

# 〔白河第一小学校〕



テクノエーピーTN300Bベクレルモニターシレーション検出器  
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	かぼちゃ	メキシコ	不検出	3月5日	
2	3/1	キャベツ	愛知県	不検出	3月5日	
3	3/1	きゅうり	宮崎県	不検出	3月5日	
4	3/1	給食丸ごと	—	不検出	3月1日	
5	3/4	人参	茨城県	不検出	3月6日	
6	3/4	キャベツ	愛知県	不検出	3月6日	
7	3/4	ねぎ	福島県	不検出	3月6日	
8	3/4	給食丸ごと	—	不検出	3月4日	
9	3/5	ごぼう	青森県	不検出	3月7日	
10	3/5	人参	茨城県	不検出	3月7日	
11	3/5	チンゲン菜	静岡県	不検出	3月7日	
12	3/5	給食丸ごと	—	不検出	3月5日	
13	3/5	牛乳	福島県	不検出	3月5日	
14	3/6	キャベツ	愛知県	不検出	3月8日	
15	3/6	きゅうり	宮崎県	不検出	3月8日	
16	3/6	人参	茨城県	不検出	3月8日	
17	3/6	給食丸ごと	—	不検出	3月6日	
18	3/7	もやし	栃木県	不検出	3月12日	
19	3/7	ねぎ	千葉県	不検出	3月12日	
20	3/7	チンゲン菜	静岡県	不検出	3月12日	
21	3/7	給食丸ごと	—	不検出	3月7日	
22	3/8	きゅうり	宮崎県	不検出	3月13日	
23	3/8	キャベツ	愛知県	不検出	3月13日	
24	3/8	大根	神奈川県	不検出	3月13日	
25	3/8	給食丸ごと	—	不検出	3月8日	
26	3/12	ねぎ	いわき市	不検出	3月14日	
27	3/12	キャベツ	愛知県	不検出	3月14日	
28	3/12	人参	茨城県	不検出	3月14日	
29	3/12	給食丸ごと	—	不検出	3月12日	
30	3/13	人参	千葉県	不検出	3月15日	
31	3/13	きゅうり	福島県	不検出	3月15日	
32	3/13	ねぎ	千葉県	不検出	3月15日	

33	3/13	給食丸ごと	—	不検出	3月13日	
34	3/14	大根	神奈川県	不検出	3月18日	
35	3/14	水菜	中島村	不検出	3月18日	
36	3/14	ほうれん草	福島県	不検出	3月18日	
37	3/14	給食丸ごと	—	不検出	3月14日	
38	3/15	キャベツ	愛知県	不検出	3月19日	
39	3/15	きゅうり	宮崎県	不検出	3月19日	
40	3/15	人参	千葉県	不検出	3月19日	
41	3/15	給食丸ごと	—	不検出	3月15日	
42	3/18	キャベツ	愛知県	不検出	3月20日	
43	3/18	人参	千葉県	不検出	3月20日	
44	3/18	大根	神奈川県	不検出	3月20日	
45	3/18	給食丸ごと	—	不検出	3月18日	
46	3/18	牛乳	郡山市	不検出	3月18日	
47	3/19	給食丸ごと	—	不検出	3月19日	
48	3/20	給食丸ごと	—	不検出	3月20日	

平成30年度3月 学校給食予定献立 (3月1日～3月15日)

