

〔白河市学校給食センター〕



日立アロ食品放射能測定システム 検査機器 シンレーション検出器

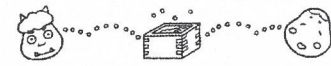
学校給食用食材の使用判断基準 25Bq/kg

件数	検査日	検査品目	産地	検査値	給食提供日	備考
1	2/1	きゅうり	高知県	不検出	2月3日	
2	2/1	いちご	福島県	不検出	2月3日	
3	2/1	給食丸ごと	—	不検出	2月1日	
4	2/2	ごぼう	青森県	不検出	2月6日	
5	2/2	青大豆	国内	不検出	2月6日	
6	2/2	給食丸ごと	—	不検出	2月2日	
7	2/3	キャベツ	愛知県	不検出	2月7日	
8	2/3	プレーンオムレツ	国内	不検出	2月7日	
9	2/3	給食丸ごと	—	不検出	2月3日	
10	2/6	ジャガイモ	北海道	不検出	2月8日	
11	2/6	サバ	ノルウェー	不検出	2月8日	
12	2/6	給食丸ごと	—	不検出	2月6日	
13	2/7	大根	千葉県	不検出	2月9日	
14	2/7	板こんにゃく	白河市	不検出	2月8日	
15	2/7	給食丸ごと	—	不検出	2月7日	
16	2/8	もやし	福島県	不検出	2月10日	
17	2/8	豚ひき肉	福島県	不検出	2月10日	
18	2/8	給食丸ごと	—	不検出	2月8日	
19	2/9	青ピーマン	高知県	不検出	2月13日	
20	2/9	木綿豆腐	白河市	不検出	2月13日	
21	2/9	給食丸ごと	—	不検出	2月9日	
22	2/10	セロリ	愛知県	不検出	2月14日	
23	2/10	糸こんにゃく	白河市	不検出	2月15日	
24	2/10	給食丸ごと	—	不検出	2月10日	
25	2/13	玉ねぎ	北海道	不検出	2月15日	
26	2/13	豚もも肉	福島県	不検出	2月15日	
27	2/13	給食丸ごと	—	不検出	2月13日	

28	2/14	大根	神奈川県	不検出	2月16日	
29	2/14	エリンギ	福岡県	不検出	2月16日	
30	2/14	給食丸ごと	—	不検出	2月14日	
31	2/15	長ねぎ	茨城県	不検出	2月17日	
32	2/15	絹豆腐	白河市	不検出	2月17日	
33	2/15	給食丸ごと	—	不検出	2月15日	
34	2/16	みず菜	福島県	不検出	2月20日	
35	2/16	なめこ	福島県	不検出	2月20日	
36	2/16	給食丸ごと	—	不検出	2月16日	
37	2/17	きゅうり	栃木県	不検出	2月21日	
38	2/17	県産和牛	福島県	不検出	2月22日	
39	2/17	春菊	福島県	不検出	2月22日	
40	2/17	給食丸ごと	—	不検出	2月17日	
41	2/20	絹厚揚げ	国内	不検出	2月22日	
42	2/20	サケ	北海道	不検出	2月22日	
43	2/20	給食丸ごと	—	不検出	2月20日	
44	2/21	キャベツ	愛知県	不検出	2月24日	
45	2/21	しらぬい	国内	不検出	2月24日	
46	2/21	給食丸ごと	—	不検出	2月21日	
47	2/22	もやし	郡山市	不検出	2月27日	
48	2/22	たけのこ水煮	国内	不検出	2月27日	
49	2/22	給食丸ごと	—	不検出	2月22日	
50	2/24	大根	千葉県	不検出	2月28日	
51	2/24	麓山豚角切肉	福島県	不検出	2月27日	
52	2/24	給食丸ごと	—	不検出	2月24日	
53	2/27	白菜	茨城県	不検出	3月1日	
54	2/27	いよかん	愛媛県	不検出	3月1日	
55	2/27	給食丸ごと	—	不検出	2月27日	
56	2/28	みつ葉	静岡県	不検出	3月2日	
57	2/28	もやし	福島県	不検出	3月2日	
58	2/28	給食丸ごと	—	不検出	2月28日	



