

# 【小野田小学校】



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	1/8	豆腐	白河市表郷	不検出	1月12日	
2	1/8	鶏ひき肉	岩手県	不検出	1月12日	
3	1/8	なめこ	福島県	不検出	1月13日	
4	1/12	給食丸ごと	—	不検出	1月12日	
5	1/12	生揚げ	郡山市	不検出	1月13日	
6	1/12	鶏もも肉皮なし	岩手県	不検出	1月13日	
7	1/13	給食丸ごと	—	不検出	1月13日	
8	1/13	青ピーマン	茨城県	不検出	1月14日	
9	1/13	きゅうり	栃木県	不検出	1月14日	
10	1/13	豚ひき肉	福島県	不検出	1月14日	
11	1/14	給食丸ごと	—	不検出	1月14日	
12	1/14	もやし	福島県	不検出	1月15日	
13	1/14	じゃがいも	北海道	不検出	1月15日	
14	1/14	にら	茨城県	不検出	1月15日	
15	1/15	給食丸ごと	—	不検出	1月15日	
16	1/15	木綿豆腐	白河市表郷	不検出	1月18日	
17	1/15	きゅうり	栃木県	不検出	1月18日	
18	1/15	たけのこ水煮	タイ	不検出	1月18日	
19	1/18	給食丸ごと	—	不検出	1月18日	
20	1/18	たまねぎ	北海道	不検出	1月19日	
21	1/18	豚もも肉	福島県	不検出	1月19日	
22	1/18	かのこいか	ペルー	不検出	1月20日	
23	1/19	給食丸ごと	—	不検出	1月19日	
24	1/19	生揚げ	郡山市	不検出	1月20日	
25	1/19	鶏ひき肉	岩手県	不検出	1月20日	
26	1/20	給食丸ごと	—	不検出	1月20日	
27	1/20	もやし	福島県	不検出	1月21日	

28	1/20	ごぼう	青森県	不検出	1月21日	
29	1/21	給食丸ごと	—	不検出	1月21日	
30	1/21	にら	茨城県	不検出	1月22日	
31	1/21	豚もも肉	福島県	不検出	1月22日	
32	1/22	給食丸ごと	—	不検出	1月22日	
33	1/22	白菜	茨城県	不検出	1月25日	
34	1/22	鮭	千葉県	不検出	1月25日	
35	1/25	給食丸ごと	—	不検出	1月25日	
36	1/25	もやし	福島県	不検出	1月26日	
37	1/25	赤ピーマン	ニュージーランド	不検出	1月26日	
38	1/26	給食丸ごと	—	不検出	1月26日	
39	1/26	さつまあげ	宮城県	不検出	1月27日	
40	1/26	しらたき	石川町	不検出	1月27日	
41	1/27	給食丸ごと	—	不検出	1月27日	
42	1/27	鶏もも肉皮なし	岩手県	不検出	1月28日	
43	1/27	はるか2L	愛媛県	不検出	1月29日	
44	1/28	給食丸ごと	—	不検出	1月28日	
45	1/28	きゅうり	栃木県	不検出	1月29日	
46	1/28	豚もも肉	福島県	不検出	1月29日	
47	1/28	すりおろしりんご	長野県	不検出	1月29日	
48	1/29	給食丸ごと	—	不検出	1月29日	
49	1/29	もやし	福島県	不検出	2月1日	
50	1/29	豆腐	白河市表郷	不検出	2月1日	
51	1/29	鶏ひき肉	岩手県	不検出	2月1日	



