

# 〔白河第一小学校〕



テクノエーピーTN300Bベクレルモニターシレーション検出器  
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	12/1	チンゲン菜	茨城県	不検出	12月2日	
2	12/1	ねぎ	福島県	不検出	12月2日	
3	12/1	もやし	栃木県	不検出	12月2日	
4	12/1	給食丸ごと	—	不検出	12月1日	
5	12/2	人参	福島県	不検出	12月4日	
6	12/2	じゃがいも	北海道	不検出	12月4日	
7	12/2	小松菜	福島県	不検出	12月4日	
8	12/2	給食丸ごと	—	不検出	12月2日	
9	12/4	ねぎ	福島県	不検出	12月7日	
10	12/4	キャベツ	愛知県	不検出	12月7日	
11	12/4	人参	福島県	不検出	12月7日	
12	12/4	給食丸ごと	—	不検出	12月4日	
13	12/4	牛乳	郡山市	不検出	12月4日	
14	12/7	きゅうり	福島県	不検出	12月8日	
15	12/7	しめじ	新潟県	不検出	12月8日	
16	12/7	じゃがいも	北海道	不検出	12月8日	
17	12/7	給食丸ごと	—	不検出	12月7日	
18	12/8	かぶ	福島県	不検出	12月9日	
19	12/8	ごぼう	青森県	不検出	12月9日	
20	12/8	大根	福島県	不検出	12月9日	
21	12/8	給食丸ごと	—	不検出	12月8日	
22	12/9	ごぼう	青森県	不検出	12月10日	
23	12/9	しめじ	新潟県	不検出	12月10日	
24	12/9	小松菜	福島県	不検出	12月10日	
25	12/9	大根	福島県	不検出	12月10日	
26	12/9	給食丸ごと	—	不検出	12月9日	
27	12/10	大根	福島県	不検出	12月11日	
28	12/10	水菜	福島県	不検出	12月11日	
29	12/10	じゃがいも	北海道	不検出	12月11日	
30	12/10	給食丸ごと	—	不検出	12月10日	
31	12/10	牛乳	郡山市	不検出	12月10日	
32	12/11	白菜	福島県	不検出	12月11日	
33	12/11	もやし	栃木県	不検出	12月14日	
34	12/11	キャベツ	愛知県	不検出	12月14日	

35	12/11	にら	福島県	不検出	12月14日	
36	12/11	給食丸ごと	—	不検出	12月11日	
37	12/14	人参	福島県	不検出	12月15日	
38	12/14	きゅうり	宮崎県	不検出	12月15日	
39	12/14	じゃがいも	北海道	不検出	12月15日	
40	12/14	給食丸ごと	—	不検出	12月14日	
41	12/15	かぶ	福島県	不検出	12月16日	
42	12/15	きゅうり	宮崎県	不検出	12月16日	
43	12/15	白菜	福島県	不検出	12月16日	
44	12/15	給食丸ごと	—	不検出	12月15日	
45	12/16	キャベツ	愛知県	不検出	12月17日	
46	12/16	人参	福島県	不検出	12月17日	
47	12/16	大根	福島県	不検出	12月17日	
48	12/16	給食丸ごと	—	不検出	12月16日	
49	12/17	ピーマン	茨城県	不検出	12月18日	
50	12/17	さつまいも	茨城県	不検出	12月18日	
51	12/17	ねぎ	福島県	不検出	12月18日	
52	12/17	給食丸ごと	—	不検出	12月17日	
53	12/17	牛乳	郡山市	不検出	12月17日	
54	12/18	ごぼう	青森県	不検出	12月21日	
55	12/18	人参	福島県	不検出	12月21日	
56	12/18	みつば	静岡県	不検出	12月21日	
57	12/18	給食丸ごと	—	不検出	12月18日	
58	12/21	人参	福島県	不検出	12月22日	
59	12/21	かぼちゃ	メキシコ	不検出	12月22日	
60	12/21	さつまいも	茨城県	不検出	12月22日	
61	12/21	給食丸ごと	—	不検出	12月21日	
62	12/22	キャベツ	愛知県	不検出	12月24日	
63	12/22	大根	福島県	不検出	12月24日	
64	12/22	人参	福島県	不検出	12月24日	
65	12/22	給食丸ごと	—	不検出	12月22日	
66	12/24	牛乳	郡山市	不検出	12月24日	
67	12/24	給食丸ごと	—	不検出	12月24日	

