

【小野田小学校】



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	3/1	給食丸ごと	—	不検出	3月4日	
2	3/1	たまねぎ	北海道	不検出	3月4日	
3	3/1	きゅうり	福島県	不検出	3月4日	
4	3/4	給食丸ごと	—	不検出	3月4日	
5	3/4	まいたけ	静岡県	不検出	3月5日	
6	3/4	オレンジ	アメリカ	不検出	3月5日	
7	3/4	キャベツ	神奈川県	不検出	3月5日	
8	3/5	給食丸ごと	—	不検出	3月5日	
9	3/5	にんじん	茨城県	不検出	3月6日	
10	3/5	もやし	福島県	不検出	3月6日	
11	3/5	豚ひき肉	福島県	不検出	3月6日	
12	3/6	給食丸ごと	—	不検出	3月6日	
13	3/6	たまねぎ	北海道	不検出	3月7日	
14	3/6	きゅうり	宮崎県	不検出	3月7日	
15	3/6	はるか	愛媛県	不検出	3月7日	
16	3/7	給食丸ごと	—	不検出	3月7日	
17	3/7	にんじん	茨城県	不検出	3月8日	
18	3/7	キャベツ	神奈川県	不検出	3月8日	
19	3/7	すりおろしりんご	長野県	不検出	3月8日	
20	3/8	給食丸ごと	—	不検出	3月8日	
21	3/8	板こんにゃく	石川町	不検出	3月11日	
22	3/8	さつまいも	茨城県	不検出	3月11日	
23	3/8	いんげん	北海道	不検出	3月11日	
24	3/11	給食丸ごと	—	不検出	3月11日	
25	3/11	もやし	福島県	不検出	3月12日	
26	3/11	にら	福島県	不検出	3月12日	
27	3/11	豚もも肉	福島県	不検出	3月12日	
28	3/12	給食丸ごと	—	不検出	3月12日	
29	3/12	豆腐	白河市表郷	不検出	3月13日	
30	3/12	きゅうり	栃木県	不検出	3月13日	

31	3/12	小松菜	石川町	不検出	3月13日	
32	3/13	給食丸ごと	—	不検出	3月13日	
33	3/13	もやし	福島県	不検出	3月14日	
34	3/13	キャベツ	愛知県	不検出	3月14日	
35	3/13	ほうれん草	石川町	不検出	3月14日	
36	3/14	給食丸ごと	—	不検出	3月14日	
37	3/14	つきこんにゃく	石川町	不検出	3月15日	
38	3/14	生揚げ	郡山市	不検出	3月15日	
39	3/14	小松菜	石川町	不検出	3月15日	
40	3/15	給食丸ごと	—	不検出	3月15日	
41	3/15	にんじん	茨城県	不検出	3月18日	
42	3/15	かのこいか	ペルー	不検出	3月18日	
43	3/18	給食丸ごと	—	不検出	3月18日	
44	3/18	たまねぎ	北海道	不検出	3月19日	
45	3/18	生クリーム	愛知県	不検出	3月19日	
46	3/18	ベーコン	群馬県	不検出	3月19日	
47	3/19	給食丸ごと	—	不検出	3月19日	
48	3/19	きゅうり	栃木県	不検出	3月20日	
49	3/19	にんじん	徳島県	不検出	3月20日	
50	3/19	キャベツ	愛知県	不検出	3月20日	
51	3/20	給食丸ごと	—	不検出	3月20日	



