[釜子小学校]



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	1/6	鶏もも肉	岩手県	不検出	1月8日	
2	1/6	きゅうり	宮崎県	不検出	1月8日	
3	1/6	ごぼう	青森県	不検出	1月8日	
4	1/6	生揚げ	郡山市	不検出	1月8日	
5	1/8	豆腐	白河市	不検出	1月12日	
6	1/8	なめこ	福島県	不検出	1月12日	
7	1/8	しめじ	福島県	不検出	1月12日	
8	1/8	さば味噌	岩手県	不検出	1月12日	
9	1/8	給食丸ごと	_	不検出	1月8日	
10	1/12	豚ひき肉	福島県	不検出	1月14日	
11	1/12	レンコン	青森県	不検出	1月13日	
12	1/12	ブロッコリー	群馬県	不検出	1月13日	
13	1/12	給食丸ごと	_	不検出	1月12日	
14	1/13	ロースハム	高崎市	不検出	1月15日	
15	1/13	ほうれん草	福島県	不検出	1月15日	
16	1/13	卵	中島村	不検出	1月15日	
17	1/13	にら	茨城県	不検出	1月15日	
18	1/13	給食丸ごと	_	不検出	1月13日	
19	1/14	木綿豆腐	白河市	不検出	1月15日	
20	1/14	さわら切身	韓国	不検出	1月15日	
21	1/14	給食丸ごと	_	不検出	1月13日	
22	1/15	豚もも肉	福島県	不検出	1月18日	
23	1/15	きゅうり	栃木県	不検出	1月18日	
24	1/15	玉ねぎ	北海道	不検出	1月18日	
25	1/15	りんご	福島県	不検出	1月18日	
26	1/15	給食丸ごと	_	不検出	1月15日	
27	1/18	鶏ひき肉	岩手県	不検出	1月20日	
28	1/18	小松菜	栃木県	不検出	1月20日	
29	1/18	生揚げ	郡山市	不検出	1月20日	

30	1/18	かのこいか	ペルー	不検出	1月20日	
31	1/18	給食丸ごと	_	不検出	1月18日	
32	1/19	給食丸ごと	_	不検出	1月19日	
33	1/20	鶏もも肉	福島県	不検出	1月21日	
34	1/20	油揚げ	郡山市	不検出	1月21日	
35	1/20	もやし	郡山市	不検出	1月21日	
36	1/20	えのき茸	福島県	不検出	1月22日	
37	1/20	給食丸ごと	_	不検出	1月20日	
38	1/21	バナナ	フィリピン	不検出	1月22日	
39	1/21	ごぼう	青森県	不検出	1月22日	
40	1/21	きゅうり	栃木県	不検出	1月22日	
41	1/21	給食丸ごと	_	不検出	1月21日	
42	1/22	鶏もも肉	岩手県	不検出	1月25日	
43	1/22	にら	茨城県	不検出	1月25日	
44	1/22	卯	中島村	不検出	1月25日	
45	1/22	サケ	千葉県	不検出	1月25日	
46	1/22	給食丸ごと	_	不検出	1月22日	
47	1/25	さつま揚げ	宮城県	不検出	1月26日	
48	1/25	しらたき	石川町	不検出	1月26日	
49	1/25	ほうれん草	福島県	不検出	1月26日	
50	1/25	給食丸ごと	_	不検出	1月25日	
51	1/26	きゅうり	栃木県	不検出	1月27日	
52	1/26	豆腐	白河市	不検出	1月27日	
53	1/26	焼豚	福島県	不検出	1月27日	
54	1/26	給食丸ごと	_	不検出	1月26日	
55	1/27	鶏もも肉	岩手県	不検出	1月28日	
56	1/27	なめこ	福島県	不検出	1月28日	
57	1/27	給食丸ごと	_	不検出	1月27日	
58	1/28	豚ひき肉	福島県	不検出	2月1日	
59	1/28	鶏ひき肉	岩手県	不検出	2月1日	
60	1/28	ねぎ	福島県	不検出	2月1日	
61	1/28	小松菜	栃木県	不検出	2月1日	
62	1/28	給食丸ごと	_	不検出	1月28日	
63	1/29	つきこんにゃく	石川町	不検出	2月2日	
64	1/29	給食丸ごと	_	不検出	1月29日	
			-		•	





