

【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
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	1/6	糸こんにゃく	石川町	不検出	1月11日	
2	1/6	かぶ	福島県	不検出	1月11日	
3	1/10	鶏もも肉皮なし	岩手県	不検出	1月11日	
4	1/10	ハム	群馬県	不検出	1月11日	
5	1/11	給食丸ごと	—	不検出	1月11日	
6	1/11	きゅうり	宮崎県	不検出	1月12日	
7	1/11	赤魚	北大西洋	不検出	1月13日	
8	1/12	給食丸ごと	—	不検出	1月12日	
9	1/12	豆腐	白河市表郷	不検出	1月13日	
10	1/12	キャベツ	茨城県	不検出	1月13日	
11	1/13	給食丸ごと	—	不検出	1月13日	
12	1/13	えのき	新潟県	不検出	1月16日	
13	1/13	しめじ	新潟県	不検出	1月16日	
14	1/16	給食丸ごと	—	不検出	1月16日	
15	1/16	豆腐	白河市表郷	不検出	1月18日	
16	1/16	キャベツ	愛知県	不検出	1月17日	
17	1/17	給食丸ごと	—	不検出	1月17日	
18	1/17	もやし	福島県	不検出	1月18日	
19	1/17	さつまいも	茨城県	不検出	1月18日	
20	1/17	豚もも肉	福島県	不検出	1月18日	
21	1/18	給食丸ごと	—	不検出	1月18日	
22	1/18	きゅうり	宮崎県	不検出	1月19日	
23	1/18	青ピーマン	高知県	不検出	1月19日	
24	1/19	給食丸ごと	—	不検出	1月19日	
25	1/19	ごぼう	青森県	不検出	1月20日	
26	1/19	鶏もも肉皮なし	岩手県	不検出	1月20日	
27	1/20	給食丸ごと	—	不検出	1月20日	

28	1/20	キャベツ	愛知県	不検出	1月23日	
29	1/23	給食丸ごと	—	不検出	1月23日	
30	1/23	ホキ	ニュージーランド*	不検出	1月25日	
31	1/23	豚もも肉	福島県	不検出	1月24日	
32	1/24	給食丸ごと	—	不検出	1月24日	
33	1/24	もやし	福島県	不検出	1月25日	
34	1/24	しめじ	新潟県	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	ねぎ	福島県	不検出	1月26日	
37	1/25	鶏もも肉皮なし	岩手県	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	だいこん	千葉県	不検出	1月27日	
40	1/26	にんじん	千葉県	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	きゅうり	宮崎県	不検出	1月30日	
43	1/27	鮭	千葉県	不検出	1月30日	
44	1/30	給食丸ごと	—	不検出	1月30日	
45	1/30	キャベツ	茨城県	不検出	1月31日	
46	1/30	ソフールいちご	兵庫県	不検出	1月31日	
47	1/31	給食丸ごと	—	不検出	1月31日	
48	1/31	豆腐	白河市表郷	不検出	2月1日	
49	1/31	つきこんにゃく	石川町	不検出	2月1日	
50	1/31	豚もも肉	福島県	不検出	2月1日	



