【白河市学校給食センター】

日立ｱﾛｶ食品放射能測定ｼｽﾃﾑ 検査機器 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	7/1	豚もも肉	福島県	不検出	7月3日	
2	7/1	もやし	栃木県	不検出	7月3日	
3	7/1	人参	茨城県	不検出	7月3日	
4	7/1	給食丸ごと	ー	不検出	7月1日	
5	7/2	大根	北海道	不検出	7月4日	
6	7/2	ねぎ	天栄村	不検出	7月4日	
7	7/2	白菜	長野県	不検出	7月4日	
8	7/2	給食丸ごと	ー	不検出	7月2日	
9	7/3	キャベツ	福島県	不検出	7月5日	
10	7/3	白菜	長野県	不検出	7月5日	
11	7/3	糸かまぼこ	アメリカ	不検出	7月5日	
12	7/3	給食丸ごと	ー	不検出	7月3日	
13	7/4	牛ひき肉	オーストラリア	不検出	7月8日	
14	7/4	絹厚揚げ	国内	不検出	7月8日	
15	7/4	人参	茨城県	不検出	7月8日	
16	7/4	給食丸ごと	ー	不検出	7月4日	
17	7/5	大根	北海道	不検出	7月9日	
18	7/5	白菜	長野県	不検出	7月9日	
19	7/5	ピーマン	福島県	不検出	7月9日	
20	7/5	給食丸ごと	ー	不検出	7月5日	
21	7/8	ウインナー	北海道	不検出	7月9日	
22	7/8	キャベツ	福島県	不検出	7月10日	
23	7/8	人参	茨城県	不検出	7月10日	
24	7/8	給食丸ごと	ー	不検出	7月8日	
25	7/9	れんこん水煮	国内	不検出	7月11日	
26	7/9	セロリー	長野県	不検出	7月11日	
27	7/9	オレンジ	アメリカ	不検出	7月11日	
28	7/9	給食丸ごと	ー	不検出	7月9日	
29	7/10	鶏ひき肉	宮城県	不検出	7月11日	
30	7/10	つきこんにゃく	白河市	不検出	7月12日	
31	7/10	ごぼう	群馬県	不検出	7月12日	
32	7/10	給食丸ごと	ー	不検出	7月10日	
33	7/11	無塩せきベーコン	北海道	不検出	7月16日	
34	7/11	大根	北海道	不検出	7月16日	
35	7/11	人参	北海道	不検出	7月16日	
36	7/11	給食丸ごと	ー	不検出	7月11日	
37	7/12	錦糸卵	国内	不検出	7月17日	
38	7/12	ニラ	福島県	不検出	7月17日	

39	7/12	もやし	栃木県	不検出	7月17日	
40	7/12	給食丸ごと	ー	不検出	7月12日	
41	7/16	鶏もも肉	北海道	不検出	7月18日	
42	7/16	セロリー	長野県	不検出	7月18日	
43	7/16	小玉スイカ	新潟県	不検出	7月18日	
44	7/16	給食丸ごと	ー	不検出	7月16日	
45	7/17	豆腐	白河市	不検出	7月19日	
46	7/17	ニラ	茨城県	不検出	7月19日	
47	7/17	さけ	北海道	不検出	7月19日	
48	7/17	給食丸ごと	ー	不検出	7月17日	
49	7/18	給食丸ごと	ー	不検出	7月18日	
50	7/19	給食丸ごと	ー	不検出	7月19日	

