

【小野田小学校】



テクノエーピーTN300Bベクレルモニター 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	1/8	豆腐	白河市表郷	不検出	1月12日	
2	1/8	鶏ひき肉	岩手県	不検出	1月12日	
3	1/8	なめこ	福島県	不検出	1月13日	
4	1/12	給食丸ごと	—	不検出	1月12日	
5	1/12	生揚げ	郡山市	不検出	1月13日	
6	1/12	鶏もも肉皮なし	岩手県	不検出	1月13日	
7	1/13	給食丸ごと	—	不検出	1月13日	
8	1/13	青ピーマン	茨城県	不検出	1月14日	
9	1/13	きゅうり	栃木県	不検出	1月14日	
10	1/13	豚ひき肉	福島県	不検出	1月14日	
11	1/14	給食丸ごと	—	不検出	1月14日	
12	1/14	もやし	福島県	不検出	1月15日	
13	1/14	じゃがいも	北海道	不検出	1月15日	
14	1/14	にら	茨城県	不検出	1月15日	
15	1/15	給食丸ごと	—	不検出	1月15日	
16	1/15	木綿豆腐	白河市表郷	不検出	1月18日	
17	1/15	きゅうり	栃木県	不検出	1月18日	
18	1/15	たけのこ水煮	タイ	不検出	1月18日	
19	1/18	給食丸ごと	—	不検出	1月18日	
20	1/18	たまねぎ	北海道	不検出	1月19日	
21	1/18	豚もも肉	福島県	不検出	1月19日	
22	1/18	かのこいか	ペルー	不検出	1月20日	
23	1/19	給食丸ごと	—	不検出	1月19日	
24	1/19	生揚げ	郡山市	不検出	1月20日	
25	1/19	鶏ひき肉	岩手県	不検出	1月20日	
26	1/20	給食丸ごと	—	不検出	1月20日	
27	1/20	もやし	福島県	不検出	1月21日	

28	1/20	ごぼう	青森県	不検出	1月21日	
29	1/21	給食丸ごと	—	不検出	1月21日	
30	1/21	にら	茨城県	不検出	1月22日	
31	1/21	豚もも肉	福島県	不検出	1月22日	
32	1/22	給食丸ごと	—	不検出	1月22日	
33	1/22	白菜	茨城県	不検出	1月25日	
34	1/22	鮭	千葉県	不検出	1月25日	
35	1/25	給食丸ごと	—	不検出	1月25日	
36	1/25	もやし	福島県	不検出	1月26日	
37	1/25	赤ピーマン	ニュージーランド	不検出	1月26日	
38	1/26	給食丸ごと	—	不検出	1月26日	
39	1/26	さつまあげ	宮城県	不検出	1月27日	
40	1/26	しらたき	石川町	不検出	1月27日	
41	1/27	給食丸ごと	—	不検出	1月27日	
42	1/27	鶏もも肉皮なし	岩手県	不検出	1月28日	
43	1/27	はるか2L	愛媛県	不検出	1月29日	
44	1/28	給食丸ごと	—	不検出	1月28日	
45	1/28	きゅうり	栃木県	不検出	1月29日	
46	1/28	豚もも肉	福島県	不検出	1月29日	
47	1/28	すりおろしりんご	長野県	不検出	1月29日	
48	1/29	給食丸ごと	—	不検出	1月29日	
49	1/29	もやし	福島県	不検出	2月1日	
50	1/29	豆腐	白河市表郷	不検出	2月1日	
51	1/29	鶏ひき肉	岩手県	不検出	2月1日	



