

〔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	1/8	豆腐	白河市	不検出	1月8日	
2	1/8	鶏モモ挽肉	岩手県	不検出	1月8日	
3	1/8	小松菜	福島県	不検出	1月8日	
4	1/8	ほうれん草	福島県	不検出	1月12日	
5	1/8	ねぎ	福島県	不検出	1月12日	
6	1/8	給食丸ごと	—	不検出	1月8日	
7	1/12	大根	千葉県	不検出	1月13日	
8	1/12	ごぼう	青森県	不検出	1月13日	
9	1/12	しいたけ	栃木県	不検出	1月13日	
10	1/12	給食丸ごと	—	不検出	1月12日	
11	1/13	ぶり	鹿児島県	不検出	1月13日	
12	1/13	鶏モモ肉	岩手県	不検出	1月13日	
13	1/13	レタス	静岡県	不検出	1月14日	
14	1/13	玉ねぎ	北海道	不検出	1月14日	
15	1/13	給食丸ごと	—	不検出	1月13日	
16	1/14	白菜	茨城県	不検出	1月15日	
17	1/14	しめじ	新潟県	不検出	1月15日	
18	1/14	さつまいも	茨城県	不検出	1月15日	
19	1/14	給食丸ごと	—	不検出	1月14日	
20	1/15	小松菜	福島県	不検出	1月18日	
21	1/15	ねぎ	福島県	不検出	1月18日	
22	1/15	人参	千葉県	不検出	1月18日	
23	1/15	米飯(麦ごはん)	白河市	不検出	1月15日	
24	1/15	給食丸ごと	—	不検出	1月15日	
25	1/18	鶏卵	浅川町	不検出	1月18日	
26	1/18	きゅうり	高知県	不検出	1月19日	
27	1/18	豚挽き肉	福島県	不検出	1月19日	
28	1/18	豆腐	白河市	不検出	1月20日	
29	1/18	給食丸ごと	—	不検出	1月19日	
30	1/19	白菜	茨城県	不検出	1月20日	

31	1/19	なめこ	福島県	不検出	1月20日	
32	1/19	キャベツ	愛知県	不検出	1月20日	
33	1/19	豚モモ肉	福島県	不検出	1月20日	
34	1/19	給食丸ごと	—	不検出	1月19日	
35	1/20	もやし	郡山市	不検出	1月21日	
36	1/20	大根	千葉県	不検出	1月21日	
37	1/20	小松菜	福島県	不検出	1月21日	
38	1/20	給食丸ごと	—	不検出	1月20日	
39	1/21	じゃがいも	北海道	不検出	1月22日	
40	1/21	りんご	福島県	不検出	1月22日	
41	1/21	鶏モモ肉	岩手県	不検出	1月22日	
42	1/21	給食丸ごと	—	不検出	1月21日	
43	1/22	里芋	千葉県	不検出	1月25日	
44	1/22	人参	千葉県	不検出	1月25日	
45	1/22	米飯(麦ごはん)	白河市	不検出	1月22日	
46	1/22	給食丸ごと	—	不検出	1月22日	
47	1/25	生鮭	北海道	不検出	1月25日	
48	1/25	ほうれん草	福島県	不検出	1月26日	
49	1/25	キャベツ	愛知県	不検出	1月26日	
50	1/25	給食丸ごと	—	不検出	1月25日	
51	1/26	きゅうり	高知県	不検出	1月27日	
52	1/26	ねぎ	白河市	不検出	1月27日	
53	1/26	いちご	白河市	不検出	1月27日	
54	1/26	鶏モモ肉	岩手県	不検出	1月27日	
55	1/26	給食丸ごと	—	不検出	1月26日	
56	1/27	鶏卵	浅川町	不検出	1月27日	
57	1/27	レタス	静岡県	不検出	1月28日	
58	1/27	かぶ	千葉県	不検出	1月28日	
59	1/27	ウィンナー	群馬県	不検出	1月28日	
60	1/27	米飯(麦ごはん)	白河市	不検出	1月27日	
61	1/27	給食丸ごと	—	不検出	1月27日	
62	1/28	もやし	郡山市	不検出	2月1日	
63	1/28	にら	茨城県	不検出	2月1日	
64	1/28	豚挽き肉	福島県	不検出	2月1日	
65	1/28	給食丸ごと	—	不検出	1月28日	

