

【小野田小学校】



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	3/2	給食丸ごと	—	不検出	3月2日	
2	3/2	菜の花	徳島県	不検出	3月3日	
3	3/2	きゅうり	福島県	不検出	3月3日	
4	3/2	豆腐	白河市表郷	不検出	3月3日	
5	3/3	給食丸ごと	—	不検出	3月3日	



給食よていこんだてひょう



令和2年 3月

白河市立小野田小学校

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 	タンパク質 	脂質 	食塩
						(kcal)	(g)	(g)	(g)
2 月	ごはん 牛乳 とりのからあげ ポテトサラダ こんさい汁	とり肉 ロースハム ぶた肉 みそ 牛乳	おろししょうが 玉ねぎ きゅうり コーン にんじん だいこん ごぼう レンコン ねぎ	ごはん かたくり粉 米油 じゃがいも マヨネーズ 板こんにゃく	かいそう	681	24.3	23.4	1.7
3 火	<ひなまつりこんだて> ちらしずし 牛乳 さわらの西京焼き なの花のおひたし すまし汁 ひなあられ	油あげ むきえび きざみのり 牛乳 さわらの西京焼き 糸かつお 豆腐 なた	にんじん 干しいたけ 甘ずしょうが えだまめ なのはな キャベツ きゅうり こまつな ねぎ	ごはん 砂糖 白いりごま ひなあられ	にくるい	645	32.9	16.1	2.2
4 水	ごはん 牛乳 手作りのハンバーグデミグラスソース コーンサラダ じゃがいものみそ汁	ぶた肉 卵 牛乳 みそ	玉ねぎ コーン キャベツ きゅうり ブロッコリー はくさい ぶなしめじ ねぎ	ごはん ソフトパン粉 バター 砂糖 米油 じゃがいも	くだもの	629	23.7	20.0	1.9
5 木	五目うどん 牛乳 手作りのかきあげ にらともやしのあえもの	とり肉 油あげ なた さくらえび かのこいか 大豆 糸かつお 牛乳	にんじん 干しいたけ こまつな ねぎ ごぼう コーン 玉ねぎ にら もやし	ソフトめん 小麦粉 米油	せいひん	614	27.5	14.9	2.3
6 金	発芽玄米ごはん 牛乳 ぶた肉のしょうが焼き 大根のきんぴら 玉ねぎのみそ汁 いちごのアイス	ぶた肉 とり肉 さつまあげ みそ 牛乳 油あげ	おろししょうが だいこん にんじん さやいんげん もやし 玉ねぎ	発芽玄米ごはん 白いりごま 砂糖 米油 いちごのアイス	きのこ	670	27.0	22.2	2.0
9 月	<せんいたっぷりこんだて> ナン ひき肉豆カレー 牛乳 コールスローサラダ ヨーグルト	ひきわり大豆 ぶた肉 牛乳 ヨーグルト	玉ねぎ にんじん すりおろしりんご おろししょうが おろしにんにく キャベツ きゅうり コーン	ナン じゃがいも 砂糖 マヨネーズ	さかな	676	24.2	27.5	2.8
10 火	きなこあげパン 牛乳 スコッチエッグ 小松菜のいそあえ オニオンスープ	きな粉 牛乳 スコッチエッグ 塩こんぶ ベーコン	キャベツ にんじん こまつな 玉ねぎ チンゲンサイ 干しいたけ	コッペパン 砂糖 米油	いもるい	637	25.6	24.6	2.1
11 水	ピピン丼 牛乳 春雨サラダ わかめスープ	ぶた肉 錦糸卵 きざみのり 牛乳 ロースハム カットわかめ 豆腐	ぜんまい おろしにんにく もやし ほうれん草 にんじん キャベツ きゅうり ねぎ	麦ごはん ごま油 砂糖 米油 白いりごま ごま油 春雨	せいひん	632	22.9	20.8	2.1
12 木	<6年生3班が考えたこんだて> ミートソーススパゲティ 牛乳 豆入りジャコサラダ ピーチコンポート	ぶた肉 とり肉 粉チーズ 牛乳 青大豆 ちりめんじゃこ	にんじん 玉ねぎ 青ピーマン トマト缶 きゅうり だいこん キャベツ	スパゲティめん バター ごま油 ピーチコンポート	きのこ	635	28.2	17.7	2.8
13 金	<カミカミこんだて> 七穀ごはん 牛乳 鮭のあま塩焼き ごぼうチップス 肉みそスープ	鮭 ぶた肉 ひきわり大豆 青大豆 みそ	ごぼう にんじん はくさい もやし ねぎ おろししょうが おろしにんにく	七穀ごはん 小麦粉 マロニー ごま油 白いりごま 米油 砂糖	くだもの	673	28.0	21.5	1.8
16 月	ごはん 牛乳 とりのてり焼き うの花いり 生揚げのみそ汁	とり肉 おから ぶた肉 さつまあげ 生あげ みそ	おろししょうが にんじん ねぎ ごぼう だいこん ぶなしめじ せとが	ごはん 系こんにゃく 砂糖 米油	かいそう	608	26.6	19.1	1.7
17 火	ドックパン(コッペパン・ウインナー) 牛乳 ブロッコリーサラダ クラムチャウダー	ウインナー 牛乳 むきあさり ベーコン 生クリーム	ブロッコリー コーン にんじん 玉ねぎ パセリ	コッペパン じゃがいも 米油	まめるい	729	27.8	31.7	2.8
18 水	<卒業お祝いこんだて> エビピラフ 牛乳 チキンナゲット フレンチサラダ マカロニスープ お祝いデザート	牛乳 むきえび チキンナゲット とり肉	にんじん 玉ねぎ グリンピース キャベツ きゅうり ほうれん草	ごはん バター オリーブ油 米油 マカロニ お祝いデザート	さかな	718	25.7	26.5	1.5
19 木	しょうゆラーメン チャーシュー 牛乳 ごもくパオズ 中華サラダ	ぶた肉 なた カットわかめ 牛乳 ごもくパオズ カニかまフレック チャーシュー	もやし 干しいたけ こまつな ねぎ メンマ コーン キャベツ きゅうり にんじん	中華めん 白いりごま 米油 砂糖 ごま油	まめるい	624	27.3	18.9	2.8
20 金	春分の日								
23 月	卒業式								

計14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。

<中学年目標量>※低・高学年については主食の量で調整しています。

エネルギー	たんぱく質	脂質	塩分
650Kcal	21~32.5g	14~22g	2.0g未満

<当月平均量>

エネルギー	たんぱく質	脂質	塩分
660Kcal	26.6g	21.8g	2.2g

ひなまつり



ひなまつりの起源は、けがれや災いを人形に移し、川に流して厄払いしたという古代中国の風習だといわれています。これが日本で女の子の人形遊びと結びつき、ひな人形をかざり、厄除けのお料理を食べるお祭りになりました。