令和元年　7月分　学校給食予定献立表

白河市学校給食センター

日	曜日	献立名	赤の食品 おもに血や肉になる	緑の食品 おもに体の調子を整える	黄色の食品 おもにエネルギーになる	栄養価	休みの学校
1	月	ごはん 牛乳 サケの三味焼き　ひじき炒め煮 大根のみそ汁	牛乳 サケ ひじき　油揚げ 大豆 なまあげ	万能ねぎ しょうが にんじん ごぼう 大根 たもぎたけ こんにゃく	ごはん いりごま 砂糖 サラダ油 じゃがいも	エネルギー 587・706 Kcal たんぱく質 26.6・31.6 g 脂質 15.8・17.6 g 食塩相当量 2.4・2.9 g	三小 東北中
2	火	食パン 牛乳 ブルーベリージャム ツナサラダ ポークビーンズ 河内晩柑	牛乳 大豆　豚肉 ツナ 大福豆 レッドビーンズ	玉ねぎ にんじん パセリ キャベツ 大根　コーン 河内晩柑	食パン じゃがいも 米サラダ油 砂糖	エネルギー 660・788 Kcal たんぱく質 26.3・31.5 g 脂質 19.8・22.9 g 食塩相当量 2.5・3.1 g	小田川小
3	水	ごはん 牛乳 若竹信田煮　もやし香味あえ いも団子汁	牛乳 信田煮 糸かまぼこ 豚肉	もやし キャベツ　きゅうり 小松菜 白菜 大根 人参 しめじ	ごはん いりごま 砂糖 ごま油 米サラダ油	エネルギー 593・690 Kcal たんぱく質 20.2・22.7 g 脂質 18.4・19.5 g 食塩相当量 2.3・2.6 g	
4	木	肉みそうどん 牛乳 人参入りシューマイ 大根とジャコのサラダ	牛乳 うずら卵　シューマイ わかめ ちりめんじゃこ 糸かつおぶし	人参 干ししいたけ 白菜 もやし ねぎ しょうが 大根	ソフト麺 ごま油 砂糖　白いりごま	エネルギー 630・811 Kcal たんぱく質 28.6・36.0 g 脂質 19.3・21.8 g 食塩相当量 3.3・3.9 g	
5	金	＜七夕にちなんだ献立＞ かおりごはん 牛乳 星のコロッケ　糸かまサラダ 銀河スープ　七夕三色ゼリー	牛乳　糸かまぼこ ミートボール	しそ キャベツ　きゅうり 人参　干ししいたけ	ごはん 揚げ油 春雨　星のふ ゼリー	エネルギー 624・760 Kcal たんぱく質 17.1・20.4 g 脂質 15.7・18.3 g 食塩相当量 2.5・3.2 g	
8	月	ごはん 牛乳 ハンバーグおろしソースかけ オニオンサラダ　具だくさん汁	牛乳 豚ひき肉 牛ひき肉 スキムミルク 卵 生揚げ	玉ねぎ きゅうり 人参 キャベツ 大根 白菜 ねぎ	ごはん パン粉 米サラダ油 じゃがいも 砂糖	エネルギー 626・760 Kcal たんぱく質 23.4・27.9 g 脂質 19.6・22.8 g 食塩相当量 2.5・2.9 g	全中
9	火	ごはん 牛乳 笹かまの磯辺揚げ 野菜とウインナーソテー　すいとん汁	牛乳 笹かまぼこ あおのり ウインナー 鶏肉 油揚げ	キャベツ 玉ねぎ 人参 もやし ピーマン 白菜 大根　小松菜	ごはん 小麦粉　すいとん 揚げ油 米サラダ油	エネルギー 658・787 Kcal たんぱく質 22.9・26.9 g 脂質 20.4・23.1 g 食塩相当量 2.3・2.9 g	南中
