

# 〔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	1/11	ほうれん草	栃木県	不検出	1月11日	
2	1/11	大根	千葉県	不検出	1月12日	
3	1/11	小松菜	福島県	不検出	1月12日	
4	1/11	鶏挽肉	岩手県	不検出	1月12日	
5	1/11	給食丸ごと	—	不検出	1月11日	
6	1/12	キャベツ	愛知県	不検出	1月13日	
7	1/12	きゅうり	高知県	不検出	1月13日	
8	1/12	人参	茨城県	不検出	1月13日	
9	1/12	給食丸ごと	—	不検出	1月12日	
10	1/13	ごぼう	青森県	不検出	1月14日	
11	1/13	しいたけ	栃木県	不検出	1月14日	
12	1/13	ねぎ	群馬県	不検出	1月14日	
13	1/13	鶏モモ肉	岩手県	不検出	1月14日	
14	1/13	給食丸ごと	—	不検出	1月13日	
15	1/14	ぶり	鹿児島県	不検出	1月14日	
16	1/14	白菜	茨城県	不検出	1月17日	
17	1/14	小松菜	栃木県	不検出	1月17日	
18	1/14	米飯(麦ごはん)	白河市	不検出	1月14日	
19	1/14	給食丸ごと	—	不検出	1月14日	
20	1/17	豆腐	白河市	不検出	1月17日	
21	1/17	鶏卵	浅川町	不検出	1月18日	
22	1/17	キャベツ	愛知県	不検出	1月18日	
23	1/17	豚挽き肉	福島県	不検出	1月18日	
24	1/17	給食丸ごと	—	不検出	1月17日	
25	1/18	大根	千葉県	不検出	1月19日	
26	1/18	チンゲン菜	静岡県	不検出	1月19日	
27	1/18	豚モモ肉	福島県	不検出	1月19日	
28	1/18	給食丸ごと	—	不検出	1月18日	

29	1/19	もやし	福島県	不検出	1月20日	
30	1/19	しめじ	新潟県	不検出	1月20日	
31	1/19	鶏モモ肉	岩手県	不検出	1月20日	
32	1/19	給食丸ごと	—	不検出	1月19日	
33	1/20	サバ	ノルウェー	不検出	1月20日	
34	1/20	白菜	茨城県	不検出	1月21日	
35	1/20	ピーマン	高知県	不検出	1月21日	
36	1/20	給食丸ごと	—	不検出	1月20日	
37	1/21	人参	千葉県	不検出	1月24日	
38	1/21	りんご	福島県	不検出	1月24日	
39	1/21	豚挽き肉	福島県	不検出	1月25日	
40	1/21	米飯(麦ごはん)	白河市	不検出	1月21日	
41	1/21	給食丸ごと	—	不検出	1月21日	
42	1/24	ほうれん草	福島県	不検出	1月25日	
43	1/24	ねぎ	埼玉県	不検出	1月25日	
44	1/24	鶏卵	浅川町	不検出	1月25日	
45	1/24	給食丸ごと	—	不検出	1月24日	
46	1/25	もやし	福島県	不検出	1月26日	
47	1/25	きゅうり	高知県	不検出	1月26日	
48	1/25	なめこ	福島県	不検出	1月26日	
49	1/25	鶏モモ肉	岩手県	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	豆腐	白河市	不検出	1月26日	
52	1/26	玉ねぎ	北海道	不検出	1月27日	
53	1/26	いちご	福島県	不検出	1月27日	
54	1/26	給食丸ごと	—	不検出	1月26日	
55	1/27	大根	千葉県	不検出	1月28日	
56	1/27	じゃがいも	北海道	不検出	1月28日	
57	1/27	レタス	静岡県	不検出	1月28日	
58	1/27	ロースハム	群馬県	不検出	1月28日	
59	1/27	給食丸ごと	—	不検出	1月27日	
60	1/28	キャベツ	愛知県	不検出	2月1日	
61	1/28	ほうれん草	福島県	不検出	2月1日	
62	1/28	さつまいも	茨城県	不検出	2月1日	
63	1/28	米飯(麦ごはん)	白河市	不検出	1月28日	
64	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4年 1月