1月 給食よていこんだてひょう

白河市立釜子小学校

ابدا		件長 ************************************	1				T	,			一里。	17 JY J '	<u> </u>
	паа		あ か 血や肉など体をつくる もとになるもの		み ど り 体の調子を整える もとになるもの		き い ろ 熱や力を出す もとになるもの		□	栄養価			
	曜	献立名							家で食べてほしい食品	エネルギー	たんばく質	脂質	食塩 相当量
8	金	チキンカレーライス(麦ごはん) 牛乳 さきいかサラダ ふくしまりんごゼリー	とり肉 いか	牛乳	にんじん	玉ねぎ りんご 切干しだいこん キャベツ きゅうり	麦ごはん こじゃがいも りんごゼリー	め油	かいそう	(kcal) 660	(g) 19.6	(g) 16.8	(g) 2.7
12	火	ごはん 牛乳 さばみそ煮 大豆五目煮 里いも汁	大豆 とり肉 生揚げ さばみそ煮	牛乳 昆布 煮干し	にんじん	ごぼう だいこん 干ししいたけ しめじ ねぎ	ごはん こんにゃく さとう 里いも	め油	たまご	672	26.3	23.6	2.3
13	水	ごはん 牛乳 ひじき佃煮 鶏肉のオニオンソースがけ れんこんサラダ 豆腐のみそ汁	とり肉 豆腐	牛乳 ひじき佃煮 わかめ 煮干し	パセリ にんじん ブロッコリー	玉ねぎ なめこ ねぎ れんこん キャベツ はくさい	ごはん ▽ さとう	?ヨネーズ	くだもの	549	23.3	15.3	2.3
14	木	スパゲティナポリタン 牛乳 ピーマンの肉詰めフライ キャベツのサラダ	ぶた肉 肉づめフライ ツナ	牛乳 チーズ	にんじん パセリ ピーマン	玉ねぎ きゅうり マッシュルーム キャベツ コーン	さとう こ	バター こめ油 ごま油	まめるい	684	28.1	23.8	2.3
15	金	ぐかみかみ献立〉 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	ほうれん草 にんじん にら	ゆす もやし 干ししいたけ ねぎ	ごはん じゃがいも いもけんぴ		くだもの	573	26.1	15.8	2.5
18	月	ごはん 牛乳 春巻き 大根のナムル マーボー豆腐	大豆 ぶた肉 豆腐 春巻き	牛乳	にんじん ほうれん草 にら	だいこん ねぎ 干ししいたけ たけのこ	さとう ご	しめ油 ごま油 ごま	さ か な	649	24.8	22.4	1.9
19	火	く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 ぶた肉 ベーコン 大福豆 大豆 金時豆	牛乳	にんじん トマト	キャベツ きなおぎ りんご コーン	コッペパン こさとう じゃがいも	じめ油	たまご	667	24.2	19.0	2.2
20	水	ごはん 牛乳 いかの香味焼き 小松菜のおひたし 里芋のそぼろ煮	いか かつお節 とり肉 生揚げ	牛乳	にんじん こまつな	ねぎ キャベツ 玉ねぎ だいこん グリンピース	ごはん 里いも さとう かたくり粉	め油	くだもの	593	28.5	15.6	1.8
21	木	五目うどん 牛乳 きすの天ぷら ひじきのサラダ	とり肉 油揚げ なると きす天ぷら ハム 青大豆	牛乳 ひじき	こまつな にんじん	ごぼう もやし 干ししいたけ ねぎ	ソフトめん こ	こめ油	にゅうせいひん	611	27.3	18,8	2.0
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 えのきたけ ねぎ しらぬい		さま油	たまご	619	25.6	17.6	1.7
25	月	<学校給食週間 明治22年給食が始まった頃の献立> 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	鮭とり肉	牛乳	にんじん	梅干しはくさい きゅうり ごぼう だいこん 干ししいたけ ねぎ	ごはん すいとん粉		まめるい	564	24.9	13.5	2.8
26	火	〈学校給食週間 学校給食人気の献立〉 きなこ揚げバン 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	にんじん にら 赤ピーマン	もやし 玉ねぎ モレしいたけ	さとう ご	が油 ざま油 ざま	くだもの	628	23.7	22.7	2.1
27	水	<学校給食週間 会津の郷土料理> 紫黒米入りごはん 牛乳 にしん照り煮 ひきな炒り こづゆ	さつま揚げ ほたてがい にしん照り煮	牛乳	にんじん みつば	だいこん 干ししいたけ きくらげ	ごはん 紫黒米 こさとう 里いも こんにゃく 豆麩	じめ油	にゅうせいひん	579	22.4	15.5	2.2
28	木	〈学校給食週間 白河市ご当地献立〉 白河ラーメン 牛乳 チャーシュー 焼きのり 煮たまご 大学芋	とり肉 なると チャーシュー 煮たまご	牛乳 のり	ほうれん草	ねぎ メンマ		[め油 ごま	まめるい	647	29.5	18.9	2.5
29	金	(6年生が考えてくれた献立) ごはん 牛乳 鶏肉のから揚げ ポテトサラダ 大根のみそ汁	とり肉 ハム 豆腐	牛乳 わかめ 煮干し	にんじん	玉ねぎ きゅうり コーン だいこん なめこ ねぎ		こめ油 ?ヨネーズ	くだもの	653	27.1	20.4	1.9
		 - -	1										1

計15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。

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きました。 75年前に戦争が終わったとき、日本では食べ物が不足していて、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 ※低・高学年に	〈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 k cal	21~32.5g	14~22g	2g未満	623 k cal	25.4 g	18.6 g	2.2 g