令和2年度12月 学校給食予定献立（12月1日～12月11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	火	黒糖パン 牛乳 スパイシーチキン 海藻サラダ コンソメスープ	牛乳 鶏肉 ヨーグルト ベーコン 大豆	黒糖パン はちみつ マカロニ	しょうが にんにく わかめ キャベツ きゅうり にんじん たまねぎ とうもろこし セロリ	エネルギー 519 kcal たんぱく質 23.6 g 脂質 21.6 g 食塩相当量 2.5 g	
2	水	麦ごはん 牛乳 手作り棒ぎょうざ(1人2個) もやしのナムル わかめスープ	牛乳 とうふ 豚ひき肉	麦ごはん サラダ油 ごま油 三温糖 片栗粉	もやし こまつな にんじん しいたけ とうもろこし ねぎ わかめ チンゲンサイ にら にんにく しょうが	エネルギー 610 kcal たんぱく質 20.1 g 脂質 11.4 g 食塩相当量 2.4 g	
3	木	<b>第2回校内授業研修会のため弁当持参</b>					
4	金	麦ごはん 牛乳 いわしの梅煮 切り干し大根の煮物 なめこのみそ汁	牛乳 いわし さつまいも とうふ みそ	麦ごはん サラダ油 三温糖 じゃが	だいこん にんじん いんげん なめこ ねぎ こまつな	エネルギー 642 kcal たんぱく質 23.7 g 脂質 23.4 g 食塩相当量 2.4 g	
7	月	キムチチャーハン 牛乳 ちくわのサラダ 中華スープ	牛乳 豚肉 ちくわ かつお節 とうふ 鶏肉	麦ごはん サラダ油 三温糖 ごま 片栗粉 ごま油 バター	にんにく ねぎ にんじん たけのこ はくさい えだまめ キャベツ とうもろこし たまねぎ しいたけ チンゲンサイ	エネルギー 597 kcal たんぱく質 24.7 g 脂質 18 g 食塩相当量 2.5 g	
8	火	食パン 牛乳 ツナサンドの具 ほうれん草のソテー コーンポタージュ	牛乳 ツナ ベーコン	食パン マヨネーズ ごま バター じゃがいも 薄力粉 生クリーム	たまねぎ きゅうり にんじん キャベツ とうもろこし しめじ パセリ ほうれんそう	エネルギー 623 kcal たんぱく質 21.5 g 脂質 33.4 g 食塩相当量 2.3 g	
9	水	【ウエルカムランチ】 減量ごはん 野菜ふりかけ ごぼうサラダ 手作りすいとん りんご	鶏肉 油揚げ みそ	麦ごはん 薄力粉 片栗粉	かぶ きゅうり にんじん ごぼう だいこん ねぎ りんご こんにゃく	エネルギー 565 kcal たんぱく質 11.6 g 脂質 8.2 g 食塩相当量 2.2 g	
10	木	きのこごはん 牛乳 さばの塩焼き 三色和え さつまいものみそ汁	牛乳 鶏肉 油揚げ さば とうふ みそ	麦ごはん 三温糖 さつまいも ごま油	にんじん ごぼう えだまめ しめじ こまつな もやし だいこん こんにゃく ねぎ	エネルギー 689 kcal たんぱく質 29.6 g 脂質 21.5 g 食塩相当量 2.1 g	
11	金	麦ごはん 牛乳 キャベツメンチカツ 大根と水菜のサラダ 豚汁	牛乳 ツナ 豚肉 とうふ みそ	麦ごはん サラダ油 三温糖 じゃがいも	キャベツ だいこん にんじん みずな とうもろこし ねぎ こんにゃく	エネルギー 646 kcal たんぱく質 23.1 g 脂質 19.3 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。