1月学校給食予定献立表

令和3年 1月

白河市立白河第二小学校

日 曜	献立名	あか 血や肉など体をつくる もともになるもの	みどり 体の調子を整えるもともになるもの	きいろ 熱や力を出す もともになるもの	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
今年もどうぞよろしくお願いたします。						
8 金	若菜ごはん 松風焼き 紅白なます だんご汁	牛乳 とり肉 とうふ たまご みそ 油揚げ	ねぎ 干しいたけ だいこん にんじん ゆず ごぼう 小松菜 白菜	麦ごはん パン粉 こめ油 さとう けしの実 米粉	さかな	E: 620 塩 2.5 P: 25.3 g F: 16.1 g
12 火	白河ラーメン(中華めん) チャーシュー・ゆでたまご もみ漬け パナナ	牛乳 なたと チャーシュー たまご わかめ	ねぎ メンマ ほうれん草 キャベツ 大根 にんじん しょうが バナナ	中華めん ごま	だいす製品	E: 586 塩 2.5 P: 25.3 g F: 13.7 g
13 水	麦ごはん ぶりの照り焼き おにしめ 凍み豆腐汁 みかん	牛乳 ぶり みそ とり肉 凍み豆腐	たけのこ にんじん ごぼう しいたけ コンニャク きぬさや 小松菜 大根 しめじ みかん	麦ごはん 里いも こめ油 さとう	たまご	E: 658 塩 1.9 P: 27.8 g F: 18.4 g
14 木	黒糖パン ハムサンドフライ フレンチサラダ クラムチャウダー	牛乳 ハム ベーコン あさり チーズ	レタス コーン 玉ねぎ ブロッコリー にんじん パセリ	パン 砂糖 オリーブ油 じゃがいも こめ油 パター 小麦粉	さかな	E: 695 塩 2.2 P: 25.0 g F: 25.2 g
15 金	麦ごはん サイコロステーキ 海藻サラダ さつま汁	牛乳 牛肉 油揚げ みそ 海藻	レタス 大根 きゅうり なめこ しめじ にんじん 白菜 小松菜 ねぎ	麦ごはん さつまいも こめ油	たまご	E: 693 塩 2.3 P: 34.1 g F: 22.4 g
18 月	麦ごはん 厚焼き玉子 ひじき煮 けんちん汁 みかん	牛乳 たまご ツナ ひじき とり肉 さつまあげ 大豆 とうふ みそ	にんじん ねぎ 干しいたけ えだまめ 糸コンニャク 大根 小松菜 ごぼう みかん	麦ごはん 里いも さとう こめ油	にく類	E: 648 塩 2.3 P: 26.1 g F: 18.0 g
19 火	スパゲティミートソース れんこんサラダ チーズ	牛乳 牛肉 ぶた肉 チーズ	玉ねぎ セロリ パセリ ニンニク れんこん キャベツ きゅうり コーン	スパゲティ オリーブ油 バター さとう こめ油	さかな	E: 659 塩 2.5 P: 28.7 g F: 27.8 g
20 水	麦ごはん きょうぎ納豆 ビーフン炒め なめこ汁 りんご	牛乳 納豆 ぶた肉 あさり えび とうふ みそ	ショウガ 玉ねぎ にんじん 干しいたけ キャベツ 小松菜 なめこ 白菜 ねぎ りんご	麦ごはん ビーフン こめ油 ごま油 じゃがいも	たまご	E: 637 塩 2.2 P: 25.6 g F: 15.4 g
21 木	カミカミ給食 七穀ごはん にしん照り煮 ごまめえ 根菜汁 いりご大豆	にしん とり肉 大豆 煮干し みそ	小松菜 もやし にんじん ショウガ 大根 ごぼう コンニャク れんこん しめじ ねぎ	七穀(発芽玄米・押麦・黒米・は と麦・アワガサ・苡仁・苳苳) ごま さとう 里いも こめ油	にく類	E: 601 塩 2.4 P: 25.6 g F: 16.6 g