令和5年 2月 学校給食予定献立表



白河市学校給食センター

日曜日	献立名	赤のなかまの食品			緑のなかまの食品			黄のなかまの食品			栄養価	休みの学校
		おもに体をつくるもと			おもに体の調子を整えるもと			おもにエネルギーのもと				
1 水	ごはん 牛乳 肉団子 もやしのラー油あえ 油麩入り親子煮	牛乳 肉団子 鶏肉 卵	もやし 人参 ほうれん草 玉ねぎ 小松菜	ごはん ごま油 ラー油 油麩 じゃがいも 砂糖	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	713・821 Kcal 27.8・31.0 g 25.6・27.4 g 2.6・2.8 g	みさか小					
2 木	『節分になんだ献立』 わかめうどん 牛乳 手作りかき揚げ じゃこ入りサラダ 黒糖福豆	牛乳 鶏肉 油揚げ ちくわ かまぼこ ちりめんじゃこ わかめ 塩昆布 黒糖福豆	ごぼう 人参 ねぎ なら コーン 玉ねぎ 切干大根 キャベツ きゅうり 干しいたけ	ソフト麺 小麦粉 揚げ油 いりごま 砂糖 ごま油	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	657・851 Kcal 26.8・33.7 g 19.0・22.0 g 3.3・3.9 g						
3 金	ハッシュドポーク 牛乳 コーンサラダ いちご	牛乳 豚肉	玉ねぎ 人参 グリンピース マッシュルーム まいたけ にんにく ブロッコリー コーン きゅうり キャベツ いちご	ごはん 米サラダ油	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	619・737 Kcal 19.0・21.9 g 19.5・22.0 g 2.2・2.7 g	白四小 南中					
6 月	ごはん 牛乳 発芽玄米入り平つくね シャキシャキサラダ 白菜と厚揚げのみそ汁	牛乳 発芽玄米入り平つくね 青大豆 かつお節 厚揚げ	コーン れんこん ごぼう 大根 白菜 たもぎ茸 ねぎ	ごはん 砂糖	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	618・736 Kcal 22.6・26.1 g 19.1・21.5 g 2.2・2.5 g	白二中					
7 火	米粉パン 牛乳 オムレツチャップソースがけ コーンスローサラダ パンブキンポータージュ	牛乳 オムレツ ベーコン 脱脂粉乳	マッシュルーム キャベツ 人参 きゅうり コーン かぼちゃ 玉ねぎ パセリ	米粉パン 砂糖 片栗粉 小麦粉 パター	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	773・944 Kcal 35.0・42.6 g 23.2・27.0 g 3.2・3.9 g	白二中					
8 水	ごはん 牛乳 サバの竜田揚げ 大根サラダ 豚汁	牛乳 サバ わかめ ツナ 豚肉 豆腐	しょうが 大根 きゅうり 人参 ごぼう 白菜 ねぎ こんにゃく	ごはん 片栗粉 揚げ油 じゃがいも 米サラダ油	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	666・796 Kcal 28.4・33.4 g 23.0・26.3 g 2.1・2.4 g						
9 木	五目タンメン 牛乳 春巻き 塩昆布あえ	牛乳 豚肉 春巻き 塩昆布	しょうが にんにく 人参 もやし キャベツ きくらげ チンゲン菜 メンマ 大根 きゅうり	中華麺 米サラダ油 ごま油 揚げ油	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	673・860 Kcal 25.3・32.9 g 24.2・25.6 g 3.4・4.0 g						
10 金	ごはん 牛乳 鶏肉の香味焼き もやしのひき肉炒め いも団子汁	牛乳 鶏肉 豚ひき肉 豚肉	しょうが にんにく ねぎ 人参 もやし なら 白菜 大根 しめじ	ごはん マロニー いももち 片栗粉 米サラダ油 ごま油	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	627・752 Kcal 26.5・31.3 g 19.0・21.5 g 2.1・2.4 g	五箇小					
13 月	『ふくしま健康応援メニュー』 ごはん 牛乳 コーンシューマイ ホイコーロー 具だくさんキムチチゲスープ	牛乳 コーンシューマイ 豚肉 豆腐 わかめ	人参 ビーマン キャベツ ねぎ しょうが にんにく 大根 もやし なら パプリカ キムチ	ごはん 砂糖 ごま油 米サラダ油	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	620・780 Kcal 25.2・30.4 g 20.4・24.8 g 2.3・2.8 g						
14 火	食パン 牛乳 ブラック&ホワイト ツナサラダ ミネストローネ パレンタインデザート	牛乳 ツナ ベーコン 大豆 粉チーズ	キャベツ 人参 大根 玉ねぎ コーン セロリ にんにく パセリ マッシュルーム トマト	食パン ブラック&ホワイト マヨネーズ マカロニ じゃがいも オリーブオイル バター パレンタインデザート	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	732・860 Kcal 25.2・29.8 g 27.8・31.2 g 2.7・3.4 g						
15 水	『減塩メニューの日』 ごはん 牛乳 鶏のカレー揚げ 甘酢漬け 肉じゃが	牛乳 鶏肉 豚肉	きゅうり 大根 人参 玉ねぎ 糸こんにゃく いんげん 干しいたけ	ごはん 片栗粉 揚げ油 砂糖 じゃがいも 車麩 米サラダ油	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	664・793 Kcal 26.9・31.5 g 18.6・20.9 g 1.6・1.9 g						
