

〔白河第二小学校〕



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	いちご	福島県	不検出	3月1日	
2	3/1	白菜	茨城県	不検出	3月2日	
3	3/1	キャベツ	愛知県	不検出	3月2日	
4	3/1	ロースハム	群馬県	不検出	3月2日	
5	3/1	給食丸ごと	—	不検出	3月1日	
6	3/2	もやし	郡山市	不検出	3月3日	
7	3/2	三つ葉	静岡県	不検出	3月3日	
8	3/2	玉ねぎ	北海道	不検出	3月4日	
9	3/2	給食丸ごと	—	不検出	3月2日	
10	3/3	レタス	静岡県	不検出	3月4日	
11	3/3	水菜	茨城県	不検出	3月4日	
12	3/3	かぶ	千葉県	不検出	3月4日	
13	3/3	給食丸ごと	—	不検出	3月3日	
14	3/4	鶏卵	浅川町	不検出	3月4日	
15	3/4	ごぼう	青森県	不検出	3月5日	
16	3/4	しいたけ	栃木県	不検出	3月5日	
17	3/4	鶏モモ肉	岩手県	不検出	3月5日	
18	3/4	給食丸ごと	—	不検出	3月4日	
19	3/5	生いか	青森県	不検出	3月5日	
20	3/5	ねぎ	千葉県	不検出	3月8日	
21	3/5	小松菜	福島県	不検出	3月8日	
22	3/5	麦ごはん	白河市	不検出	3月5日	
23	3/5	給食丸ごと	—	不検出	3月5日	
24	3/8	大根	千葉県	不検出	3月9日	
25	3/8	キャベツ	愛知県	不検出	3月9日	
26	3/8	牛挽肉	オーストラリア	不検出	3月9日	
27	3/8	豆腐	白河市	不検出	3月12日	
28	3/8	給食丸ごと	—	不検出	3月9日	
29	3/9	もやし	福島県	不検出	3月10日	
30	3/9	えのきたけ	長野県	不検出	3月10日	
31	3/9	豚挽き肉	福島県	不検出	3月10日	
32	3/9	給食丸ごと	—	不検出	3月9日	
33	3/10	鶏卵	浅川町	不検出	3月10日	
34	3/10	人参	千葉県	不検出	3月11日	

35	3/10	ねぎ	埼玉県	不検出	3月11日	
36	3/10	給食丸ごと	—	不検出	3月10日	
37	3/11	小松菜	福島県	不検出	3月12日	
38	3/11	玉ねぎ	北海道	不検出	3月12日	
39	3/11	鶏モモ挽肉	岩手県	不検出	3月12日	
40	3/11	給食丸ごと	—	不検出	3月11日	
41	3/12	きゅうり	高知県	不検出	3月15日	
42	3/12	にら	茨城県	不検出	3月15日	
43	3/12	鶏モモ肉	岩手県	不検出	3月15日	
44	3/12	米飯(麦ごはん)	白河市	不検出	3月12日	
45	3/12	給食丸ごと	—	不検出	3月12日	
46	3/15	白菜	茨城県	不検出	3月16日	
47	3/15	チンゲン菜	茨城県	不検出	3月16日	
48	3/15	豚挽き肉	福島県	不検出	3月16日	
49	3/15	豆腐	白河市	不検出	3月17日	
50	3/15	給食丸ごと	—	不検出	3月15日	
51	3/16	小松菜	福島県	不検出	3月17日	
52	3/16	大根	神奈川県	不検出	3月17日	
53	3/16	しめじ	新潟県	不検出	3月17日	
54	3/16	給食丸ごと	—	不検出	3月16日	
55	3/17	さば	ノルウェー	不検出	3月17日	
56	3/17	キャベツ	愛知県	不検出	3月18日	
57	3/17	ピーマン	高知県	不検出	3月18日	
58	3/17	給食丸ごと	—	不検出	3月17日	
59	3/18	ベーコン	群馬県	不検出	3月18日	
60	3/18	レタス	茨城県	不検出	3月19日	
61	3/18	きゅうり	高知県	不検出	3月19日	
62	3/18	人参	徳島県	不検出	3月19日	
63	3/18	給食丸ごと	—	不検出	3月18日	
64	3/19	ねぎ	埼玉県	不検出	3月22日	
65	3/19	いちご	福島県	不検出	3月22日	
66	3/19	豚モモ肉	福島県	不検出	3月22日	
67	3/19	米飯(麦ごはん)	白河市	不検出	3月19日	
68	3/19	給食丸ごと	—	不検出	3月19日	
69	3/22	給食丸ごと	—	不検出	3月22日	