22 金	チキンカレーライス(麦ごはん) りんごサラダ ヨーグルト	牛乳 とり肉 大豆 ハム 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 キャベツ りんご	麦ごはん じゃがいも こめ油 バター オリーブ油	たまご	E: 754 塩 2.3 P: 25.4 g F: 23.6 g
1月24日～30日は「全国学校給食週間」です。						
25 月	県内の郷土料理 麦ごはん 鮭の塩こうじ焼き いかにんじん こつゆ	牛乳 鮭 するめいか ほたて貝柱	にんじん きくらげ コンニャク ショウガ キヌサヤ	麦ごはん こめ油 さといも 豆腐	にく類	E: 559 塩 1.5 P: 26.5 g F: 12.8 g
26 火	6年2組リクエスト献立 きつねうどん(ソフトめん) かきあげ 豆まめサラダ ブルーベリーゼリー	牛乳 とり肉 油揚げ さくらえび 大豆	ごぼう 干しいたけ ほうれん草 ねぎ 玉ねぎ にんじん コーン えだまめ キャベツ ブロッコリー	ソフトめん さとう 薄力粉 こめ油 ゼリー	たまご	E: 683 塩 2.5 P: 29.1 g F: 17 g
27 水	6年3組リクエスト献立 茶めし とり肉の竜田揚げ 春雨サラダ 中華コンスープ いちご	牛乳 とり肉 ハム わかめ とうふ たまご	ショウガ ニンニク もやし にんじん きゅうり コーン ねぎ 干しいたけ いちご	麦ごはん でんぷん こめ油 春雨 ごま油 さとう	さかな	E: 676 塩 2.3 P: 25.8 g F: 18.1 g
28 木	6年1組リクエスト献立 ココア揚げパン ポトフ ハムマリネ みかん	牛乳 とり肉 ぶた肉 ウィンナー ハム	大根 にんじん 玉ねぎ かぶ ニンニク パセリ レタス きゅうり 玉ねぎ みかん	パン 砂糖 ココア こめ油 じゃがいも オリーブ油 さとう	だいす製品	E: 635 塩 1.8 P: 24.2 g F: 24.5 g
29 金	新入生一日入学 全校生お弁当持参日					

★ 栄養価の欄の「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26.0g、脂質21.0g、食塩2.3gです。
 今月の平均栄養量は、エネルギー650kcal、たんぱく質26.8g、脂質19.3g、食塩2.3g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。

★1月の行事食★
 21日(木) 一口30回カミカミ給食
 24日～30日 全国学校給食週間

1月の行事と食べ物

新年の始まりとなる1月には、この1年を無事に過ごせるように、家族の健康や幸せを願って食べられる、さまざまな行事食があります。

<p>1日～正月</p> <p>おせち料理 ・お雑煮</p> <p>地域や家庭によって内容はさまざまですが、縁起の良い食べ物が使われます。</p>	<p>7日 人日の節句</p> <p>七草がゆ</p> <p>7種類の若菜を入れたおかゆを食べ、無病息災を願います。</p>
<p>11日 鏡開き</p> <p>お汁粉</p> <p>歳神様へお供えしていた鏡餅を小さく割り、お汁粉などに入れて食べます。</p>	<p>15日 小正月</p> <p>あずきがゆ</p> <p>あずきの赤い色には、悪いものを追い払う力があると信じられており、おかゆにして食べます。</p>