

# 〔白河第一小学校〕



テクノエーピーTN300Bベクレルモニターシ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	2/1	人参	千葉県	不検出	2月2日	
2	2/1	じゃがいも	北海道	不検出	2月2日	
3	2/1	ウインナー	北海道	不検出	2月2日	
4	2/1	給食丸ごと	—	不検出	2月1日	
5	2/2	ピーマン	高知県	不検出	2月3日	
6	2/2	白菜	茨城県	不検出	2月3日	
7	2/2	りんご	青森県	不検出	2月3日	
8	2/2	給食丸ごと	—	不検出	2月2日	
9	2/3	人参	千葉県	不検出	2月4日	
10	2/3	じゃがいも	北海道	不検出	2月4日	
11	2/3	鶏もも肉	北海道	不検出	2月4日	
12	2/3	給食丸ごと	—	不検出	2月3日	
13	2/4	ねぎ	福島県	不検出	2月5日	
14	2/4	人参	千葉県	不検出	2月5日	
15	2/4	ほうれん草	福島県	不検出	2月5日	
16	2/4	給食丸ごと	—	不検出	2月4日	
17	2/4	牛乳	郡山市	不検出	2月4日	
18	2/5	キャベツ	愛知県	不検出	2月8日	
19	2/5	チンゲン菜	茨城県	不検出	2月8日	
20	2/5	豚ロース角切り	福島県	不検出	2月8日	
21	2/5	給食丸ごと	—	不検出	2月5日	
22	2/8	きゅうり	栃木県	不検出	2月9日	
23	2/8	人参	千葉県	不検出	2月9日	
24	2/8	セロリ	愛知県	不検出	2月9日	
25	2/8	給食丸ごと	—	不検出	2月8日	
26	2/9	もやし	栃木県	不検出	2月10日	
27	2/9	大根	千葉県	不検出	2月10日	
28	2/9	小松菜	栃木県	不検出	2月10日	
29	2/9	給食丸ごと	—	不検出	2月9日	
30	2/10	きゅうり	栃木県	不検出	2月15日	
31	2/10	大根	神奈川県	不検出	2月15日	
32	2/10	にら	茨城県	不検出	2月15日	

33	2/10	給食丸ごと	—	不検出	2月10日	
34	2/10	牛乳	郡山市	不検出	2月10日	
35	2/15	もやし	栃木県	不検出	2月16日	
36	2/15	キャベツ	愛知県	不検出	2月16日	
37	2/15	じゃがいも	北海道	不検出	2月16日	
38	2/15	給食丸ごと	—	不検出	2月15日	
39	2/16	きゅうり	福島県	不検出	2月17日	
40	2/16	ねぎ	福島県	不検出	2月17日	
41	2/16	給食丸ごと	—	不検出	2月16日	
42	2/17	人参	千葉県	不検出	2月18日	
43	2/17	じゃがいも	北海道	不検出	2月18日	
44	2/17	小松菜	栃木県	不検出	2月18日	
45	2/17	給食丸ごと	—	不検出	2月17日	
46	2/18	かぶ	千葉県	不検出	2月19日	
47	2/18	ごぼう	青森県	不検出	2月19日	
48	2/18	ねぎ	福島県	不検出	2月19日	
49	2/18	給食丸ごと	—	不検出	2月18日	
50	2/18	牛乳	郡山市	不検出	2月18日	
51	2/19	レンコン	茨城県	不検出	2月22日	
52	2/19	ねぎ	福島県	不検出	2月22日	
53	2/19	えのき	新潟県	不検出	2月22日	
54	2/19	給食丸ごと	—	不検出	2月19日	
55	2/22	大根	千葉県	不検出	2月24日	
56	2/22	人参	千葉県	不検出	2月24日	
57	2/22	白菜	茨城県	不検出	2月24日	
58	2/22	給食丸ごと	—	不検出	2月22日	
59	2/24	キャベツ	愛知県	不検出	2月25日	
60	2/24	きゅうり	福島県	不検出	2月25日	
61	2/24	チンゲン菜	茨城県	不検出	2月25日	
62	2/24	給食丸ごと	—	不検出	2月24日	
63	2/24	牛乳	郡山市	不検出	2月24日	
64	2/25	じゃがいも	北海道	不検出	2月26日	
65	2/25	白菜	茨城県	不検出	2月26日	
66	2/25	きゅうり	福島県	不検出	2月26日	
67	2/25	給食丸ごと	—	不検出	2月25日	
68	2/26	にら	栃木県	不検出	3月1日	
69	2/26	人参	千葉県	不検出	3月1日	
70	2/26	エリンギ	新潟県	不検出	3月1日	
71	2/26	給食丸ごと	—	不検出	2月26日	