食中毒は一年を通して発生し、冬は特にノロウイルスによる食中毒が多くなります。ノロウイルスは、カキなどの二枚貝が原因となるほか、調理をする人から食品を介して感染する場合も多く、感染を広げないためには、しっかりと予防する必要があります。食中毒予防の基本は、原因となる菌を「付けない・増やさない・やっつける」ですが、ウイルスの場合は食品中では増えませんので、「付けない・やっつける」に加え、「持ち込まない・広げない」ことも重要です。

令和2年度12月 学校給食予定献立（12月14日～12月24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			
14	月	麦ごはん 牛乳 わかめ和え 麻婆豆腐	牛乳 みそ	豚ひき肉	麦ごはん ごま油 片栗粉	三温糖 ごま	もやし わかめ しいたけ	にんじん たまねぎ にんじん にら ねぎ	キャベツ にんじん ねぎ	エネルギー 621 kcal たんぱく質 24.5 g 脂質 19.1 g 食塩相当量 2.3 g
15	火	丸パン 牛乳 クリスピーチキン コーンサラダ ブイヤーベーススープ	牛乳 いか あさり	鶏肉 えび	丸パン 片栗粉 オリーブ油	サラダ油 三温糖 じゃがいも	しょうが キャベツ たまねぎ パセリ	にんじん とうもろこし セロリ トマト	きゅうり にんにく	エネルギー 575 kcal たんぱく質 25.9 g 脂質 26.3 g 食塩相当量 2.7 g
16	水	麦ごはん 牛乳 ホッケの塩焼き ゆかり和え 凍み豆腐のみそ汁	牛乳 凍み豆腐	ホッケ みそ	麦ごはん	じゃがいも	だいこん にんじん ねぎ	かぶ はくさい こまつな	きゅうり	エネルギー 667 kcal たんぱく質 26.5 g 脂質 23.6 g 食塩相当量 2.1 g
17	木	麦ごはん 牛乳 れんこんと枝豆のサラダ おでん	牛乳 さつま揚げ うずら	うずら がんも	麦ごはん	三温糖	だいこん れんこん きゅうり	にんじん とうもろこし ひじき	えだまめ キャベツ	エネルギー 656 kcal たんぱく質 28.1 g 脂質 20.3 g 食塩相当量 2 g
18	金	麦ごはん 牛乳 タッカルビ トックスープ フルーツヨーグルト	牛乳 ヨーグルト	鶏肉	麦ごはん サラダ油	三温糖 さつまいも	にんにく ピーマン わかめ みかん	しょうが にんじん もも パイナップル	キャベツ ねぎ パイナップル	エネルギー 651 kcal たんぱく質 21.8 g 脂質 16 g 食塩相当量 1.8 g
21	月	麦ごはん 牛乳 親子丼の具 五目豆 すまし汁 みかん	牛乳 さつま揚げ なると	大豆 鶏肉 たまご	麦ごはん 麩	三温糖	ごぼう こんにゃく たまねぎ えのき	にんじん こんぶ たけのこ みかん	しいたけ きぬさや みつば	エネルギー 619 kcal たんぱく質 24 g 脂質 17.1 g 食塩相当量 2 g
22	火	パスタ 牛乳 かぼちゃのサラダ ボンゴレスープ 豆乳プリン	牛乳 あさり チーズ	ベーコン ヨーグルト	パスタ マヨネーズ プリン	さつまいも アーモンド	にんにく パセリ パプリカ	にんじん マッシュルーム かぼちゃ	たまねぎ	エネルギー 542 kcal たんぱく質 17 g 脂質 21.5 g 食塩相当量 2.1 g
23	水	<b>弁当持参</b>								
24	木	【クリスマス献立】 麦ごはん 牛乳 クリスマスサラダ ハヤシライス セレクトケーキ	牛乳 豚肉	えび	麦ごはん バター ハヤシルウ ケーキ	三温糖 じゃがいも 生クリーム	キャベツ にんじん たまねぎ グリーンピース	ブロッコリー パプリカ マッシュルーム	だいこん えだまめ	エネルギー 711 kcal たんぱく質 22 g 脂質 23.3 g 食塩相当量 2.4 g
30	月	<b>冬季休業12月25日～1月7日</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。

10月栄養価平均値
エネルギー 634 kcal
たんぱく質 23.2 g
脂質 19.7 g
食塩相当量 2.3 g