3月学校給食予定献立表

令和3年 3月

白河第二小学校

日 曜	献立名	MILK	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 もとなるもの	体の調子を整えるもとなるもの	熱や力を出す もとなるもの		エネルギー	たんぱく質 食塩 脂質
1月	豚丼(麦ごはん) スパゲティサラダ なめこ汁 いちご	MILK	牛乳 豚肉 ハム 油揚げ みそ	にんじん 玉ねぎ ごぼう ショウガ 糸コンニャク きゅうり キャベツ なめこ ねぎ 小松菜 いちご	ごはん こめ油 さとう スパゲティ マヨネーズ じゃがいも	さかな	E: 634 P: 25.2 F: 18.4	塩 2.3g
2火	けんちんうどん(ソフトめん) じゃこ入りかきあげ 干草和え	MILK	牛乳 とり肉 さくらえび ちりめんじゃこ ハム	ショウガ にんじん ごぼう 大根 干しいたけ 白菜 ねぎ 玉ねぎ えだまめ 小松菜 キャベツ コーン	ソフトめん 里いも 小麦粉 こめ油	たまご	E: 620 P: 25.2 F: 18.4	塩 2.4g
3水	桃の節句行事食 ちらしずし 真鯛の西京焼き 菜の花あえ 貝汁 桜もち	MILK	牛乳 えび 油揚げ たまご 真鯛 あさり とうふ わかめ みそ	かんぴょう にんじん 干しいたけ キヌサヤ ショウガ もやし 玉ねぎ れんこん えのきだけ みつば	ごはん さとう 片栗粉 桜もち	肉類	E: 731 P: 30.1 F: 19.0	塩 2.6g
4木	米粉パン 目玉焼き クリームシチュー フレンチサラダ 清美オレンジ	MILK	牛乳 たまご とり肉 ベーコン	パセリ レタス キャベツ にんじん 水菜 玉ねぎ しめじ かぶ 清美オレンジ	米粉パン こめ油 じゃがいも 小麦粉 バター	だいず製品	E: 684 P: 29.2 F: 25.2	塩 2.0g
5金	麦ごはん イカのカレー焼き いり鶏 大根汁	MILK	牛乳 イカ とり肉 凍み豆腐 みそ	たけのこ にんじん ごぼう ししいたけ コンニャク いんげん 大根 小松菜	麦ごはん 里いも さとう	たまご	E: 560 P: 26.4 F: 13.0	塩 2.2g
8月	麦ごはん ハンバーグのきのこソースかけ 磯香和え 白菜汁	MILK	牛乳 ぶた肉 牛肉 たまご のり 生揚げ みそ	玉ねぎ マッシュルーム 小松菜 もやし にんじん 白菜 えのきだけ ねぎ	麦ごはん パン粉 バター じゃがいも	さかな	E: 666 P: 28.1 F: 20.3	塩 2.4g
9火	スパゲティミートソース 大根じゃこサラダ バナナ	MILK	牛乳 牛肉 ぶた肉 ちりめんじゃこ くわかめ	玉ねぎ セロリ パセリ ニンニク 大根 キャベツ バナナ	スパゲティ オリーブ油 バター さとう	だいず製品	E: 586 P: 23.7 F: 19.7	塩 2.2g
10水	三色ごはん(麦ごはん) こま酢和え わかめ汁 しらぬい(みかん)	MILK	牛乳 とり肉 ぶた肉 たまご 油揚げ 生揚げ わかめ みそ	ショウガ えだまめ もやし にんじん ピーマン 大根 えのきだけ しらぬい	麦ごはん じゃがいも こめ油 さとう	さかな	E: 670 P: 28.8 F: 21.0	塩 1.9g
11木	ひと口30回カミカミ給食 発芽玄米ごはん あじフライ 五目きんぴら すいとん汁 昆布		あじ さつまあげ とり肉 みそ 昆布	ごぼう にんじん れんこん いんげん コンニャク いんげん 大根 小松菜 干しいたけ ねぎ	発芽玄米 こめ油 さとう ごま油 ごま すいとん	肉類	E: 592 P: 22.5 F: 11.0	塩 2g