日	主食	牛乳	おかず	赤の仲間 血や肉になる	黄の仲間 熱や力の元になる	緑の仲間 体の調子を整える	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量
10 火	3学期始業式 給食なし						
11 水	豚丼	○	わかめのあえもの 七草(ななくさ)すいとん汁 ふくしまゼリー(りんご)	牛乳 ぶた肉 とり肉 青大豆 ツナフレーク わかめ	ごはん さとう すいとん りんごゼリー	干しいたけ にんじん かぶ 玉ねぎ こんにやく コーン グリンピース だいこん せり はくさい こまつな しめじ ねぎ	597 kcal 26.1 g 13.5 g 3.4 g
12 木	カレー南蛮(なんばん)うどん	○	変わりなます スイーツpring	牛乳 とり肉 ハム かつお節	ソフトめん こめ油 かたくり粉 さとう	玉ねぎ にんじん ねぎ ほうれんそう だいこん きゅうり スイーツpring	583 kcal 23.5 g 15.2 g 2.9 g
13 金	ごはん	○	赤魚(あかうお)塩から揚げ スパゲティサラダ えのきたけのみそ汁	牛乳 あかうお ツナフレーク 豆腐 油揚げ こんぶ わかめ 煮干し	ごはん スパゲティ かたくり粉 こめ油 ごま ごま油 さとう	キャベツ にんじん コーン きゅうり えのきたけ だいこん ねぎ	618 kcal 23.8 g 21.8 g 2.2 g
16 月	ごはん	○	豆腐ハンバーグ和風ソースがけ ごまあえ みそちゃんこ汁	牛乳 とり肉 豆腐ハンバーグ ちくわ 油揚げ	ごはん さとう かたくり粉 ごま	キャベツ ほうれんそう だいこん にんじん はくさい えのきたけ しめじ ねぎ	596 kcal 23.4 g 20.5 g 2.2 g
17 火	黒糖パン	○	オムレツケチャップソース フレンチサラダ 白菜のクリーム煮	牛乳 オムレツ とり肉 生クリーム	黒糖パン こめ油 さとう バター	キャベツ にんじん きゅうり コーン 玉ねぎ はくさい パセリ	693 kcal 26.6 g 24.3 g 2.5 g
18 水	※ふくしま健康 応援メニュー ごはん	○	納豆 海鮮(かいせん)シュウマイ おひたし 具だくさん豚汁	牛乳 ぶた肉 納豆 豆腐 かいせんシュウマイ かつお節 こんぶ	ごはん さつまいも こめ油	ほうれんそう もやし ねぎ だいこん ごぼう にんじん こんにやく	654 kcal 26.1 g 21.0 g 1.8 g
19 木	スパゲティミートソース	○	ささみカツ コールスローサラダ	牛乳 ぶた肉 ささみカツ チーズ	スパゲティ バター さとう こめ油	にんじん 玉ねぎ ピーマン トマト きゅうり キャベツ コーン	678 kcal 31.5 g 22.9 g 2.7 g
20 金	※せんいたっぷり献立 ごはん	○	さばみそ煮 ひじきの炒め煮 舞茸(まいたけ)のみそ汁	牛乳 さばみそ煮 とり肉 青大豆 油揚げ ひじき 煮干し	ごはん こめ油 さとう じゃがいも	にんじん ごぼう 干しいたけ グリンピース こんにやく まいたけ だいこん ねぎ	619 kcal 23.8 g 21.5 g 2.5 g
23 月	ごはん	○	ギョウザ 大根のラー油あえ 八宝菜	牛乳 ギョウザ ぶた肉 いか うずら卵 大豆	ごはん ごま油 ごま こめ油 かたくり粉	だいこん こまつな キャベツ 玉ねぎ チンゲンサイ にんじん たけのこ	607 kcal 24.3 g 18.7 g 1.3 g
24 火	※全国学校給食週間 昭和40年頃の献立 コッペパン	○	いちごジャム くじらメンチカツ 千切りキャベツ トマトシチュー	牛乳 ぶた肉 くじらメンチカツ	コッペパン いちごジャム こめ油 じゃがいも さとう	キャベツ 玉ねぎ にんじん グリンピース トマト	700 kcal 27.9 g 18.5 g 2.7 g
25 水	※全国学校給食週間 おいしく減塩！統一献立 ごはん	○	ホキ香草(こうそう)焼き ごま酢あえ だんご汁 みかん	牛乳 ホキ ぶた肉 揚げ	ごはん パン粉 オリーブ油 ごま さとう いももちだんご	キャベツ もやし にんじん みずな しめじ だいこん ねぎ みかん	579 kcal 23.9 g 14.2 g 2.0 g
26 木	※全国学校給食週間 白河市ご当地献立 白河ラーメン	○	焼きのり チャーシュー さつま芋とチーズの蒸しパン	牛乳 とり肉 ぶた肉 なんと たまご のり チーズ	中華めん 小麦粉 さとう さつまいも	ほうれんそう ねぎ メンマ	641 kcal 29.7 g 15.1 g 2.6 g
27 金	※全国学校給食週間 会津の郷土料理献立 紫黒米(しこくまい)入りごはん	○	にしん照り煮 ひきな炒り こづゆ	牛乳 にしん照り煮 さつま揚げ ほたて貝柱	しこくまい入りごはん さとう こめ油 里いも 麩	だいこん にんじん きくらげ 干しいたけ こんにやく みつば	579 kcal 23.0 g 15.5 g 2.7 g
30 月	※全国学校給食週間 給食が始まった頃の献立 ごはん	○	梅干し 鮭塩焼き 白菜の浅漬け 凍り豆腐のみそ汁	牛乳 さけ 凍り豆腐 煮干し	ごはん	うめ干し はくさい きゅうり にんじん だいこん こまつな ねぎ	515 kcal 23.7 g 14.4 g 2.7 g
31 火	コッペパン	○	チキンサラダ ポトフ いちごヨーグルト	牛乳 とり肉 ウィンナー いちごヨーグルト	コッペパン じゃがいも マヨネーズ	キャベツ きゅうり 玉ねぎ にんじん だいこん 干しいたけ グリンピース	616 kcal 26.1 g 17.3 g 2.0 g

計15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。

※ 給食は、市の測定器で放射性物質検査を行い、安全を確認した後提供しています。検査結果は市のホームページに掲載しています。

1月栄養価平均 エネルギー618kcal たんぱく質25.6g 脂質18.3g 食塩相当量2.4g



1月24日から30日は

全国学校給食週間



学校給食は、子どもたちが食に関する正しい知識と、望ましい食習慣を身に付けるために、重要な役割を果たしています。

全国学校給食週間は、学校給食の意義や役割についての知識を深めて、関心を高めるための1週間です。



1/25(水)「おいしく減塩！統一献立」を実施します。

市の給食では、食育の一環として「減塩」に取り組んでいます。今年度は、学校給食週間に合わせ、市内自校給食校、給食センターの減塩メニューを組み合わせ「おいしく減塩！統一献立」を実施します。香辛料、酸味、だしのうま味等を活かし、どのメニューももうす味でもおいしく食べられるように工夫されています。