日	曜日	献立名	赤の食品	黄色の食品	緑の食品	栄養価	
			血や肉になる	働く力になる	体の調子を整える		
1	金	【ひなまつり給食】 ちらし寿司 牛乳 からしあえ ひなあられ かき玉汁	牛乳 油揚げ むきえび 錦糸卵 木綿豆腐 卵	ごはん 片栗粉 三温糖 ひなあられ	にんじん かんぴょう れんこん 干しいたけ いんげん 小松菜 菜の花 もやし ほうれん草	エネルギー 577 kcal たんぱく質 21.4 g 脂質 14.6 g 食塩相当量 2 g	
4	月	麦ごはん 牛乳 春巻き ナムル 野菜スープ	牛乳 ウインナー 春巻き	麦ごはん 三温糖 ごま油 じゃがいも 油	もやし にんじん きゅうり たまねぎ キャベツ	エネルギー 603 kcal たんぱく質 18.8 g 脂質 18.8 g 食塩相当量 1.6 g	
5	火	【5年1組リクエスト献立】 丸パン 牛乳 グラタン スパゲティサラダ ミネストローネスープ	牛乳 ベーコン シュレットチーズ ロースハム 大豆	丸パン 有塩バター ベシャメルソース スパゲティ 油 マヨネーズ オリーブ油 じゃがいも	かぼちゃ にんにく たまねぎ しめじ キャベツ にんじん きゅうり マッシュルーム トマト缶	エネルギー 626 kcal たんぱく質 21 g 脂質 27.2 g 食塩相当量 2.8 g	
6	水	麦ごはん 牛乳 鮭の塩焼き 野菜炒め なめこ汁	牛乳 塩鮭 豚もも肉 木綿豆腐 みそ	麦ごはん 三温糖 油	にんにく にんじん たけのこ 干しいたけ たまねぎ なめこ はくさい ねぎ キャベツ	エネルギー 571 kcal たんぱく質 27.2 g 脂質 17 g 食塩相当量 1.4 g	
7	木	【6年2組リクエスト献立】 わかめごはん 牛乳 鶏肉のから揚げ フルーツポンチ きんぴらごぼう 春雨スープ	牛乳 わかめごはんの素 鶏もも肉 さつま揚げ なると	麦ごはん 片栗粉 油 こんにやく 三温糖 はるさめ	にんじん ごぼう いんげん キャベツ 干しいたけ テンゲンサイ ねぎ パイナップル もも バナナ みかん	エネルギー 656 kcal たんぱく質 22.5 g 脂質 19.3 g 食塩相当量 2.9 g	
8	金	ポークカレーライス 牛乳 和風サラダ ヨーグルト	牛乳 豚もも肉 シュレットチーズ ヨーグルト	麦ごはん 油 じゃがいも	にんにく にんじん たまねぎ グリーンピース キャベツ きゅうり とうもろこし	エネルギー 683 kcal たんぱく質 22.5 g 脂質 19.9 g 食塩相当量 2.9 g	
11	月	【非常食献立】 アルファ化米五目ごはん 水 魚肉ソーセージ みかんゼリー					
12	火	ソフトめん 牛乳 ジャーマンポテト 塩タンメンかけ汁	牛乳 豚もも肉 なると ベーコン シュレットチーズ	中華麺 油 有塩バター じゃがいも	にんにく にんじん キャベツ もやし 干しいたけ ねぎ テンゲンサイ たまねぎ	エネルギー 562 kcal たんぱく質 23.4 g 脂質 14.4 g 食塩相当量 3.3 g	
13	水	【ウエルカムランチ】 キムチチャーハン ひじきのサラダ 中華スープ	牛乳 豚もも肉 ハム 鶏もも肉 木綿豆腐 わかめ	ごはん 三温糖 油	にんにく にんじん たけのこ ねぎ グリンピース 枝豆 キャベツ とうもろこし たまねぎ 干しいたけ	エネルギー 524 kcal たんぱく質 19.8 g 脂質 14.7 g 食塩相当量 2.3 g	
14	木	【5年2組リクエスト献立】 麦ごはん 牛乳 鶏肉の照り焼き ポテトサラダ 豆腐とわかめのみそ汁	牛乳 鶏もも肉 ハム 木綿豆腐 わかめ みそ	麦ごはん じゃがいも 三温糖 マヨネーズ	たまねぎ にんじん きゅうり ねぎ	エネルギー 664 kcal たんぱく質 24.4 g 脂質 24.2 g 食塩相当量 2.3 g	
15	金	麦ごはん 牛乳 メンチカツ コーンサラダ コンソメスープ	ウインナー メンチカツ	麦ごはん 油 三温糖 じゃがいも	にんじん きゅうり キャベツ とうもろこし 枝豆 大根 たまねぎ	エネルギー 490 kcal たんぱく質 13.9 g 脂質 12.1 g 食塩相当量 1.8 g	

※材料等の都合により、献立が変更となる場合がございます。ご了承ください。

平成30年度3月 学校給食予定献立 (3月18日～3月20日)

白河市立白河第一小学校

日	曜日	献立名	赤の食品		黄色の食品		緑の食品			栄養価
			血や肉になる		働く力になる		体の調子を整える			
18	月	【校長先生リクエスト献立】	牛乳 鶏ひき肉 たまご ベーコン	豚ひき肉 おから シーチキン	麦ごはん 三温糖 マヨネーズ	パン粉 じゃがいも	たまねぎ きゅうり	大根 にんじん	水菜 ほうれん草	エネルギー 633 kcal たんぱく質 24.7 g 脂質 20.2 g 食塩相当量 1.6 g
19	火	【6年1組リクエスト献立】 きなこ揚げパン 牛乳 春雨サラダ コーンスープ オレンジ	牛乳 ハム 生クリーム	きなこ ベーコン	コッペパン 上白糖 春雨 バター	油 グラニュー糖 ごま油 じゃがいも	キャベツ たまねぎ	きゅうり とうもろこし	にんじん オレンジ	エネルギー 715 kcal たんぱく質 22.6 g 脂質 28.2 g 食塩相当量 2.8 g
20	水	赤飯 カフェオレ チキンカツ 春野菜のおひたし お祝いすまし汁	カフェオレ たまご 木綿豆腐	鶏もも肉 あさり	赤飯 黒ごま 油 お麩	パン粉 薄力粉 三温糖	菜の花 大根	キャベツ しめじ	にんじん みつば	エネルギー 731 kcal たんぱく質 26.9 g 脂質 26 g 食塩相当量 2.8 g
21	木	春分の日								
22	金	卒業式								

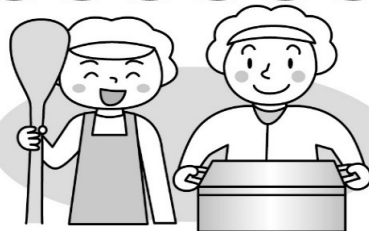
※材料等の都合により、献立が変更となる場合がございます。ご了承ください。

3月栄養価平均値
エネルギー 618 kcal
たんぱく質 22.2 g
脂質 19.7 g
食塩相当量 2.3 g



木の芽や花のつぼみがふくらみ、  
日を追うごとに春が深まるのを感じます。  
いよいよ今年度最後の月となりました。  
今のクラスで給食を食べる日も残りわずかです。  
仲間と一緒に、思い出に残る楽しい給食時間を過ごしてくださいね。

ねんかん  
1年間ありがとうございました!



そつぎょう  
ご卒業おめでとうございます



卒業と進学を目前に控えた皆さんは、寂しさと同時に、新しい生活への期待に胸をふくらませていることと思います。成長するにつれ、自分自身で食べる物を選んだり、料理を作ったりする機会が増えていきますが、健康な心と体は毎日の食事の積み重ねによってつくられます。今まで学んだことや給食を参考に、食べることを大切にしてほしいと願っています。