1月 給食よていこんだてひょう

白河市立小野田小学校

日	曜	献立名	あか 血や肉など体をつくる 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	たんぱく質	脂質	食塩 相当量			
8	金	始業式のため 給食はありません。											
12	火	三色丼 牛乳 干草あえ えのきと里芋のみそ汁 ふくしまりんごゼリー	とり肉 ぶた肉 たまご ツナ 豆腐	牛乳 煮干し	ほうれんそう にんじん	グリーンピース もやし えのきだけ ねぎ	ごはん さとう さといも りんごゼリー	ごめ油	さかな	(kcal) 592	(g) 24.2	(g) 16.3	(g) 1.7
13	水	ごはん 牛乳 鶏肉のオニオンソースがけ れんこんサラダ 生揚げのみそ汁	とり肉 ハム 生揚げ	牛乳 わかめ 煮干し	パセリ にんじん フロッコリー	玉ねぎ れんこん キャベツ なめこ ねぎ はくさい	ごはん さとう	マヨネーズ	くだもの	600	23.7	20.6	2.3
14	木	ミートソースパグティ 牛乳 チーズフォンデュサンドコロッケ フレンチサラダ	ぶた肉 コロッケ	牛乳 チーズ	にんじん ピーマン トマト	玉ねぎ キャベツ きゅうり	スパゲティ さとう	バター ごめ油	まめるい	681	26.3	20.6	3.2
15	金	<かみかみ献立> ごはん 牛乳 さわらゆうあん焼き ほうれん草のあえもの かきたま汁 かみかみデザート(芋けんぴ・小魚)	さわら ハム たまご	牛乳 煮干し	ほうれんそう にんじん にら	ゆず もやし 干しいだけ ねぎ	ごはん じゃがいも さつまいも	ごめ油	にゅうせいひん	586	25.3	18.0	2.5
18	月	ごはん 牛乳 春巻き 大根と中華くらげのナムル マーボー豆腐	豆腐 ぶた肉 春巻き くらげ	牛乳 わかめ	にんじん にら	だいこん ねぎ きゅうり 干しいだけ だけのこ	ごはん さとう かたくり粉	ごめ油 ごま油 ごま	くだもの	688	25.5	24.9	2.6
19	火	<せんいたっぷり献立> 黒糖パン 牛乳 ツナサラダ ポークビーンズ りんご	ツナ 大豆 ぶた肉 ベーコン	牛乳	にんじん パセリ トマト	キャベツ きゅうり コーン 玉ねぎ りんご	コッペパン 黒さとう じゃがいも	ごめ油	たまご	678	24.9	19.8	2.5
20	水	ごはん 牛乳 いか香味焼き 小松菜のおひたし 里芋のそぼろ煮	いか とり肉 かつお節 生揚げ	牛乳	こまつな にんじん	ねぎ キャベツ 玉ねぎ だいこん グリーンピース	ごはん 里いも さとう かたくり粉	ごめ油	にゅうせいひん	593	28.7	15.6	1.8
21	木	五目うどん 牛乳 野菜かき揚げ ひじきのサラダ	とり肉 なると ハム 青大豆	牛乳 ひじき	にんじん ほうれんそう	干しいだけ ごぼう ねぎ もやし	ソフトめん ごめ油	くだもの	636	24.3	20.8	1.6	
22	金	ごはん 牛乳 納豆 スタミナ炒め えのきのみそ汁 不知火(しらぬい) かんきつ類	納豆 ぶた肉 油揚げ	牛乳 わかめ 煮干し	にんじん にら	玉ねぎ えのきだけ だいこん ねぎ しらぬい	ごはん さとう	ごま油 ごめ油	たまご	605	25.3	17.6	1.6
25	月	<学校給食週間 明治22年給食が始まった頃の献立> ごはん 牛乳 梅干し 鮭塩焼き 白菜の浅漬け すいとん汁	さけ とり肉	牛乳	にんじん	梅干し はくさい きゅうり ごぼう だいこん 干しいだけ ねぎ	ごはん 小麦粉	ごめ油	にゅうせいひん	564	24.7	13.4	2.9
26	火	<学校給食週間 学校給食人気の献立> きなご揚げパン 牛乳 肉だんご もやしのラー油あえ 中華たまごスープ	きな粉 たまご 肉だんご	牛乳 わかめ	ほうれんそう にんじん 赤ピーマン	もやし 玉ねぎ 干しいだけ	コッペパン さとう かたくり粉	ごめ油 ごま油 ごま	さかな	632	24	23.3	3.3
27	水	<学校給食週間 会津の郷土料理献立> 紫黒米入りごはん 牛乳 にしん照り煮 ひきな炒り こつゆ	さつま揚げ ほたて にしん照り煮	牛乳	にんじん みつば	だいこん 干しいだけ きくらげ	ごはん 紫黒米 さとう 里いも こんにゃく 豆麩	ごめ油	くだもの	580	22.5	15.4	2.0
28	木	<学校給食週間 白河のご当地献立> 白河ラーメン 牛乳 焼きのり チャーシュー 煮たまご 大学芋	とり肉 なると チャーシュー たまご	牛乳 のり	ほうれんそう ねぎ メンマ	中華めん さとう さつまいも	ごめ油 ごま	さかな	654	30.5	19.2	3.1	
29	金	<学校給食週間 学校給食人気の献立> ポークカレーライス(麦ごはん) 牛乳 さきいかサラダ はるか(かんきつ類)	ぶた肉 いか	牛乳	にんじん	玉ねぎ りんご 切り干しだいこん キャベツ きゅうり はるか	麦ごはん じゃがいも	ごめ油	かいそう	677	21.5	18.2	2.2

計14食 ※材料の都合により、献立が変更になる場合がありますのでご了承ください。

1/24~1/30は全国学校給食週間です!



明治22年に山形県鶴岡市の私立忠愛小学校で、貧困児童を対象に無償で食事を提供したのが給食の始まりです。

当時の献立は、「おにぎり・焼き魚・漬物」でした。その後第二次世界大戦が始まり、食料が不足し給食を実施する学校が少なくなっていました。

75年前に戦争が終わったとき、日本では食べ物不足が深刻で、みんなお腹をすかせていました。昭和22年アメリカのLARA(アジア救済公認団体)からの物資によって給食が再開されました。献立は「脱脂粉乳とトマトのシチュー」でした。その後、パン給食が始まり、昭和50年代にごはん給食が始まりました。学校給食週間は、学校給食が再開されたことを記念して定められました。今では、学校給食の歴史について学んだり、地場産物を活用した給食を提供したり、感謝の心について考えたり、という期間になっています。



<学校給食摂取基準 中学年目標量> ※低・高学年については主食の量で調整しています。				<1月平均量>			
エネルギー	たんぱく質	脂質	食塩相当量	エネルギー	たんぱく質	脂質	食塩相当量
650 kcal	21~32.5 g	14~22 g	2 g未満	626 kcal	25.1 g	18.8 g	2.4 g