

# 〔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	2/4	生揚げ	白河市	不検出	2月4日	
2	2/4	絞り豆腐	白河市	不検出	2月6日	
3	2/4	白菜	茨城県	不検出	2月5日	
4	2/4	きゅうり	高知県	不検出	2月5日	
5	2/4	給食丸ごと	—	不検出	2月4日	
6	2/5	ねぎ	いわき市	不検出	2月6日	
7	2/5	にら	茨城県	不検出	2月6日	
8	2/5	豚挽き肉	福島県	不検出	2月6日	
9	2/5	給食丸ごと	—	不検出	2月5日	
10	2/6	大根	神奈川県	不検出	2月7日	
11	2/6	小松菜	茨城県	不検出	2月7日	
12	2/6	鶏モモ肉	岩手県	不検出	2月8日	
13	2/6	給食丸ごと	—	不検出	2月6日	
14	2/7	白菜	茨城県	不検出	2月8日	
15	2/7	なめこ	福島県	不検出	2月8日	
16	2/7	ごぼう	青森県	不検出	2月8日	
17	2/7	給食丸ごと	—	不検出	2月7日	
18	2/8	キャベツ	愛知県	不検出	2月12日	
19	2/8	玉ねぎ	北海道	不検出	2月12日	
20	2/8	豚挽き肉	福島県	不検出	2月12日	
21	2/8	米飯(麦ごはん)	白河市	不検出	2月8日	
22	2/8	給食丸ごと	—	不検出	2月8日	
23	2/12	大根	神奈川県	不検出	2月13日	
24	2/12	もやし	郡山市	不検出	2月13日	
25	2/12	いちご	福島県	不検出	2月13日	
26	2/12	豚挽肉	福島県	不検出	2月13日	
27	2/12	給食丸ごと	—	不検出	2月14日	
28	2/13	レタス	静岡県	不検出	2月14日	
29	2/13	きゅうり	高知県	不検出	2月14日	
30	2/13	白菜	茨城県	不検出	2月14日	
31	2/13	ロースハム	群馬県	不検出	2月14日	
32	2/13	給食丸ごと	—	不検出	2月13日	
33	2/14	大根	神奈川県	不検出	2月15日	
34	2/14	人参	茨城県	不検出	2月15日	
35	2/14	豚モモ肉	福島県	不検出	2月15日	
36	2/14	給食丸ごと	—	不検出	2月14日	
37	2/15	チンゲン菜	静岡県	不検出	2月18日	

38	2/15	キャベツ	愛知県	不検出	2月18日	
39	2/15	米飯(麦ごはん)	白河市	不検出	2月15日	
40	2/15	給食丸ごと	—	不検出	2月15日	
41	2/18	生サバ	ノルウェー	不検出	2月18日	
42	2/18	白菜	茨城県	不検出	2月19日	
43	2/18	ねぎ	いわき市	不検出	2月19日	
44	2/18	豚挽き肉	福島県	不検出	2月19日	
45	2/18	給食丸ごと	—	不検出	2月18日	
46	2/19	ごぼう	青森県	不検出	2月20日	
47	2/19	小松菜	福島県	不検出	2月20日	
48	2/19	鶏挽肉	岩手県	不検出	2月20日	
49	2/19	鶏卵	浅川町	不検出	2月20日	
50	2/19	給食丸ごと	—	不検出	2月19日	
51	2/20	しいたけ	栃木県	不検出	2月21日	
52	2/20	春菊	福島県	不検出	2月22日	
53	2/20	えのきたけ	新潟県	不検出	2月22日	
54	2/20	米飯(麦ごはん)	白河市	不検出	2月20日	
55	2/20	給食丸ごと	—	不検出	2月20日	
56	2/21	油揚げ	白河市	不検出	2月21日	
57	2/21	にら	茨城県	不検出	2月25日	
58	2/21	いちご	福島県	不検出	2月25日	
59	2/21	給食丸ごと	—	不検出	2月21日	
60	2/22	給食丸ごと	—	不検出	2月22日	
61	2/25	いか	青森県	不検出	2月25日	
62	2/25	豆腐	白河市	不検出	2月25日	
63	2/25	ねぎ	いわき市	不検出	2月26日	
64	2/25	もやし	栃木県	不検出	2月26日	
65	2/25	給食丸ごと	—	不検出	2月25日	
66	2/26	鶏卵	浅川町	不検出	2月26日	
67	2/26	大根	千葉県	不検出	2月27日	
68	2/26	しめじ	茨城県	不検出	2月27日	
69	2/26	鶏モモ肉	岩手県	不検出	2月27日	
70	2/26	給食丸ごと	—	不検出	2月26日	
71	2/27	絞り豆腐	白河市	不検出	2月27日	
72	2/27	きゅうり	高知県	不検出	2月28日	
73	2/27	ピーマン	高知県	不検出	2月28日	
74	2/27	豚モモ肉	福島県	不検出	2月28日	
75	2/27	給食丸ごと	—	不検出	2月27日	
76	2/28	ホキ	東京都	不検出	2月28日	
77	2/28	もやし	郡山市	不検出	3月1日	
78	2/28	えのきたけ	新潟県	不検出	3月1日	
79	2/28	みつば	静岡県	不検出	3月1日	
80	2/28	給食丸ごと	—	不検出	2月28日	

