

〔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	もやし	福島県	不検出	3月2日	
2	3/1	えのきたけ	新潟県	不検出	3月2日	
3	3/1	三つ葉	静岡県	不検出	3月2日	
4	3/1	鶏モモ肉	岩手県	不検出	3月3日	
5	3/1	給食丸ごと	—	不検出	3月1日	
6	3/2	さわら	青森県	不検出	3月2日	
7	3/2	大根	千葉県	不検出	3月3日	
8	3/2	かぶ	福島県	不検出	3月3日	
9	3/2	人参	千葉県	不検出	3月3日	
10	3/2	給食丸ごと	—	不検出	3月2日	
11	3/3	白菜	茨城県	不検出	3月4日	
12	3/3	ねぎ	福島県	不検出	3月4日	
13	3/3	豚モモ肉	福島県	不検出	3月4日	
14	3/3	豆腐	白河市	不検出	3月4日	
15	3/3	給食丸ごと	—	不検出	3月3日	
16	3/4	ほうれん草	福島県	不検出	3月7日	
17	3/4	なめこ	福島県	不検出	3月7日	
18	3/4	ロースハム	群馬県	不検出	3月7日	
19	3/4	米飯(麦ごはん)	白河市	不検出	3月4日	
20	3/4	給食丸ごと	—	不検出	3月4日	
21	3/7	真サバ	ノルウェー	不検出	3月7日	
22	3/7	キャベツ	愛知県	不検出	3月8日	
23	3/7	チンゲン菜	静岡県	不検出	3月8日	
24	3/7	給食丸ごと	—	不検出	3月7日	
25	3/8	ねぎ	いわき市	不検出	3月9日	
26	3/8	きゅうり	高知県	不検出	3月9日	
27	3/8	鶏卵	浅川町	不検出	3月9日	
28	3/8	鶏モモ肉	岩手県	不検出	3月9日	
29	3/8	給食丸ごと	—	不検出	3月8日	
30	3/9	ごぼう	青森県	不検出	3月10日	
31	3/9	にら	茨城県	不検出	3月10日	
32	3/9	白菜	茨城県	不検出	3月10日	