10	水	ごはん 牛乳 鶏肉のしょうが焼き ブロッコリーサラダ　玉ねぎのみそ汁	牛乳 鶏肉 油あげ わかめ	しょうが パセリ ブロッコリー キャベツ 人参 きゅうり 玉ねぎ	ごはん ごま油 じゃがいも	エネルギー 535・640 Kcal たんぱく質 22.4・26.4 g 脂質 14.0・15.4 g 食塩相当量 2.1・2.5 g	中央中 五箇中
11	木	スパゲティミートソース 牛乳 シャキシャキサラダ オレンジ	牛乳 鶏ひき肉 粉チーズ 牛肉 大豆 糸かつお	玉ねぎ 人参 マッシュルーム セロリー パセリ トマト コーン　レンコン	スパゲティ バター 小麦粉 砂糖 オリーブ油	エネルギー 696・826 Kcal たんぱく質 30.3・35.9 g 脂質 19.3・21.9 g 食塩相当量 2.3・2.7 g	白三小 五箇小 中央中 五箇中
12	金	ごはん 牛乳 さんまおろし煮 茎わかめのきんぴら もずくスープ	牛乳 さんま 茎わかめ 鶏肉 卵 ベーコン もずく	ごぼう 人参 玉ねぎ こんにゃく	ごはん いりごま 米サラダ油 じゃがいも	エネルギー 592・717 Kcal たんぱく質 21.8・25.9 g 脂質 17.7・20.4 g 食塩相当量 1.8・2.3 g	白三小 南中
16	火	黒糖パン 牛乳 オムレツケチャップソースかけ 大根サラダ 野菜スープ	牛乳 オムレツ わかめ ベーコン	マッシュルーム 大根 きゅうり 人参 キャベツ 玉ねぎ たもぎたけ	黒糖パン でんぷん じゃがいも 砂糖	エネルギー 737・899 Kcal たんぱく質 27.1・3.2.9 g 脂質 20.0・23.1 g 食塩相当量 3.1・3.5 g	
17	水	ごはん 牛乳 ギョウザ 中華サラダ ワンタンスープ	牛乳 ロースハム 錦糸卵 ぶた肉	キャベツ きゅうり 人参 ほうれん草 もやし ねぎ にら	ごはん 春雨 ごま油 米サラダ油 砂糖 ワンタン	エネルギー 549・690 Kcal たんぱく質 19.4・24.6 g 脂質 14.7・17.3 g 食塩相当量 2.1・2.5 g	
18	木	ごはん 牛乳 コーンサラダ チキンカレー すいか	牛乳 鶏肉 シュレッドチーズ	コーン きゅうり キャベツ ブロッコリー しょうが セロリー　玉ねぎ 人参	ごはん じゃがいも	エネルギー 689・816 Kcal たんぱく質 21.6・24.9 g 脂質 19.1・21.4 g 食塩相当量 2.7・3.2 g	
19	金	ごはん 牛乳 サケのみそ焼き もやしのひき肉炒め じゃがいものみそ汁	牛乳 サケ 豚肉 大豆 豆腐 わかめ	人参 もやし にら 大根 小松菜	ごはん 砂糖 白すりごま 砂糖 春雨 米サラダ油 でんぷん ごま油	エネルギー 718・599 Kcal たんぱく質 33.8・28.6 g 脂質 16.5・18.4 g 食塩相当量 2.8・3.4 g	白四小 中央中