16 木	きのこスパゲティ 牛乳 豆まめサラダ さつまポテト	牛乳 ベーコン わかめ ツナ 大豆 青大豆	にんにく 玉ねぎ しめじ ブロッコリー エリンギ 人参 たもぎ茸 セロリ パセリ 大根 きゅうり	スパゲティ オリーブオイル 砂糖 片栗粉 小麦粉 ごま油 さつまポテト	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	644・779 Kcal 27.1・33.0 g 20.2・22.8 g 2.7・3.2 g						
17 金	ごはん 牛乳 手作りメンチカツ(ソース) もやしの香味あえ さつま汁 一口いちごゼリー	牛乳 豚ひき肉 卵 豚レバーチップ 糸かまぼこ 鶏肉 豆腐	玉ねぎ もやし キャベツ きゅうり 小松菜 ごぼう 人参 大根 ねぎ こんにゃく	ごはん 小麦粉 小麦粉 揚げ油 いりごま さつまいも 砂糖 ごま油 米サラダ油 一口いちごゼリー	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	718・850 Kcal 28.3・32.8 g 22.1・25.0 g 2.2・2.4 g						
20 月	三色ごはん 牛乳 ひじきのサラダ なめこ汁 いちご	牛乳 鶏ひき肉 ひじき ツナ 豆腐	しょうが 枝豆 コーン 水菜 人参 ブロッコリー なめこ 白菜 ねぎ いちご	ごはん じゃがいも 砂糖 マヨネーズ	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	607・722 Kcal 26.8・31.3 g 16.6・18.6 g 2.0・2.3 g	五箇小 小田川小					
21 火	ごはん 牛乳 野菜ふりかけ 白花豆コロッケ(ソース) サラスパ もずくスープ	牛乳 白花豆コロッケ 卵 ベーコン もずく	キャベツ 人参 きゅうり コーン ブロッコリー 玉ねぎ	ごはん 揚げ油 スパゲティ すりごま 米サラダ油 ごま油 砂糖 じゃがいも	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	635・782 Kcal 18.9・23.0 g 19.8・22.9 g 2.8・3.3 g						
22 水	ごはん 牛乳 サケのみそマヨ焼き ほうれん草のおひたし すき焼き煮	牛乳 サケ かつお節 牛肉 厚揚げ	パセリ ほうれん草 人参 もやし 白菜 ねぎ 春菊 こんにゃく 干しいたけ	ごはん マヨネーズ 米サラダ油 すりごま 車麩 砂糖	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	638・762 Kcal 31.3・37.0 g 20.9・23.7 g 2.0・2.4 g						
24 金	カツカレーライス 牛乳 県産豚モモカツ 海藻サラダ しらぬい	牛乳 シュレットチーズ 豚肉 県産豚モモカツ 海藻	にんにく しょうが セロリ 玉ねぎ 人参 パセリ 水菜 キャベツ 大根 コーン しらぬい	ごはん じゃがいも 米サラダ油 揚げ油 ごま油 砂糖	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	769・919 Kcal 27.8・32.7 g 27.2・31.1 g 3.4・4.1 g						
27 月	ごはん 牛乳 酢豚 もやしとらのツナあえ 荳わかめスープ 杏仁豆腐	牛乳 豚肉 かつお節 ツナ 荳わかめ 豆腐	しょうが 人参 玉ねぎ たけのこ ビーマン もやし 干しいたけ なら 白菜	ごはん 片栗粉 揚げ油 砂糖 米サラダ油 いりごま 杏仁豆腐	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	675・794 Kcal 24.2・28.0 g 21.9・24.4 g 2.4・2.9 g						
28 火	黒糖パン 牛乳 フライドチキン イタリアンサラダ ミルファンティ	牛乳 フライドチキン 卵 粉チーズ ベーコン	大根 コーン キャベツ ブロッコリー きゅうり 玉ねぎ パセリ	黒糖パン パン粉	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	744・911 Kcal 30.5・36.8 g 20.4・23.6 g 3.3・4.1 g						

※ 材料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。(2月給食日 19日)

※ 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。

小学校栄養価平均 エネルギー673Kcal たんぱく質26.5g 脂肪21.5g 食塩相当量2.5g

中学校栄養価平均 エネルギー813Kcal たんぱく質31.5g 脂肪24.4g 食塩相当量3.0g



学校給食の
レシピ紹介

2月9日の
献立より

<塩昆布あえ>

○材料 4人分

キャベツ 2枚(80g)	塩昆布 5g
大根 2cm(60g)	おろししょうが 小さじ1/4
きゅうり 1/2本(40g)	ごま油 小さじ1
人参 2cm(20g)	塩 少々

○作り方

- ①野菜を洗い、キャベツは1×3cm角くらいのざく切り、大根と人参は皮をむいて千切り、きゅうりは輪切りにする。
- ②きゅうり以外の野菜をさっとゆで、ざるにあげて流水で冷やす。きゅうりは塩(分量外)でもんでおく。
- ③ボールに塩昆布と★の調味料を合わせ、ゆでた野菜と水を絞ったきゅうりを入れて味付けする。