白河市立白河第二小学校

日	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
<b>今年もどうぞよろしくお願ひいたします。</b>						
11 火	白河ラーメン(中華めん) チャーシュー・ゆでたまご いそ香和え パナナ	牛乳 なると チャーシュー たまご のり	ねぎ メンマ ほうれん草 小松菜 もやし にんじん バナナ	中華めん ごま	だいす製品	E: 580 塩 P: 27.7 3.9 F: 14.4 g
12 水	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: 633 塩 P: 24.7 2.4 F: 17.6 g
13 木	黒糖パン きびなごフライ コールスロー クラムチャウダー みかん	牛乳 きびなご ベーコン あさり チーズ ヨーグルト	にんじん 玉ねぎ パセリ キャベツ きゅうり コーン みかん	パン 砂糖 オリーブ油 じゃがいも こめ油 バター 小麦粉 マヨネーズ	にく類	E: 667 塩 P: 25.3 1.8 F: 23.1 g
14 金	麦ごはん ぶりの照り焼き おにしめ 凍み豆腐汁	牛乳 ぶり とり肉 凍み豆腐 みそ	しょうが 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 ねぎ	麦ごはん 里いも こめ油 さとう	だいす製品	E: 644 塩 P: 28.1 2.0 F: 18.4 g
17 月	麦ごはん 揚げ豆腐の肉もそあんかけ ツナ和え 里いも汁	牛乳 豆腐 とり肉 ツナ 油揚げ みそ	しょうが 玉ねぎ ねぎ キャベツ 小松菜 にんじん 大根 白菜	麦ごはん でんぷん こめ油 小麦粉 さとう 里いも	たまご	E: 674 塩 P: 26.5 1.8 F: 22.0 g
18 火	スパゲティミートソース 目玉焼き れんこんサラダ	牛乳 牛肉 豚肉 たまご	玉ねぎ セロリ パセリ ニンニク れんこん キャベツ ブロッコリー	スパゲティ オリーブ油 バター さとう	さかな	E: 603 塩 P: 29.8 1.9 F: 24.8 g
19 水	麦ごはん 春巻 八宝菜 ピリ辛和え	牛乳 豚肉 いか えび あさり うすら卵 春巻	しょうが ニンニク にんじん キャベツ 玉ねぎ たけのこ チンゲン菜 しいたけ 大根 白菜 きゅうり	麦ごはん こめ油 でんぷん ごま油	にく類	E: 689 塩 P: 26.4 2 F: 24.2 g
20 木	<b>カミカミ給食</b> 七穀ごはん さばの香味焼き ごま酢和え 根菜汁 いりこ大豆	さば 油揚げ とり肉 大豆 煮干し みそ	しょうが もやし にんじん ピーマン 大根 れんこん しめじ 小松菜	七穀(発芽玄米・押麦・黒米・は と麦・アワガハ・苡穂・苡穂) ごま さとう 里いも こめ油	たまご	E: 573 塩 P: 28.7 1.9 F: 15.4 g
21 金	麦ごはん きょうぎ納豆 野菜炒め 豚汁 みかん	牛乳 納豆 ウィンナー 豚肉 とうふ みそ	キャベツ 玉ねぎ にんじん もやし ピーマン 大根 コンニャク ごぼう 白菜 ねぎ みかん	麦ごはん こめ油 じゃがいも	さかな	E: 649 塩 P: 27.6 1.7 F: 18.8 g
<b>1月24日～30日は「全国学校給食週間」です。</b>						
24 月	県内の郷土料理 麦ごはん カジキカツ いかにんじん こつゆ りんご	牛乳 カジキ するめいか ほたて貝柱	にんじん きくらげ コンニャク しょうが キヌサヤ りんご	麦ごはん こめ油 パン粉 小麦粉 さといも 豆ふ	にく類	E: 607 塩 P: 27.6 1.3 F: 12.7 g
25 火	6年1組リクエスト献立 みそラーメン もち米蒸しだんご ナムル フルーツ杏仁	牛乳 豚肉 あさり たまご みそ 杏仁	ニンニク しょうが キャベツ 玉ねぎ にんじん きくらげ コーン ねぎ もやし チンゲン菜 ほうれん草 桃 梨 りんご みかん	中華めん こめ油 もち米 でんぷん ごま油 さとう	だいす製品	E: 758 塩 P: 32.1 3.5 F: 21.9 g
26 水	6年2組リクエスト献立 麦ごはん とり肉のねぎチーズ焼き 春雨サラダ なめこ汁 ブルーベリーゼリー	牛乳 とり肉 チーズ ハム とうふ みそ	ねぎ もやし にんじん きゅうり なめこ 大根 ねぎ	麦ごはん 春雨 じゃがいも	たまご	E: 610 塩 P: 25.8 2.1 F: 15.3 g
27 木	6年3組リクエスト献立 米粉パン メンチカツ まめまめサラダ ミルファンティ いちごタルト	牛乳 豚肉 大豆 たまご チーズ ベーコン	えだまめ キャベツ ブロッコリー 玉ねぎ パセリ いちご	米粉パン こめ油 パン粉 タルト クリーム	さかな	E: 768 塩 P: 30.1 2.5 F: 34.9 g
28 金	チキンカレーライス(麦ごはん) 大根サラダ みかん	牛乳 とり肉 大豆 ハム	ニンニク しょうが 玉ねぎ にんじん セロリ パセリ 大根 レタス きゅうり みかん	麦ごはん じゃがいも こめ油 バター オリーブ油	だいす製品	E: 709 塩 P: 24.5 2.2 F: 21.1 g
31	<b>新入生一日入学 全校生お弁当持参日</b>					

★ 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20.0g、食塩2.0gです。  
 今月の平均栄養量は、エネルギー655kcal、たんぱく質27.5g、脂質20.3g、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。

**★1月の行事食★**  
 20日(木) 一口30回カミカミ給食  
 24日～30日 全国学校給食週間

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。

<b>1日～正月</b> <b>おせち料理</b> ・お雑煮	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。	<b>7日 人日の節句</b> <b>七草がゆ</b>	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。
<b>11日 鏡開き</b> <b>お汁粉</b>	歳神様へお供えていた鏡餅を小さく割り、お汁粉などに入れて食べます。	<b>15日 小正月</b> <b>あずきがゆ</b>	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。



