

# 〔白河市学校給食センター〕



日立アロ食品放射能測定システム 検査機器 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	2/3	絹厚揚げ	国内	不検出	2月5日	
2	2/3	大根	千葉県	不検出	2月5日	
3	2/3	じゃがいも	北海道	不検出	2月5日	
4	2/3	給食丸ごと	—	不検出	2月3日	
5	2/4	小松菜	国内	不検出	2月7日	
6	2/4	レタス	静岡県	不検出	2月6日	
7	2/4	サラダ菜	静岡県	不検出	2月6日	
8	2/4	給食丸ごと	—	不検出	2月4日	
9	2/5	豚ひき肉	福島県	不検出	2月7日	
10	2/5	もやし	郡山市	不検出	2月7日	
11	2/5	ねぎ	茨城県	不検出	2月7日	
12	2/5	給食丸ごと	—	不検出	2月5日	
13	2/6	つきこんにゃく	白河市	不検出	2月10日	
14	2/6	白菜	茨城県	不検出	2月10日	
15	2/6	ごぼう	青森県	不検出	2月10日	
16	2/6	給食丸ごと	—	不検出	2月6日	
17	2/7	さつま揚げ	国内	不検出	2月12日	
18	2/7	きゅうり	宮崎県	不検出	2月12日	
19	2/7	万能ねぎ	静岡県	不検出	2月12日	
20	2/7	さば	ノルウエー	不検出	2月12日	
21	2/7	給食丸ごと	—	不検出	2月7日	
22	2/10	給食丸ごと	—	不検出	2月10日	
23	2/12	セロリー	茨城県	不検出	2月14日	
24	2/12	玉ねぎ	北海道	不検出	2月14日	
25	2/12	鶏もも肉	宮城県	不検出	2月14日	
26	2/12	給食丸ごと	—	不検出	2月12日	
27	2/13	糸かまぼこ	アメリカ	不検出	2月14日	
28	2/13	さけ	北海道	不検出	2月17日	
29	2/13	大根	千葉県	不検出	2月17日	
30	2/13	給食丸ごと	—	不検出	2月13日	
31	2/14	さつま揚げ	国内	不検出	2月17日	

32	2/14	きゅうり	高知県	不検出	2月18日	
33	2/14	じゃがいも	北海道	不検出	2月18日	
34	2/14	給食丸ごと	—	不検出	2月14日	
35	2/17	ごぼう	青森県	不検出	2月19日	
36	2/17	豆腐	白河市	不検出	2月19日	
37	2/17	ウインナー	国内	不検出	2月18日	
38	2/17	給食丸ごと	—	不検出	2月17日	
39	2/18	里芋	国内	不検出	2月21日	
40	2/18	たけのこ	九州	不検出	2月21日	
41	2/18	ねぎ	栃木県	不検出	2月20日	
42	2/18	給食丸ごと	—	不検出	2月18日	
43	2/19	れんこん水煮	茨城県	不検出	2月21日	
44	2/19	大根	千葉県	不検出	2月21日	
45	2/19	白菜	茨城県	不検出	2月21日	
46	2/19	給食丸ごと	—	不検出	2月19日	
47	2/20	キャベツ	愛知県	不検出	2月25日	
48	2/20	玉ねぎ	北海道	不検出	2月25日	
49	2/20	ホキ	ニュージーランド	不検出	2月25日	
50	2/20	給食丸ごと	—	不検出	2月20日	
51	2/21	糸こんにゃく	白河市	不検出	2月26日	
52	2/21	豚もも肉	福島県	不検出	2月26日	
53	2/21	きゅうり	茨城県	不検出	2月26日	
54	2/21	給食丸ごと	—	不検出	2月21日	
55	2/25	ほうれん草	九州	不検出	2月27日	
56	2/25	なめこ	福島県	不検出	2月26日	
57	2/25	ねぎ	茨城県	不検出	2月27日	
58	2/25	給食丸ごと	—	不検出	2月25日	
59	2/26	牛ひき肉	オーストラリア	不検出	2月28日	
60	2/26	白菜	茨城県	不検出	2月28日	
61	2/26	ごぼう	青森県	不検出	2月28日	
62	2/26	給食丸ごと	—	不検出	2月26日	
63	2/27	あさり	中国	不検出	3月3日	
64	2/27	人参	茨城県	不検出	3月2日	
65	2/27	もやし	栃木県	不検出	3月2日	
66	2/27	給食丸ごと	—	不検出	2月27日	
67	2/28	ねぎ	栃木県	不検出	3月3日	
68	2/28	みつ葉	静岡県	不検出	3月3日	
69	2/28	給食丸ごと	—	不検出	2月28日	



