

# 【釜子小学校】

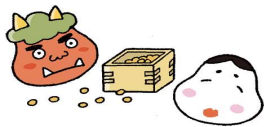


テクノエーピーTN300Bベクレルモニター シンレーション検出器

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	2/1	鶏もも肉	岩手県	不検出	2月2日	
2	2/1	ごぼう	青森県	不検出	2月1日	
3	2/1	油揚げ	郡山市	不検出	2月2日	
4	2/1	きゅうり	栃木県	不検出	2月2日	
5	2/1	給食丸ごと	—	不検出	2月1日	
6	2/2	キャベツ	茨城県	不検出	2月4日	
7	2/2	豆腐	白河市	不検出	2月4日	
8	2/2	給食丸ごと	—	不検出	2月4日	
9	2/3	卵	中島村	不検出	2月7日	
10	2/3	はるか	愛媛県	不検出	2月7日	
11	2/3	給食丸ごと	—	不検出	2月3日	
12	2/4	給食丸ごと	—	不検出	2月4日	
13	2/7	豚もも肉	福島県	不検出	2月9日	
14	2/7	もやし	郡山市	不検出	2月9日	
15	2/7	つきこんにゃく	石川町	不検出	2月9日	
16	2/7	いちご	福島県	不検出	2月9日	
17	2/7	給食丸ごと	—	不検出	2月7日	
18	2/8	卵	中島村	不検出	2月10日	
19	2/8	にら	茨城県	不検出	2月10日	
20	2/8	給食丸ごと	—	不検出	2月8日	
21	2/9	きゅうり	栃木県	不検出	2月14日	
22	2/9	生揚げ	郡山市	不検出	2月14日	
23	2/9	給食丸ごと	—	不検出	2月9日	
24	2/10	豚ひき肉	福島県	不検出	2月15日	
25	2/10	鶏ひき肉	岩手県	不検出	2月15日	
26	2/10	しめじ	福島県	不検出	2月15日	
27	2/10	給食丸ごと	—	不検出	2月10日	
28	2/14	ロースハム	高崎市	不検出	2月16日	
29	2/14	さわら	韓国	不検出	2月16日	

30	2/14	しらぬい	愛媛県・高知県	不検出	2月16日	
31	2/14	給食丸ごと	—	不検出	2月14日	
32	2/15	牛もも肉	オーストラリア	不検出	2月17日	
33	2/15	かのこいか	ペルー	不検出	2月17日	
34	2/15	給食丸ごと	—	不検出	2月15日	
35	2/16	ごぼう	青森県	不検出	2月18日	
36	2/16	油揚げ	郡山市	不検出	2月18日	
37	2/16	給食丸ごと	—	不検出	2月16日	
38	2/17	伊達鶏もも肉	福島県	不検出	2月21日	
39	2/17	もやし	郡山市	不検出	2月21日	
40	2/17	いちご	福島県	不検出	2月21日	
41	2/17	給食丸ごと	—	不検出	2月17日	
42	2/21	豚ひき肉	福島県	不検出	2月22日	
43	2/21	ウィンナー	高崎市	不検出	2月22日	
44	2/21	キャベツ	愛知県	不検出	2月22日	
45	2/21	給食丸ごと	—	不検出	2月21日	
46	2/22	豚もも肉	福島県	不検出	2月24日	
47	2/22	青ピーマン	茨城県	不検出	2月24日	
48	2/22	大根	千葉県	不検出	2月24日	
49	2/22	給食丸ごと	—	不検出	2月22日	
50	2/24	つきこんにゃく	石川町	不検出	2月28日	
51	2/24	豆腐	白河市	不検出	2月28日	
52	2/24	給食丸ごと	—	不検出	2月24日	
53	2/28	給食丸ごと	—	不検出	2月28日	