# 2月学校給食予定献立表

平成31年 2月

白河第二小学校

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 食塩 たんぱく質 脂質
1	新入生一日入学(お弁当持参日)					
4 月	節分行事食 麦ごはん いわしの梅煮 肉じゃが ごま和え	牛乳 いわし ぶた肉 生揚げ	玉ねぎ にんじん 干しいたけ いんげん 糸コンニャク 小松菜 もやし	麦ごはん こめ油 さとう じゃがいも ごま	たまご	E: 648 kcal P: 27.7 g F: 17.5 g 塩 2.2 g
5 火	チャンポンめん(中華めん) 春巻 浅漬け 杏仁豆腐	牛乳 ぶた肉 むきえび なると あさり 春巻	ニンニク ショウガ キャベツ にんじん 干しいたけ コーン ねぎ 白菜 きゅうり みかん 黄桃 バイロ パナナ	中華めん ごま油 片栗粉 こめ油 杏仁豆腐	肉 類	E: 685 kcal P: 27.5 g F: 17.5 g 塩 3.1 g
6 水	麦ごはん マーボー豆腐 バンバンジー みかん	牛乳 豆腐 ぶた肉 みそ とり肉	ショウガ ニンニク 玉ねぎ にんじん 干しいたけ だけのこ ねぎ なら きゅうり キャベツ もやし みかん	麦ごはん こめ油 さとう ごま油 片栗粉 ごま	さかな	E: 645 kcal P: 27.6 g F: 18.2 g 塩 1.6 g
7 木	きなこ揚げパン ミートボールスープ ひじきサラダ	牛乳 きなこ 豚肉 あさり ツナ ひじき	白菜 にんじん 玉ねぎ 小松菜 マッシュルーム 大根 きゅうり	パン こめ油 さとう ごま油 ごま	にいず食品	E: 591 kcal P: 25.0 g F: 23.0 g 塩 2.2 g
8 金	若菜ごはん とり肉のねぎチーズ焼き れんこん炒め なめこ汁	牛乳 とり肉 チーズ さつまあげ 凍み豆腐 みそ	大根葉 ねぎ れんこん ごぼう にんじん いんげん 白菜 なめこ	麦ごはん こめ油 さとう じゃがいも	たまご	E: 633 kcal P: 24.9 g F: 18.0 g 塩 2.5 g
12 火	スバゲティミートソース チーズサラダ バナナ	牛乳 牛肉 ぶた肉 大豆 チーズ	玉ねぎ セロリ パセリ ニンニク キャベツ にんじん ブロッコリー バナナ	スバゲティ オリーブ油 さとう バター	さかな	E: 653 kcal P: 25.2 g F: 20.2 g 塩 1.7 g
13 水	茶めし おでん 干草和え いちご	牛乳 ちくわ がんもどき ぶた肉 さつまあげ 生揚げ こんぶ ハム	にんじん 大根 いんげん もやし ほうれん草 キャベツ コーン コンニャク いちご	麦ごはん さとう	だいず製品	E: 583 kcal P: 22.8 g F: 15.5 g 塩 2.2 g
14 木	食パン りんごジャム エビボテト ハムマリネ 白菜スープ	牛乳 むきえび チーズ ハム ベーコン	コーン パセリ レタス きゅうり 玉ねぎ 白菜 にんじん セロリ	食パン じゃがいも 小麦粉 バター こめ油 オリーブ油 さとう ジャム	たまご	E: 609 kcal P: 24.8 g F: 22.5 g 塩 2.3 g
15 金	ポークカレーライス(麦ごはん) 海藻サラダ ヨーグルト	牛乳 ぶた肉 大豆 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 大根 きゅうり コーン	麦ごはん こめ油 じゃがいも バター	さかな	E: 729 kcal P: 23.8 g F: 21.3 g 塩 2.6 g
18 月	麦ごはん さばの香味あげ ビーフン炒め 大根汁	牛乳 さば あさり ベーコン 油揚げ みそ	ショウガ ねぎ チンゲン菜 にんじん キャベツ 大根	麦ごはん 片栗粉 こめ油 ビーフン ごま油 さとう 里いも	肉 類	E: 689 kcal P: 26.4 g F: 24.3 g 塩 2.4 g