# 令和2年 2月 学校給食予定献立表

白河市学校給食センター

日	曜日	献立名	赤の食品			緑の食品			黄の食品			栄養価		休みの学校
			おもに体をつくるもと			おもに体の調子を整えるもと			おもにエネルギーのもと			エネルギー	たんぱく質	
3	月	「節分にちなんだ献立」 ごはん 牛乳 いわししゃば焼き 大豆サラダ 豆腐のみそ汁 節分デザート	牛乳 いわし 大豆 豆腐 わかめ 豆乳	小松菜 人参 もやし えのきたけ 白菜	ごはん 砂糖 揚げ油 サラダ油	エネルギー 654・772 Kcal たんぱく質 26.1・30.6 g 脂質 21.6・24.4 g 食塩相当量 2.3・2.7 g								
4	火	黒糖パン 牛乳 タンドリーチキン コールスローサラダ ミネストローネ	牛乳 無添加ベーコン 大豆 チーズ ヨーグルト 鶏肉	コーン 人参 玉ねぎ セロリー マッシュルーム パセリ トマト キャベツ きゅうり	黒糖パン マカロニ じゃがいも オリーブ油 バター	エネルギー 788・965 Kcal たんぱく質 32.3・39.1 g 脂質 21.3・24.8 g 食塩相当量 2.6・3.2 g								
5	水	ごはん 牛乳 うの花コロッケ(ソース) ひじきの炒め煮 大根のみそ汁	牛乳 うの花 ひじき 油揚げ 大豆 生揚げ	人参 ごぼう 干しいたけ 大根 たもぎたけ こんにゃく	ごはん 砂糖 じゃがいも 米サラダ油 揚げ油	エネルギー 623・744 Kcal たんぱく質 19.6・22.7 g 脂質 18.8・21.1 g 食塩相当量 2.2・2.6 g	五箇小							
6	木	スパゲティ大豆ミートソース 牛乳 フレンチサラダ くだもの	牛乳 豚肉 大豆ミート チーズ	玉ねぎ マッシュルーム 人参 セロリー パセリ トマト レタス サラダ菜 くだもの	スパゲティ 小麦粉 バター 砂糖 オリーブ油 米サラダ油	エネルギー 655・778 Kcal たんぱく質 26.9・31.5 g 脂質 17.5・19.7 g 食塩相当量 2.2・2.6 g								
7	金	ごはん 牛乳 シューマイ もやしのラー油あえ マーボー豆腐	牛乳 シューマイ 豚肉 鶏ひき肉 豆腐	もやし 人参 大根 白菜 ねぎ こんにゃく	ごはん ごま油 米サラダ油 砂糖 でんぶん	エネルギー 658・833 Kcal たんぱく質 26.8・33.5 g 脂質 23.9・30.1 g 食塩相当量 2.5・3.3 g	白四小 みさか小 南中							
10	月	ごはん 牛乳 白花豆コロッケ(ソース) 荳わかめのきんぴら 具だくさん汁	牛乳 荳わかめ 鶏肉 生揚げ	ごぼう 人参 大根 白菜 ねぎ	ごはん じゃがいも いりごま 砂糖 揚げ油 米サラダ油	エネルギー 624・780 Kcal たんぱく質 20.3・24.8 g 脂質 17.6・21.0 g 食塩相当量 2.1・2.6 g								
11	火	建国記念の日												
12	水	ごはん 牛乳 サバのねぎみそ焼き ブロッコリーサラダ おでん	牛乳 さば さつま揚げ 結び昆布 がんもどき 野菜ボール	小ねぎ ブロッコリー キャベツ 人参 きゅうり 大根 こんにゃく	ごはん 砂糖 いりごま	エネルギー 646・777 Kcal たんぱく質 29.1・34.5 g 脂質 21.9・25.2 g 食塩相当量 2.4・2.9 g								
13	木	みそラーメン 牛乳 春巻き 大根サラダ	牛乳 豚肉 わかめ 春巻き	キャベツ 人参 もやし ねぎ コーン じゃがいも 大根 しょうが きゅうり	中華麺 いりごま ごま油 米サラダ油 揚げ油 ラー油	エネルギー 673・853 Kcal たんぱく質 27.1・33.6 g 脂質 20.6・23.4 g 食塩相当量 3.6・4.2 g	白三小							
14	金	チキンカレーライス 牛乳 糸かまサラダ ピュアいちごゼリー	牛乳 糸かまぼこ 鶏肉 シュレッドチーズ	キャベツ きゅうり 人参 しょうが セロリー 玉ねぎ パセリ	ごはん じゃがいも 米サラダ油	エネルギー 687・817 Kcal たんぱく質 22.2・25.7 g 脂質 22.7・25.8 g 食塩相当量 2.8・3.3 g								