# 令和2年度2月 学校給食予定献立（2月1日～2月12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	
1	月	【節分献立】 麦ごはん 牛乳 いわしの梅煮 ごま和え 豆まめ汁	牛乳 いわし 大豆 生揚げ 豆乳 みそ	麦ごはん ごま 三温糖	もやし にんじん キャベツ かぼちゃ ほうれんそう ごぼう ねぎ わかめ	エネルギー 670 kcal たんぱく質 25 g 脂質 26.4 g 食塩相当量 2.1 g
2	火	ココア揚げパン 牛乳 鶏肉のスパイス焼き カリフラワーのサラダ ポトフ	牛乳 鶏肉 ウインナー 豚肉	コッペパン サラダ油 グラニュー糖 三温糖 じゃがいも	にんじん ブロッコリー だいこん たまねぎ カリフラワー コーン	エネルギー 674 kcal たんぱく質 28.7 g 脂質 31.2 g 食塩相当量 2 g
3	水	麦ごはん 牛乳 五目ビーフン 八宝菜 りんご	牛乳 豚肉 うずらの卵 えび いか	麦ごはん サラダ油 ごま油 ビーフン 片栗粉	しょうが にんにく にんじん キャベツ ピーマン たけのこ たまねぎ はくさい もやし りんご	エネルギー 601 kcal たんぱく質 23.3 g 脂質 14.2 g 食塩相当量 2.2 g
4	木	麦ごはん 牛乳 鶏肉のから揚げ ひじきの炒り煮 玉ねぎのみそ汁	牛乳 鶏肉 ツナ 油揚げ とうふ みそ さつま揚げ	麦ごはん サラダ油 片栗粉 三温糖 ごま じゃがいも	にんじん しらたき しょうが にんにく ひじき えだまめ たまねぎ わかめ	エネルギー 692 kcal たんぱく質 31.3 g 脂質 20.5 g 食塩相当量 2.6 g
5	金	麦ごはん 牛乳 豚キムチ ワンタンスープ 杏仁フルーツ	牛乳 豚肉 ワンタン	麦ごはん サラダ油 三温糖 ごま油 ごま 杏仁	にんにく はくさい にんじん たけのこ ほうれんそう ねぎ みかん パイナップル もも	エネルギー 613 kcal たんぱく質 20.3 g 脂質 12.9 g 食塩相当量 2.3 g
8	月	わかめごはん 牛乳 酢豚 春雨スープ バナナ	牛乳 豚肉 鶏肉	麦ごはん 三温糖 サラダ油 片栗粉 じゃがいも はるさめ	わかめ しょうが にんにく たまねぎ にんじん たけのこ しいたけ ピーマン キャベツ ねぎ チンゲンサイ	エネルギー 650 kcal たんぱく質 21.2 g 脂質 18.3 g 食塩相当量 2.6 g
9	火	食パン 牛乳 ツナサンドの具 ジュリアンソテー コンソメスープ	牛乳 ツナ ベーコン	食パン マヨネーズ サラダ油 マカロニ	きゅうり たまねぎ パセリ にんじん キャベツ ピーマン セロリ とうもろこし	エネルギー 512 kcal たんぱく質 18.4 g 脂質 20.2 g 食塩相当量 2.2 g
10	水	麦ごはん 牛乳 鮭の塩焼き キャベツのお浸し 大根のみそ汁	牛乳 鮭 かつお節 油揚げ とうふ みそ	麦ごはん 三温糖	キャベツ もやし にんじん えだまめ だいこん こまつな わかめ	エネルギー 578 kcal たんぱく質 31.5 g 脂質 15.2 g 食塩相当量 2.4 g
11	木	<b>建国記念の日</b>				
12	金	<b>第3回校内授業研究会</b>				

※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。御了承ください。



## 節分と大豆のおはなし



節分は、「季節の分かれ目」を意味しており、もともとは「立春」「立夏」「立秋」「立冬」の前日をさしていましたが、今では「立春」の前日だけを節分と呼んでいます。冬から春へと季節が移り変わる「立春」は、お正月と同じように1年が始まる重要な日と考えられており、その前日の節分は大みそかのようないちどき大切にされてきました。