33	3/9	豚モモ肉	福島県	不検出	3月10日	
34	3/9	給食丸ごと	—	不検出	3月9日	
35	3/10	大根	千葉県	不検出	3月11日	
36	3/10	春菊	福島県	不検出	3月11日	
37	3/10	玉ねぎ	北海道	不検出	3月11日	
38	3/10	給食丸ごと	—	不検出	3月10日	
39	3/11	もやし	福島県	不検出	3月14日	
40	3/11	ピーマン	茨城県	不検出	3月14日	
41	3/11	ウィンナー	群馬県	不検出	3月14日	
42	3/11	米飯(麦ごはん)	白河市	不検出	3月11日	
43	3/11	給食丸ごと	—	不検出	3月11日	
44	3/14	甘塩鮭	北海道	不検出	3月14日	
45	3/14	キャベツ	愛知県	不検出	3月15日	
46	3/14	小松菜	茨城県	不検出	3月15日	
47	3/14	豚挽き肉	福島県	不検出	3月15日	
48	3/14	給食丸ごと	—	不検出	3月14日	
49	3/15	ほうれん草	千葉県	不検出	3月16日	
50	3/15	いちご	福島県	不検出	3月16日	
51	3/15	鶏卵	浅川町	不検出	3月16日	
52	3/15	豆腐	白河市	不検出	3月16日	
53	3/15	給食丸ごと	—	不検出	3月15日	
54	3/16	ねぎ	福島県	不検出	3月17日	
55	3/16	きゅうり	高知県	不検出	3月17日	
56	3/16	人参	茨城県	不検出	3月17日	
57	3/16	ベーコン	群馬県	不検出	3月17日	
58	3/16	給食丸ごと	—	不検出	3月16日	
59	3/17	じゃがいも	北海道	不検出	3月18日	
60	3/17	大根	千葉県	不検出	3月18日	
61	3/17	鶏モモ肉	岩手県	不検出	3月18日	
62	3/17	給食丸ごと	—	不検出	3月17日	
63	3/18	レタス	静岡県	不検出	3月22日	
64	3/18	きゅうり	高知県	不検出	3月22日	
65	3/18	豚挽き肉	福島県	不検出	3月22日	
66	3/18	米飯(麦ごはん)	白河市	不検出	3月18日	
67	3/18	給食丸ごと	—	不検出	3月18日	
68	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4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 火	五目うどん(ソフトめん) 笹かま磯辺揚げ ごぼうサラダ	MILK	牛乳 とり肉 かまぼこ 青のり	にんじん ごぼう 干しいたけ めんま 白菜 小松菜 ねぎ きゅうり キャベツ	ソフトめん ごめ油 マヨネーズ ごま	たまご	E: 622 P: 28.4 F: 21.2	塩 3.2 g
2 水	桃の節句行事食 ちらしずし さわらの西京焼き 菜の花あえ 貝汁 桜もち	MILK	牛乳 えび 油揚げ たまご さわら あさり とうふ みそ	かんぴょう にんじん 干しいたけ キヌサヤ ショウガ 菜の花 もやし えのきだけ みつば	ごはん さとう ごま 桜もち	肉 類	E: 677 P: 30.9 F: 15.7	塩 2.4 g
3 木	きなこ揚げパン ポトフ ミモザサラダ	MILK	牛乳 きなこ とり肉 豚肉 たまご	大根 にんじん 玉ねぎ かぶ ニンニク パセリ キャベツ コーン フロッコリー	パン さとう ごめ油 じゃがいも	だいた製品	E: 612 P: 24.9 F: 23.1	塩 1.9 g
4 金	麦ごはん ハムサンドフライ 切り昆布の炒め煮 豚汁	MILK	牛乳 ハム さつまいあげ こんぶ 豚肉 とうふ みそ	にんじん 大根 ごぼう 白菜 コンニャク ねぎ	麦ごはん ごめ油 さとう じゃがいも	さかな	E: 654 P: 25.3 F: 18.2	塩 2.3 g
7 月	麦ごはん さばの香味揚げ 千草和え なめこ汁	MILK	牛乳 さば ハム とうふ みそ	ショウガ ほうれん草 もやし キャベツ コーン なめこ にんじん 大根 ねぎ	麦ごはん ごめ油 さとう じゃがいも	肉 類	E: 569 P: 27.4 F: 13.5	塩 2.2 g
8 火	チャンポンめん(中華めん) ギョウザ ビリ辛和え きよみ	MILK	牛乳 豚肉 なたと エビ あさり ギョウザ	ニンニク ショウガ キャベツ にんじん チンゲン菜 干しいたけ コーン ねぎ 大根 白菜 きゅうり きよみ	中華めん ごま油 てんぷん	たまご	E: 589 P: 25.9 F: 14.9	塩 3.3 g
9 水	麦ごはん 厚焼き玉子 春雨サラダ すいとん汁	MILK	牛乳 たまご ツナ ハム とり肉 みそ	にんじん ねぎ もやし きゅうり 干しいたけ 大根 ごぼう 白菜	麦ごはん ごめ油 さとう 春雨 ごま油 小麦粉	だいた製品	E: 620 P: 26.9 F: 17.8	塩 2.2 g
10 木	ひと口30回カミカミ給食 かむわかめごはん あじフライ 五目きんぴら 凍み豆腐汁 いりこ大豆		あじ 豚肉 凍み豆腐 みそ 大豆 煮干し わかめ	ニンニク ごぼう にんじん れんこん コンニャク いんげん 白菜 なら えのきだけ ねぎ	麦ごはん ごめ油 さとう ごま油 ごま じゃがいも てんぷん	肉 類	E: 752 P: 33.7 F: 21.8	塩 2.4 g
11 金	麦ごはん きょうぎ納豆 すき焼き煮 大根じゃこサラダ	MILK	牛乳 納豆 牛肉 とうふ ちりめんじゃこ わかめ	白菜 玉ねぎ にんじん えのきだけ 糸コンニャク 春菊 ねぎ 大根 きゅうり	麦ごはん ごめ油 さとう	さかな	E: 599 P: 27.5 F: 15.0	塩 1.8 g
14 月	若菜ごはん 鮭の塩焼き 野菜炒め にら汁	MILK	牛乳 鮭 ウィンナー 油揚げ みそ	キャベツ 玉ねぎ にんじん もやし ピーマン なら 大根	麦ごはん ごめ油 じゃがいも	肉 類	E: 616 P: 24.4 F: 20.8	塩 2.6 g
15 火	きつねうどん(ソフトめん) 揚げ豆腐の肉みそあんかけ 塩昆布和え	MILK	牛乳 とり肉 油揚げ とうふ 豚肉 昆布	ごぼう にんじん 小松菜 ねぎ ショウガ 玉ねぎ キャベツ 大根	ソフトめん さとう てんぷん 小麦粉 ごめ油	さかな	E: 670 P: 31.8 F: 22.7	塩 2.4 g
16 水	卒業お祝い献立 豚キムチチャーハン エビフライ ナムル もずく入りスープ いちごタルト	MILK	牛乳 ぶた肉 たまご エビ ベーコン あさり もずく とうふ	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 チンゲン菜 ねぎ いちご	ごはん ごめ油 ごま油 さとう ごま パン粉 小麦粉 生クリーム タルト	だいた製品	E: 726 P: 28.5 F: 27.2	塩 2.2 g
17 木	ピザトースト シーフードサラダ 野菜スープ	MILK	牛乳 ウィンナー チーズ いか えび ハム ベーコン	玉ねぎ マッシュルーム レタス きゅうり ピーマン キャベツ にんじん セロリ ほうれん草	パン オリーブ油 じゃがいも	たまご	E: 559 P: 26.3 F: 22.2	塩 2.1 g
18 金	チキンカレーライス(麦ごはん) 海藻サラダ きよみ	MILK	牛乳 とり肉 大豆 海藻	ニンニク ショウガ 玉ねぎ にんじん 白ロリ パセリ レタス 大根 きゅうり きよみ	麦ごはん ごめ油 じゃがいも バター	さかな	E: 709 P: 24.3 F: 22.0	塩 2.0 g
22 火	スバグティミートソース ハムマリネ デザート	MILK	牛乳 牛肉 豚肉 ハム	玉ねぎ セロリ パセリ ニンニク レタス きゅうり 玉ねぎ	スバグティ オリーブ油 デザート	だいた製品	E: 564 P: 24.2 F: 20.3	塩 1.6 g
23	<small>そとぎょうしゅうじゆよしき</small> 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20.0g、食塩2.0gです。
 今月の平均栄養量は、エネルギー636kcal、たんぱく質27.4g、脂質19.8g、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

2日(水) 桃の節句行事食

10日(木) ひと口30回カミカミ給食

16日(水) 卒業お祝い献立



1年間をふりかえろう