12金	麦ごはん 揚げ豆腐の肉もそあんかけ ツナ和え 里いも汁	MILK	牛乳 とうふ とり肉 ツナ のり 油揚げ みそ	ショウガ ねぎ 小松菜 キャベツ 玉ねぎにんじん 大根	麦ごはん でんぷん 小麦粉 こめ油 さとう 里いも	たまご	E: 654 P: 26.1 F: 20.1	塩 2.1g
15月	ゆかりごはん とり肉のねぎチーズ焼き ポテトサラダ かき玉汁	MILK	牛乳 とり肉 チーズ ハム たまご とうふ みそ	ねぎ にんじん 玉ねぎ きゅうり コーン いら	麦ごはん こめ油 じゃがいも マヨネーズ	さかな	E: 689 P: 26.9 F: 26.4	塩 2g
16火	みそラーメン(中華めん) もち米蒸しだんご 即席つけ ブルーチーズ	MILK	牛乳 ぶた肉 あさり みそ たまご 杏仁	ニンニク ショウガ キャベツ 玉ねぎ にんじん きくらげ コーン ねぎ 大根 チンゲン菜 きゅうり 白菜 みかん 梨りんご	中華めん こめ油 ごま油 もち米 パン粉 片栗粉 さとう	だいず製品	E: 710 P: 30.5 F: 18.7	塩 2.5g
17水	麦ごはん さばの香味揚げ 切り昆布炒め 小松菜汁	MILK	牛乳 さば 昆布 とり肉 さつま揚げ とうふ みそ	ショウガ ねぎ にんじん 小松菜 糸コンニャク 大根 しめじ	麦ごはん でんぷん こめ油 さとう	肉類	E: 649 P: 25.1 F: 21.1	塩 2.3g
18木	ピザトースト 海藻サラダ ミネストローネ	MILK	牛乳 ウィンナー チーズ ベーコン 大豆 金時豆 海藻	玉ねぎ ピーマン マッシュルーム にんじん セロリ ニンニク パセリ きゅうり キャベツ コーン	パン じゃがいも バター マカロニ こめ油	さかな	E: 636 P: 27.1 F: 23.1	塩 2.6g
19金	シーフードカレーライス(麦ごはん) ハムマリネ ヨーグルト	MILK	牛乳 えび あさり イカ ハム ヨーグルト	ニンニク ショウガ 玉ねぎ にんじん セロリ パセリ レタス きゅうり	麦ごはん こめ油 じゃがいも バター オリーブ油 さとう	肉類	E: 733 P: 25.4 F: 22.3	塩 2.6g
22月	卒業お祝い献立 豚キムチチャーハン エビフライ ナムル わかめスープ いちごタルト	MILK	牛乳 ぶた肉 たまご エビ ハム 豆腐 なると わかめ	ニンニク にんじん たけのこ 白菜 ねぎ もやし ほうれん草 玉ねぎ いちご	ごはん こめ油 ごま油 さとう ごま パン粉 小麦粉 生クリーム タルト	たまご	E: 775 P: 28.1 F: 29.4	塩 2.8g
23	卒業証書授与式							

★ 栄養価の欄の「E」「P」「F」は、1食あたりの栄養価を表示しています。E(エネルギー):kcal、P(たんぱく質):g、F(脂質):g、塩(食塩):gです。小学校の基準量は、3~4年生で、エネルギー650kcal、たんぱく質26.0g、脂質21.0g、食塩2.3gです。今月の平均栄養量は、エネルギー662kcal、たんぱく質27.2g、脂質20.4g、食塩2.3gです。

※ 材料等の都合により、献立が変更になることがありますので、ご了承ください。

3月の行事食

3日(水) 桃の節句行事食

11日(木) 一口30回カミカミ給食

22日(月) 卒業お祝い献立

卒業
おめでとう
ございます

1年間をふりかえろう