令和2年度 2月 学校給食予定献立（2月15日～2月26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			
15	月	麦ごはん 牛乳 鶏肉のごまみそ焼き たくわん和え にら玉汁	牛乳 みそ たまご	鶏肉 とうふ	麦ごはん ごま	三温糖 片栗粉	キャベツ だいこん しいたけ	きゅうり たまねぎ にら	にんじん	エネルギー 576 kcal たんぱく質 22.4 g 脂質 16.3 g 食塩相当量 2.6 g
16	火	中華麺 牛乳 ジャーマンポテト 豚骨ラーメンかけ汁	牛乳 ベーコン	豚肉 チーズ	中華麺 じゃがいも	サラダ油	にんにく もやし ねぎ	しょうが キャベツ たまねぎ	にんじん きくらげ パセリ	エネルギー 622 kcal たんぱく質 21.4 g 脂質 14.6 g 食塩相当量 2.3 g
17	水	【ウエルカムランチ】 麦ごはん あじフライ おなかサラダ 白菜のみそ汁	あじ かつお節 とうふ	ちくわ 豚肉 みそ	麦ごはん 三温糖	サラダ油 じゃがいも	キャベツ だいこん こんにゃく	にんじん とうもろこし ねぎ	きゅうり	エネルギー 513 kcal たんぱく質 22.4 g 脂質 13.8 g 食塩相当量 2.1 g
18	木	麦ごはん 牛乳 豚丼の具 大根と茎わかめのサラダ なめこ汁	牛乳 かまぼこ みそ	豚肉 とうふ	麦ごはん 三温糖	車麩 じゃがいも	たまねぎ だいこん なめこ	にんじん グリーンピース ねぎ	しらたき きわかめ こまつな	エネルギー 563 kcal たんぱく質 22.7 g 脂質 12.7 g 食塩相当量 2.4 g
19	金	減量ごはん 牛乳 鶏肉の照り焼き 塩昆布和え すいとん汁	牛乳 油揚げ	鶏肉 みそ	麦ごはん ごま 片栗粉	三温糖 薄力粉	しょうが きゅうり だいこん	キャベツ にんじん こんにゃく	かぶ ごぼう ねぎ	エネルギー 669 kcal たんぱく質 28 g 脂質 20.3 g 食塩相当量 2.2 g
22	月	鯛めし 牛乳 筑前煮 すまし汁 みかん	牛乳 鶏肉 とうふ	鯛 なると	麦ごはん 里いも	ごま	にんじん れんこん いんげん えのき	たけのこ こんにゃく こまつな みかん	ごぼう しいたけ ねぎ	エネルギー 685 kcal たんぱく質 31.6 g 脂質 20.4 g 食塩相当量 2.1 g
23	火	<b>天皇誕生日</b>								
24	水	麦ごはん 牛乳 手作りつくね ひきないり 凍み豆腐のみそ汁	牛乳 油揚げ 凍み豆腐	鶏ひき肉 さつま揚げ みそ	麦ごはん パン粉 三温糖	片栗粉 サラダ油 じゃがいも	れんこん だいこん はくさい	ねぎ にんじん こまつな	しょうが みつば	エネルギー 674 kcal たんぱく質 25.8 g 脂質 18.6 g 食塩相当量 2.2 g
25	木	麦ごはん 牛乳 焼き肉 マカロニサラダ きのこスープ	牛乳 チーズ ベーコン	豚肉 ハム	麦ごはん はちみつ マカロニ	三温糖 ごま油 マヨネーズ	たまねぎ パプリカ にんじん えのき	とうもろこし キャベツ はくさい チンゲンサイ	ピーマン きゅうり しめじ	エネルギー 633 kcal たんぱく質 24 g 脂質 21.9 g 食塩相当量 2.8 g
26	金	麦ごはん 牛乳 ほうれん草のごまサラダ 根菜カレー ぶどうゼリー	牛乳 チーズ	豚肉 ツナ	麦ごはん カレールウ マヨネーズ じゃがいも	サラダ油 はるさめ ゼリー	たまねぎ かぶ れんこん	にんじん はくさい ほうれんそう	だいこん しめじ きゅうり	エネルギー 664 kcal たんぱく質 21.4 g 脂質 18.6 g 食塩相当量 2.3 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。御了承ください。

2月栄養価平均値
エネルギー 655 kcal
たんぱく質 25.7 g
脂質 21.8 g
食塩相当量 2.2 g