17	月	ごはん 牛乳 サケのいりどり焼き 切り干し大根の炒め煮 小松菜のみそ汁	牛乳 サケ さつま揚げ 鶏肉 油揚げ	人参 いんげん 干しいたけ 小松菜 しめじ こんにゃく	ごはん じゃがいも 砂糖 マヨネーズ ごま油 米サラダ油	エネルギー 556・666 Kcal たんぱく質 25.5・30.2 g 脂質 14.7・16.3 g 食塩相当量 2.0・2.4 g								
18	火	食パン 牛乳 五目野菜肉団子 ポテトサラダ 白菜スープ	牛乳 肉団子 無添加ロースハム ウインナー	玉ねぎ きゅうり コーン 人参 セロリー パセリ 白菜	食パン じゃがいも マヨネーズ 米サラダ油	エネルギー 557・702 Kcal たんぱく質 20.8・26.1 g 脂質 18.7・22.7 g 食塩相当量 3.0・3.9 g	白三小							
19	水	「食の基本」推進デー ごはん 牛乳 鶏肉のカレー揚げ 和風サラダ けんちん汁	牛乳 鶏肉 豚肉 豆腐	キャベツ 人参 きゅうり 大根 ごぼう 白菜 ねぎ こんにゃく	ごはん でんぶん さといも 砂糖 揚げ油	エネルギー 614・735 Kcal たんぱく質 24.8・29.2 g 脂質 18.9・21.5 g 食塩相当量 1.6・2.1 g								
20	木	ごはん 牛乳 ショーロンポー 豚キムチ トックスープ	牛乳 パオズ 豚肉 鶏肉	白菜 じゃがいも ねぎ 干しいたけ 人参 大根 小松菜	ごはん トック いりごま 砂糖 ごま油	エネルギー 683・792 Kcal たんぱく質 26.3・29.5 g 脂質 20.4・22.1 g 食塩相当量 2.4・2.9 g								
21	金	ごはん 牛乳 味付け納豆 白菜のおかかあえ いりどり	牛乳 納豆 糸かつおぶし 鶏肉 生揚げ	白菜 ほうれん草 人参 大根 たけのこ レンコン 干しいたけ いんげん こんにゃく	ごはん さといも 砂糖 いりごま 米サラダ油	エネルギー 607・711 Kcal たんぱく質 24.7・27.8 g 脂質 17.1・18.7 g 食塩相当量 1.8・2.0 g								
24	月	振替休日												
25	火	コッペパン 牛乳 いちごジャム 白身魚のガーリックフライ コーンサラダ コンソメスープ	牛乳 白身魚 卵 無添加ベーコン	コーン きゅうり キャベツ ブロッコリー ほうれん草 人参 玉ねぎ パセリ	コッペパン いちごジャム 小麦粉 パン粉 揚げ油	エネルギー 733・891 Kcal たんぱく質 30.0・36.2 g 脂質 20.2・23.3 g 食塩相当量 3.0・3.6 g	小田川小							
26	水	豚丼 牛乳 もみ漬け なめこ汁	牛乳 豚肉 わかめ 豆腐	しょうが 干しいたけ 玉ねぎ じゃがいも 大根 きゅうり 人参 糸こんにゃく たくあん なめこ 白菜 ねぎ	ごはん 砂糖 いりごま 米サラダ油	エネルギー 567・666 Kcal たんぱく質 23.1・26.2 g 脂質 16.8・18.3 g 食塩相当量 2.7・3.1 g								
27	木	南蛮うどん 牛乳 わかめとツナのあえもの りんご	牛乳 わかめ ツナ 鶏肉	しょうが 玉ねぎ 人参 ねぎ ほうれん草 キャベツ もやし りんご	ソフト麺 米サラダ油 でんぶん マヨネーズ	エネルギー 638・832 Kcal たんぱく質 24.1・30.7 g 脂質 20.0・23.0 g 食塩相当量 3.5・4.3 g								
28	金	ごはん 牛乳 手作りハンバーグ和風ソースかけ ごぼうサラダ 白菜のみそ汁	牛乳 豚ひき肉 牛ひき肉 脱脂粉乳 卵 大豆 豆腐 わかめ	えのきたけ 玉ねぎ ごぼう 人参 きゅうり キャベツ 白菜	ごはん 米サラダ油 マヨネーズ すりごま じゃがいも	エネルギー 650・778 Kcal たんぱく質 25.2・29.5 g 脂質 21.6・24.7 g 食塩相当量 2.3・2.7 g	白二中							

(2月給食日 18食) 材料の都合により献立が変更になることがありますのでご了承ください。

小学校栄養価平均 エネルギー645Kcal たんぱく質25.3g 脂質19.7g 食塩相当量2.5g

中学校栄養価平均 エネルギー783Kcal たんぱく質30.1g 脂質 22.6g 食塩相当量3.0g