# 2月 給食よていこんだてひょう

令和3年度

白河市立釜子小学校

日	曜	献立名	あか		みどり		きいろ		家で食べてほしい食品	栄養価			
			血や肉など体をつくるもの		体の調子を整えるもの		熱や力を出すもの			エネルギー	たんぱく質	脂質	食塩相当量
1	火	ビビンバ丼 牛乳 豆腐のスープ フルーツポンチ	ぎゅう肉 たまご 豆腐	牛乳 のり	ほうれんそう にんじん	もやし メンマ えのきだけ ねぎ パイナップル みかん もも	ごはん さとう マスケットゼリー	ごま ごま油	さ か な	(kcal) 606	(g) 21.3	(g) 15.1	(g) 1.9
2	水	ごはん 牛乳 雑穀ふりかけ 厚焼き玉子 豚肉とキャベツの炒めもの 青菜と生揚げのみそ汁	ぶた肉 生揚げ 厚焼き玉子	牛乳 煮干し	にんじん ピーマン ごまつな	キャベツ だけのこ ねぎ 玉ねぎ	ごはん さとう かたくり粉 ふりかけ (キヌア・ひえ)	ごめ油 ごま油	く だ も の	572	21.7	16.6	2.6
3	木	〈節分献立〉 わかめうどん 牛乳 いわしカリカリフライ 大根の浅漬け 福豆	とり肉 油揚げ なると いわしカリカリフライ 大豆	牛乳 わかめ	にんじん ごぼう 干しいたけ ねぎ きゅうり だいこん	ソフトめん	ごめ油	にゅうせいひん	660	29.0	21.2	3.2	
4	金	ごはん 牛乳 ハンバーグデミグラスソース スパゲティサラダ じゃがいものみそ汁	ハンバーグ 豆腐 ツナフレーク	牛乳 煮干し	にんじん ブロッコリー ごまつな	キャベツ コーン ねぎ	ごはん さとう スパゲティ じゃがいも	バター ごま ごめ油 ごま油	た ま ご	643	23.2	20.9	2.3
7	月	ごはん 牛乳 さばみそ煮 切り干し大根の炒め煮 かきたま汁	さつま揚げ 豆腐 たまご さばみそ煮	牛乳	にんじん いんげん ごまつな	切り干しだいこん 干しいたけ ねぎ	ごはん さとう	ごめ油	く だ も の	613	22.8	20.4	3.0
8	火	米粉パン 牛乳 りんごジャム コーンサラダ ホワイトシチュー はるか(かんきつ類)	とり肉	牛乳 生クリーム	にんじん	キャベツ コーン きゅうり 玉ねぎ マッシュルーム はるか	米粉パン じゃがいも りんごジャム	ごめ油	か い そ う	658	28.4	20.4	2.3
9	水	ごはん 牛乳 納豆 おひたし 肉じゃが いちご	納豆 ちくわ ぶた肉	牛乳	ほうれんそう にんじん いんげん	もやし 玉ねぎ 干しいたけ いちご	ごはん じゃがいも こんにゃく さとう	ごま ごめ油	にゅうせいひん	602	24.4	16.4	1.4
10	木	〈せんいたっぷり献立〉 みそラーメン 牛乳 大根と小松菜のラー油あえ りんごとさつま芋の蒸しパン	ぶた肉 たまご	牛乳	にら ごまつな にんじん	玉ねぎ キャベツ ねぎ もやし コーン メンマ だいこん りんご	中華めん 蒸しパンの粉 さつまいも さとう	ごめ油 ごま	さ か な	687	27.0	14.7	2.7
14	月	三色丼 牛乳 わかめサラダ 白菜のみそ汁 チョコレートケーキ	とり肉 ぶた肉 たまご いか 生揚げ	牛乳 わかめ 煮干し	にんじん	だいこん ねぎ きゅうり コーン はくさい しめじ グリーンピース	ごはん チョコレートケーキ さとう	ごめ油	く だ も の	664	24.7	22.0	2.5
15	火	食パン 牛乳 レズンクリーム さわらのホイル焼き キャベツサラダ 野菜スープ	さわら ハム	牛乳	にんじん	玉ねぎ コーン マッシュルーム キャベツ きゅうり しめじ グリーンピース えのきだけ	食パン さとう ハンエッグマヨネーズ じゃがいも レズンクリーム	ごめ油 ごま	か い そ う	687	28.0	28.0	2.3
16	水	ビーフカレーライス(麦ごはん) 牛乳 海藻サラダ しらぬい(かんきつ類)	ぎゅう肉	牛乳 わかめ こんぶ	パセリ にんじん	玉ねぎ りんご きゅうり キャベツ しらぬい	麦ごはん じゃがいも さとう こんにゃく	ごめ油 ごま油	ま め る い	674	20.3	18.5	2.6
17	木	五目うどん 牛乳 いかの甘辛揚げ ごま酢あえ	とり肉 いか 油揚げ なると ちくわ たまご	牛乳	ごまつな にんじん	ごぼう 干しいたけ ねぎ もやし きゅうり	ソフトめん かたくり粉 さとう	ごめ油 ごま ごま油	にゅうせいひん	607	29.5	16.8	3.1
18	金	入学準備会のため お弁当持参の日											
21	月	※〈6年生 齋須千紘さんの献立〉 ごはん 牛乳 鶏唐揚げ ひじきサラダ もやしのみそ汁 いちご	とり肉 ハム 油揚げ	牛乳 ひじき 煮干し	にんじん ごまつな	キャベツ きゅうり もやし ねぎ いちご	ごはん かたくり粉 ごめ粉	ごめ油	た ま ご	595	24.7	16.5	2.1
22	火	黒糖パン 牛乳 パンネグラタン グリーンサラダ オニオンスープ	ぶた肉 ウィンナー	牛乳 チーズ	ブロッコリー ごまつな	玉ねぎ キャベツ コーン 干しいたけ	黒糖パン マカロニ ごむぎ粉 さとう	ごめ油	さ か な	721	28.1	26.3	2.8
24	木	焼きそば 牛乳 春巻き じゃこサラダ	ぶた肉 春巻き	牛乳 ちりめんじゃこ	にんじん ピーマン ごまつな	玉ねぎ キャベツ もやしコーン だいこん	焼きそば	ごめ油	か い そ う	648	25.0	17.9	3.0
25	金	授業参観日のため お弁当持参の日											
28	月	※〈6年生 我妻花音さんの献立〉 もち玄米入りごはん 牛乳 鮭塩焼き 五目きんぴら なめこのみそ汁 かみかみデザート(アーモンド・小魚・ チーズ)	さけ ぶた肉 豆腐	牛乳 煮干し チーズ	にんじん いんげん	ごぼう 干しいたけ なめこ ねぎ	もち玄米入りごはん こんにゃく さとう	ごめ油 ごま アーモンド	た ま ご	631	28.6	18.3	2.3

計16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。

※ 6年生が食育の授業で考えた献立が登場します！  
 ○ 主食・主菜・副菜がそろった栄養バランスのよい献立です。  
 下記の日程で提供します。どうぞお楽しみにしてください。

2/21(月) 齋須 千紘さん 「自分が考えた献立」  
 28(月) 我妻 花音さん 「歯を使う栄養たくさん献立」



〈2月 平均栄養価〉			
エネルギー	たんぱく質	脂質	食塩相当量
642 kcal	25.4 g	19.4 g	2.5 g