8月分

20	火	コッペパン 牛乳 ボロニアカツ コールスローサラダ コンソメスープ	牛乳 ベーコン ボロニアハム	キャベツ 人参 きゅうり コーン 玉ねぎ パセリ	コッペパン じゃがいも 揚げ油	エネルギー 704862 Kcal たんぱく質 24.8・29.8 g 脂質 22.0・25.6 g 食塩相当量 2.8・3.5 g	白四小 みさか小
21	水	ごはん 牛乳　海藻サラダ 夏野菜カレー 冷凍みかん	牛乳 シュレッドチース 海藻 鶏肉	セロリー 玉ねぎ 人参 ズッキーニ なす かぼちゃ トマト パセリ	ごはん じゃがいも 米サラダ油 砂糖 ごま油	エネルギー 683・813 Kcal たんぱく質 20.6・23.7 g 脂質 22.3・25.5 g 食塩相当量 2.8 3.4 g	
22	木	ゆかりごはん 牛乳 鶏のから揚げ フレンチサラダ インゲンのみそ汁	牛乳 鶏肉　油揚げ わかめ	ゆかり しょうが レタス サラダ菜 キャベツ きゅうり いんげん 玉ねぎ	ごはん でんぷん じゃがいも 砂糖 揚げ油	エネルギー 574・686 Kcal たんぱく質 21.9・25.8 g 脂質 17.0 19.1 g 食塩相当量 2.7・3.3 g	
23	金	ごはん 牛乳 キャベツメンチカツ(ソース) 磯香あえ かぼちゃのみそ汁	牛乳 メンチカツ ちりめんじゃこ　きざみのり 油揚げ	ほうれん草 キャベツ 人参 かぼちゃ 玉ねぎ 小松菜	ごはん 白いりごま 揚げ油	エネルギー 577・771 Kcal たんぱく質 20.2・24.4 g 脂質 16.7・19.5 g 食塩相当量 2.2・2.7 g	五箇中 東北中 南中
26	月	焼き肉丼 牛乳 わかめとツナの和え物 小松菜のみそ汁	牛乳 豚肉 わかめ ツナ　油揚げ	しょうが 玉ねぎ にら キャベツ もやし 人参 小松菜 糸こんにゃく	ごはん 米サラダ油 砂糖 砂糖	エネルギー 591 699 Kcal たんぱく質 23.8 27.2 g 脂質 18.5 20.4 g 食塩相当量 2.8 3.3 g	
27	火	食パン 牛乳 いちご＆マーガリン チキンサラダ リッチなカレーコロッケ トマトスープ	牛乳 鶏肉 大豆　卵	キャベツ ごぼう 大根 玉ねぎ 人参 トマト	食パン いちご＆ﾏｰｶﾞﾘﾝ 白すりごま 砂糖 揚げ油	エネルギー 685 789 Kcal たんぱく質 27.2 31.7 g 脂質 24.6 26.6 g 食塩相当量 3.7 4.4 g	小田川小
28	水	ごはん 牛乳 サケの三味焼き ゆかり漬け 豚汁	牛乳 サケ　豚肉 豆腐	万能ねぎ しょうが キャベツ きゅうり ゆかり ごぼう 大根 人参	ごはん 白いりごま 砂糖 じゃがいも こんにゃく 米サラダ油	エネルギー 591 709 Kcal たんぱく質 2804 33.6 g 脂質 16.4 18.3 g 食塩相当量 1.8 2.2 g	
29	木	力もちうどん（もち信田煮） 牛乳 きゅうりサラダ 野菜果実ゼリー	牛乳 わかめ 鶏肉 油揚げ なると巻き	ごぼう 干ししいたけ 人参 ねぎ 大根 きゅうり	ソフト麺	エネルギー 629 800 Kcal たんぱく質 25.2 31.5 g 脂質 18.1 20.2 g 食塩相当量 3.2 3.8 g	
30	金	ごはん 牛乳 パオズ チンジャオロースー 春雨スープ	牛乳 パオズ 豚肉 ベーコン	ピーマン 干ししいたけ たけのこ 白菜 コーン ねぎ チンゲンサイ	ごはん 米サラダ油 砂糖 でんぷん 春雨 ごま油	エネルギー 663 769 Kcal たんぱく質 25.4 28.4 g 脂質 21.4 23.4 g 食塩相当量 2.9 3.3 g	みさか小

7月分給食日数14日　8月給食日数 9日

※ 材料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。

7月
- 小学校規準　エネルギー650Kcal たんぱく質摂取ｴﾈﾙｷﾞｰ全体の13～20% 脂質摂取ｴﾈﾙｷﾞｰ全体の20～30% 食塩相当量2．25g以下
- 小学校栄養価平均　エネルギー627Kcal たんぱく質摂取ｴﾈﾙｷﾞｰ全体の15．3% 脂質摂取ｴﾈﾙｷﾞｰ全体の26．1% 食塩相当量2.5g
- 中学校規準　エネルギー830Kcal たんぱく質摂取ｴﾈﾙｷﾞｰ全体の13～20% 脂質摂取ｴﾈﾙｷﾞｰ全体の20～30% 食塩相当量2．5g以下
- 中学校栄養価平均　エネルギー758Kcal たんぱく質摂取ｴﾈﾙｷﾞｰ全体の15．0% 脂質摂取ｴﾈﾙｷﾞｰ全体の24．5% 食塩相当量3.0g

8月
- 小学校規準　エネルギー650Kcal たんぱく質摂取ｴﾈﾙｷﾞｰ全体の13～20% 脂質摂取ｴﾈﾙｷﾞｰ全体の20～30% 食塩相当量2．25g以下
- 小学校栄養価平均　エネルギー633Kcal たんぱく質摂取ｴﾈﾙｷﾞｰ全体の15．2% 脂質摂取ｴﾈﾙｷﾞｰ全体の28．0% 食塩相当量2.8g
- 中学校規準　エネルギー830Kcal たんぱく質摂取ｴﾈﾙｷﾞｰ全体の13～20% 脂質摂取ｴﾈﾙｷﾞｰ全体の20～30% 食塩相当量2．5g以下
- 中学校栄養価平均　エネルギー760Kcal たんぱく質摂取ｴﾈﾙｷﾞｰ全体の15．0% 脂質摂取ｴﾈﾙｷﾞｰ全体の26．1% 食塩相当量3.3g