19 火	タンメン(中華めん) もち米蒸しだんご じゃこサラダ みかん	牛乳 ぶた肉 たまご ちりめんじゃこ わかめ	ショウガ ニンニク にんじん 白菜 玉ねぎ コーン しななく 小松菜 さくらげ ねぎ 大根 きゅうり みかん	中華めん こめ油 ごま油 もち米 片栗粉	だいず製品	E: 671 kcal P: 28.7 g F: 16.2 g 塩 2.7 g
20 水	麦ごはん 厚焼き玉子 五目きんぴら 小松菜汁	牛乳 たまご とり肉 ぶた肉 凍み豆腐 みそ	にんじん ねぎ ニンニク ごぼう コンニャク れんこん いんげん 小松菜 玉ねぎ	麦ごはん さとう こめ油 ごま油 ごま じゃがいも	さかな	E: 609 kcal P: 25.1 g F: 17.1 g 塩 2.5 g
21 木	ひと口30回カミカミ給食 かわわかめごはん きびなごフライ いりどり 五目汁 炒り大豆	わかめ きびなご とり肉 油揚げ みそ 大豆 にぼし	だけのこ にんじん ごぼう しいたけ コンニャク いんげん なめこ 大根 小松菜 白菜 ねぎ	麦ごはん 里いも こめ油 さとう 片栗粉 ごま	肉 類	E: 584 kcal P: 22.2 g F: 18.3 g 塩 2.6 g
22 金	麦ごはん きょうき納豆 すき焼き煮 わかめ和え	牛乳 納豆 牛肉 とうふ わかめ	白菜 玉ねぎ にんじん 糸コンニャク えのきだけ しゅんぎく ねぎ きゅうり コーン キャベツ	麦ごはん さとう こめ油	さかな	E: 612 kcal P: 28.4 g F: 16.6 g 塩 1.9 g
25 月	麦ごはん いかのチリソースがけ ナムル 中華コンソースープ いちご	牛乳 いか とうふ たまご	ショウガ ニンニク ねぎ もやし なら 大根 にんじん コーン 干しいたけ チンゲン菜 いちご	麦ごはん こめ油 さとう ごま油 ごま 片栗粉	肉 類	E: 610 kcal P: 24.8 g F: 16.2 g 塩 2.4 g
26 火	親子うどん(ソフトめん) ちくわの天ぷら くきわかめ和え	牛乳 とり肉 たまご ちくわ あおりの くきわかめ	にんじん ねぎ 玉ねぎ ごぼう チンゲン菜 もやし きゅうり	ソフトめん 小麦粉 こめ油	だいず製品	E: 622 kcal P: 27.9 g F: 19.0 g 塩 2.8 g
27 水	ゆかりごはん 揚げ豆腐の肉みそあんかけ 浅漬け 里いも汁	牛乳 豆腐 とり肉 油揚げ みそ こんぶ	玉ねぎ ねぎ しめじ にんじん ごぼう コンニャク 大根 きゅうり キャベツ	麦ごはん 片栗粉 こめ油 さとう 里いも ごま	さかな	E: 675 kcal P: 25.4 g F: 21.7 g 塩 2 g
28 木	黒糖パン ホキのピザソースがけ コーンサラダ ポークビーンズ	牛乳 ホキ チーズ 大豆 ぶた肉	玉ねぎ しめじ ビーマン キャベツ きゅうり にんじん コーン パセリ 金時豆	パン 黒糖 こめ油 さとう	たまご	E: 632 kcal P: 31.1 g F: 19.5 g 塩 2.3 g

★ 栄養士の欄の「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25.0g、脂質21.6g、食塩2.0gです。


今月の平均栄養量は、エネルギー638kcal、たんぱく質2.6g、脂質19.0g、食塩2.2g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。

★2月の行事食★

4日(月) 節分行事食

21日(木) 一口30回カミカミ給食



季節の食べ物

大豆

節分の豆まきに使うのは「大豆」です。大豆は和食に欠かせない食材です。昔からさまざまな形に加工されて食べられてきました。たんぱく質や脂質、鉄、カルシウムなどの栄養素が豊富で「畑の肉」ともいわれています。

ほかにはどんな食べ物があるかな?

大豆から作られる食品