給食よていこんだてひょう



平成31年 3月

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 (kcal) 	タンパク質 (g) 	脂質 (g) 	食塩 (g) 	
1	金	<ひなまつり献立> ちらし寿司 牛乳 さわらの西京焼き 菜の花のごま和え 豆腐のすまし汁 ひなあられ	油あげ むきえび きざみのり 牛乳 さわらの西京焼き 豆腐 なた	にんじん 干しいたけ さやいんげん えだまめ 菜の花 キャベツ	ごはん さとう 白いりごま 白すりごま ひなあられ	にくるい	661	32.3	18.3	2.2	
4	月	ごはん 牛乳 鶏のから揚げ ポテトサラダ 大根のみそ汁	とり肉 牛乳 ロースハム カットわかめ みそ	おろししょうが 玉ねぎ きゅうり コーン にんじん だいこん ねぎ	ごはん かたくり粉 ごめ油 じゃがいも マヨネーズ	きのこ	636	21.9	21.9	1.8	
5	火	ごはん ハッシュドビーフ 牛乳 カントリーサラダ オレンジ	牛肉 牛乳	玉ねぎ にんじん マッシュルーム まいたけ グリーンピース きゅうり キャベツ だいこん レモン果汁 オレンジ	ごはん ごめ油 さとう	さかな	649	19.7	22.7	2.8	
6	水	<かみかみ献立> ごはん 牛乳 鮭のこしみ焼き ごぼうチップス 肉みそスープ	牛乳 鮭 ぶたひき肉 みそ ひきわり大豆 青大豆	ねぎ おろししょうが おろしにんにく ごぼう にんじん はくさい もやし	ごはん ごま油 こむぎ粉 ごめ油 さとう マロニー 白いりごま	かいそう	642	29.3	18.7	1.7	
7	木	<せんいたっぷり献立> 和風スバゲティ 牛乳 ツナサラダ はるか	ベーコン 牛乳 きざみのり ツナフレーク	玉ねぎ えのきたけ まいたけ ぶなしめじ マッシュルーム 干しいたけ にんじん おろしにんにく キャベツ きゅうり コーン はるか	スバゲティめん オリーブ油 バター 白いりごま	まめるい	598	24.1	21.5	2.1	
8	金	麦ごはん ポークカレー 牛乳 海そうサラダ かたぬきシアチーズ	ぶた肉 牛乳 海そうサラダ かたぬきシアチーズ	玉ねぎ にんじん すりおろしりんご おろししょうが おろしにんにく きゅうり キャベツ コーン	麦ごはん じゃがいも ごめ油 ごま油 さとう	きのこ	689	19.3	22.5	2.4	
11	月	ゆかりごはん 牛乳 いりどり さつまいものチップス 玉ねぎのみそ汁	とり肉 牛乳 ロースハム みそ	ゆかり にんじん だいこん いんげん れんこん きゅうり コーン はくさい 玉ねぎ こまつな	ごはん 板こんにゃく さとう ごめ油 さつまいも じゃがいも マヨネーズ	くだもの	593	20.7	16.8	2.1	
12	火	ココア揚げパン 牛乳 はるさめサラダ ワンタンスープ	きんしたまご ぶた肉 カットわかめ	にんじん キャベツ きゅうり もやし にら 玉ねぎ	コッパン ミルクココア ごめ油 さとう はるさめ ワンタン ごま油	さかな	612	21.2	19.0	2.2	
13	水	ごはん 牛乳 さばのごまころも焼 じゃがいものみそ汁 しらぬい	さば 牛乳 カットわかめ みそ 豆腐	おろししょうが きゅうり コーン はくさい こまつな ねぎ しらぬい	ごはん さとう 白いりごま じゃがいも	にゅうせいひん	563	23.7	15.4	2.1	
14	木	塩ラーメン 牛乳 ショーロンポー ほうれん草のおひたし	ぶた肉 牛乳 なた カットわかめ ショーロンポー 糸かつお	干しいたけ キャベツ にんじん もやし ねぎ にら メンマ ほうれん草 キャベツ	ちゅうかめん ごめ油	まめるい	586	26.6	16.2	2.6	
15	金	ごはん 牛乳 野菜コロッケ 五目きんぴら 生揚げのみそ汁 いちご	牛乳 とり肉 生あげ みそ	にんじん ごぼう れんこん いんげん おろししょうが はくさい こまつな ねぎ いちご	ごはん 野菜コロッケ ごめ油 つきこんにゃく さとう 白いりごま	くだもの	624	20.7	17.5	1.8	
18	月	中華丼 牛乳 わかめスープ 杏仁豆腐	ぶた肉 いか えび 牛乳 うすら卵 カットわかめ	おろししょうが はくさい にんじん いんげん 干しいたけ たけのこ ねぎ	ごはん ごめ油 さとう かたくり粉 ごま油 杏仁豆腐	みどりのやさい	626	27.3	17.6	2.3	
19	火	コッパン カフェオレ 魚のハーブ焼き ブロッコリーサラダ クラムチャウダー	メルルーサ 牛乳 むきあさり ベーコン 生クリーム	パジル ブロッコリー カリフラワー キャベツ コーン にんじん 玉ねぎ パセリ	コッパン じゃがいも ごめ油	かいそう	646	27.8	20.4	2.4	
20	水	<卒業祝い献立> チキンピラフ 牛乳 コールスローサラダ コンソメスープ お祝いデザート	牛乳 とり肉 ベーコン	にんじん 玉ねぎ グリンピース キャベツ きゅうり コーン	ごはん バター ごめ油 さとう マヨネーズ じゃがいも お祝いデザート	さかな	669	20.3	24.7	1.5	
21	木	春分の日									
22	金	卒業式									

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。

<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。

エネルギー	たんぱく質	脂質	塩分
650Kcal	21~32.5g	14~22g	2.0g未満

<当月平均量>

エネルギー	たんぱく質	脂質	塩分
632Kcal	24.1g	19.7g	2.1g

ひなまつり



ひなまつりの起源は、けがれや災いを人形に移し、川に流して厄払いしたという古代中国の風習だといわれています。これが日本で女の子の人形遊びと結びつき、ひな人形をかざり、厄除けのお料理を食べるお祭りになりました。