 661 kcal たんぱく質 25.1 g 脂質 24 g 食塩相当量 1.7 g
20	木	麦ごはん さばの三味焼き 筑前煮 じゃがいものみそ汁 牛乳	牛乳	さば	麦ごはん	三温糖	ねぎ	にんじん	たけのこ	エネルギー 654 kcal たんぱく質 27.5 g 脂質 21.4 g 食塩相当量 2 g
21	金	思い出を語る会・弁当持参								
24	月	振替休日								
25	火	ピザトースト キャベツのサラダ 白菜とベーコンのスープ みかん 牛乳	牛乳	ベーコン	食パン	三温糖	たまねぎ	ピーマン	マッシュルーム	エネルギー 610 kcal たんぱく質 22 g 脂質 19.4 g 食塩相当量 4.2 g
26	水	麦ごはん 酢豚 浅漬け ワンタンスープ 牛乳	牛乳	豚ロース	麦ごはん	かたくり粉	おろしにんにく	たまねぎ	にんじん	エネルギー 598 kcal たんぱく質 18.2 g 脂質 15.7 g 食塩相当量 2 g
27	木	麦ごはん 鮭の塩焼き ひじきの炒め煮 豚汁 牛乳	牛乳	鮭	麦ごはん	こんにやく	にんじん	いんげん	ごぼう	エネルギー 593 kcal たんぱく質 30.1 g 脂質 15.7 g 食塩相当量 1.9 g
28	金	ポークカレーライス フレンチサラダ サワーゼリー 牛乳	牛乳	豚もも肉	麦ごはん	油	おろしにんにく	たまねぎ	にんじん	エネルギー 740 kcal たんぱく質 21.1 g 脂質 22.2 g 食塩相当量 3.1 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。

節分とは、邪気を払い災厄を防ぐ行事であり、日本古来から伝わる風習です。昔は、立春・立夏・立秋・立冬の前日は、すべて節分と呼ばれていましたが、立春の前日は、冬から春になる一年の境目として重んじられるようになり、現在では節分といえば2月、立春の前日をさします。いわしの頭と柎の枝を門にかざり、煎った大豆をまくという風習はどこでも同じですが、地方によってその掛け声はさまざまようです。また、豆を年の数だけ食べると病氣しないといわれています。



2月栄養価平均値	
エネルギー	632 kcal
たんぱく質	23.5 g
脂質	20.4 g
食塩相当量	2.4 g