# 1月 給食よていこんだてひょう

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	たんぱく質	脂質	食塩 相当量							
8	金	始業式のため 給食はありません。															
12	火	三色丼 牛乳 干草あえ えのきと里芋のみそ汁 ふくしまりんごゼリー	とり肉 ぶた肉 たまご ツナ 豆腐	牛乳 煮干し	ほうれんそう にんじん	グリーンピース もやし えのきだけ ねぎ	ごはん さとう さといも りんごゼリー	ごめ油	さ	か	な	(kcal) 592	(g) 24.2	(g) 16.3	(g) 1.7		
13	水	ごはん 牛乳 鶏肉のオニオンソースがけ れんこんサラダ 生揚げのみそ汁	とり肉 ハム 生揚げ	牛乳 わかめ 煮干し	パセリ にんじん フロッコリー	玉ねぎ れんこん キャベツ なめこ ねぎ はくさい	ごはん さとう	マヨネーズ	く	だ	も	の	600	23.7	20.6	2.3	
14	木	ミートソースパグティ 牛乳 チーズフォンデュサンドコロッケ フレンチサラダ	ぶた肉 コロッケ	牛乳 チーズ	にんじん ピーマン トマト	玉ねぎ キャベツ きゅうり	スパゲティ さとう	バター ごめ油	ま	め	る	い	681	26.3	20.6	3.2	
15	金	<b>&lt;かみかみ献立&gt;</b> ごはん 牛乳 さわらゆうあん焼き ほうれん草のあえもの かきたま汁 かみかみデザート(芋けんぴ・小魚)	さわら ハム たまご	牛乳 煮干し	ほうれんそう にんじん にら	ゆず もやし 干しいだけ ねぎ	ごはん じゃがいも さつまいも	ごめ油	に	ゅう	せい	ひ	ん	586	25.3	18.0	2.5
18	月	ごはん 牛乳 春巻き 大根と中華くらげのナムル マーボー豆腐	豆腐 ぶた肉 春巻き くらげ	牛乳 わかめ	にんじん にら	だいこん ねぎ きゅうり 干しいだけ だけのこ	ごはん さとう かたくり粉	ごめ油 ごま油 ごま	く	だ	も	の	688	25.5	24.9	2.6	
19	火	<b>&lt;せんいたっぷり献立&gt;</b> 黒糖パン 牛乳 ツナサラダ ポークビーンズ りんご	ツナ 大豆 ぶた肉 ベーコン	牛乳	にんじん パセリ トマト	キャベツ きゅうり コーン 玉ねぎ りんご	コッペパン 黒さとう じゃがいも	ごめ油	た	ま	ご	678	24.9	19.8	2.5		
20	水	ごはん 牛乳 いか香味焼き 小松菜のおひたし 里芋のそぼろ煮	いか とり肉 かつお節 生揚げ	牛乳	こまつな にんじん	ねぎ キャベツ 玉ねぎ だいこん グリーンピース	ごはん 里いも さとう かたくり粉	ごめ油	に	ゅう	せい	ひ	ん	593	28.7	15.6	1.8
21	木	五目うどん 牛乳 野菜かき揚げ ひじきのサラダ	とり肉 なると ハム 青大豆	牛乳 ひじき	にんじん ほうれんそう	干しいだけ ごぼう ねぎ もやし	ソフトめん ごめ油	く	だ	も	の	636	24.3	20.8	1.6		
22	金	ごはん 牛乳 納豆 スタミナ炒め えのきのみそ汁 不知火(しらぬい) かんきつ類	納豆 ぶた肉 油揚げ	牛乳 わかめ 煮干し	にんじん にら	玉ねぎ えのきだけ だいこん ねぎ しらぬい	ごはん さとう	ごま油 ごめ油	た	ま	ご	605	25.3	17.6	1.6		
25	月	<b>&lt;学校給食週間 明治22年給食が始まった頃の献立&gt;</b> ごはん 牛乳 梅干し 鮭塩焼き 白菜の浅漬け すいとん汁	さけ とり肉	牛乳	にんじん	梅干し はくさい きゅうり ごぼう だいこん 干しいだけ ねぎ	ごはん 小麦粉	ごめ油	に	ゅう	せい	ひ	ん	564	24.7	13.4	2.9
26	火	<b>&lt;学校給食週間 学校給食人気の献立&gt;</b> きなご揚げパン 牛乳 肉だんご もやしのラー油あえ 中華たまごスープ	きな粉 たまご 肉だんご	牛乳 わかめ	ほうれんそう にんじん 赤ピーマン	もやし 玉ねぎ 干しいだけ	コッペパン さとう かたくり粉	ごめ油 ごま油 ごま	さ	か	な	632	24	23.3	3.3		
27	水	<b>&lt;学校給食週間 会津の郷土料理献立&gt;</b> 紫黒米入りごはん 牛乳 にしん照り煮 ひきな炒り こつゆ	さつま揚げ ほたて にしん照り煮	牛乳	にんじん みつば	だいこん 干しいだけ きくらげ	ごはん 紫黒米 さとう 里いも こんにゃく 豆麩	ごめ油	く	だ	も	の	580	22.5	15.4	2.0	
28	木	<b>&lt;学校給食週間 白河のご当地献立&gt;</b> 白河ラーメン 牛乳 焼きのり チャーシュー 煮たまご 大学芋	とり肉 なると チャーシュー たまご	牛乳 のり	ほうれんそう ねぎ メンマ	中華めん さとう さつまいも	ごめ油 ごま	さ	か	な	654	30.5	19.2	3.1			
29	金	<b>&lt;学校給食週間 学校給食人気の献立&gt;</b> ポークカレーライス(麦ごはん) 牛乳 さきいかサラダ はるか(かんきつ類)	ぶた肉 いか	牛乳	にんじん	玉ねぎ りんご 切り干しだいこん キャベツ きゅうり はるか	麦ごはん じゃがいも	ごめ油	か	い	そ	う	677	21.5	18.2	2.2	

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。

## 1/24~1/30は全国学校給食週間です!



明治22年に山形県鶴岡市の私立忠愛小学校で、貧困児童を対象に無償で食事を提供したのが給食の始まりです。

当時の献立は、「おにぎり・焼き魚・漬物」でした。その後第二次世界大戦が始まり、食料が不足し給食を実施する学校が少なくなっていました。

75年前に戦争が終わったとき、日本では食べ物不足が深刻で、みんなお腹をすかせていました。昭和22年アメリカのLARA(アジア救済公認団体)からの物資によって給食が再開されました。献立は「脱脂粉乳とトマトのシチュー」でした。その後、パン給食が始まり、昭和50年代にごはん給食が始まりました。学校給食週間は、学校給食が再開されたことを記念して定められました。今では、学校給食の歴史について学んだり、地場産物を活用した給食を提供したり、感謝の心について考えたり、という期間になっています。



<学校給食摂取基準 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。				<1月平均量>			
エネルギー	たんぱく質	脂質	食塩相当量	エネルギー	たんぱく質	脂質	食塩相当量
650 kcal	21~32.5 g	14~22 g	2 g未満	626 kcal	25.1 g	18.8 g	2.4 g