

〔表郷小学校〕



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...
 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	12/1	給食丸ごと	—	不検出	12月1日	
2	12/1	玉ねぎ	北海道	不検出	12月3日	
3	12/1	無塩漬けボンレススモーク	福島県	不検出	12月3日	
4	12/2	給食丸ごと	—	不検出	12月2日	
5	12/2	お米	福島県	不検出	12月	
6	12/2	白菜	白河市表郷	不検出	12月4日	
7	12/2	鶏モモ肉	岩手県	不検出	12月4日	
8	12/3	給食丸ごと	—	不検出	12月3日	
9	12/3	りんご	白河市	不検出	12月7日	
10	12/3	もやし	郡山市	不検出	12月7日	
11	12/3	豚ばら肉	福島県	不検出	12月7日	
12	12/4	給食丸ごと	—	不検出	12月4日	
13	12/4	人参	千葉県	不検出	12月8日	
14	12/4	大根	白河市表郷	不検出	12月8日	
15	12/4	ねぎ	白河市表郷	不検出	12月8日	
16	12/7	給食丸ごと	—	不検出	12月7日	
17	12/7	生揚げ	郡山市	不検出	12月9日	
18	12/7	糸こんにゃく	白河市	不検出	12月9日	
19	12/8	給食丸ごと	—	不検出	12月8日	
20	12/8	鶏モモ肉	岩手県	不検出	12月10日	
21	12/8	キャベツ	福島県	不検出	12月10日	
22	12/9	給食丸ごと	—	不検出	12月9日	
23	12/9	お米	福島県	不検出	12月	
24	12/9	鶏ひき肉	岩手県	不検出	12月11日	
25	12/9	青ピーマン	茨城県	不検出	12月11日	
26	12/10	給食丸ごと	—	不検出	12月10日	
27	12/10	人参	千葉県	不検出	12月14日	
28	12/10	玉ねぎ	北海道	不検出	12月14日	
29	12/10	じゃがいも	北海道	不検出	12月14日	
30	12/11	給食丸ごと	—	不検出	12月11日	
31	12/11	豚ばら肉	福島県	不検出	12月15日	
32	12/11	もやし	郡山市	不検出	12月15日	
33	12/14	給食丸ごと	—	不検出	12月14日	
34	12/14	大根	白河市表郷	不検出	12月16日	

35	12/14	ぶり味醂しょうゆ漬け	韓国	不検出	12月16日	
36	12/15	給食丸ごと	—	不検出	12月15日	
37	12/15	豚ひき肉	福島県	不検出	12月17日	
38	12/15	キャベツ	福島県	不検出	12月17日	
39	12/16	給食丸ごと	—	不検出	12月16日	
40	12/16	お米	福島県	不検出	12月	
41	12/16	白菜	白河市表郷	不検出	12月18日	
42	12/16	ねぎ	白河市表郷	不検出	12月18日	
43	12/17	給食丸ごと	—	不検出	12月17日	
44	12/17	さば味噌煮	宮城県	不検出	12月21日	
45	12/17	生揚げ	郡山市	不検出	12月21日	
46	12/17	冷凍いんげん	タイ	不検出	12月22日	
47	12/18	給食丸ごと	—	不検出	12月18日	
48	12/18	人参	千葉県	不検出	12月22日	
49	12/18	大根	白河市表郷	不検出	12月22日	
50	12/18	無塩漬けショルダーズモーク	福島県	不検出	12月23日	
51	12/21	給食丸ごと	—	不検出	12月21日	
52	12/21	じゃがいも	北海道	不検出	12月23日	
53	12/21	玉ねぎ	北海道	不検出	12月23日	
54	12/22	給食丸ごと	—	不検出	12月22日	
55	12/23	給食丸ごと	—	不検出	12月23日	
56	12/23	お米	福島県	不検出	12月	



12月学校給食予定献立表



日	献立名	あか 血や肉など体をつくるもの になるもの	きいろ 熱や力を出すもの になるもの	みどり 体の調子を整えるもの になるもの	栄養価	
1火	しょうゆラーメン チャーシュー のり ごぼうサラダ	牛乳 うずら卵 なた チャーシュー 挽わり大豆	牛乳 刻みのり	中華麺	ほうれんそう にんじん しなちく ねぎ ごぼう キャベツ	エネルギー 606 kcal たんぱく質 27.7 g 脂質 18.5 g 食塩相当量 2.7 g
2水	麦ごはん 鮭の三味焼き こんにやくのきんぴら かきたま汁	牛乳 しろさけ 米みそ さつま揚げ たまご 絹ごし豆腐	牛乳	精白米 おおむぎ 三温糖 系こんにやく	にんじん さやいんげん ら ねぎ ごぼう 玉葱	エネルギー 514 kcal たんぱく質 24.7 g 脂質 13.9 g 食塩相当量 1.6 g
3木	クロワッサン ほうれん草オムレツ コールスローサラダ ミネストローネ	牛乳 ほうれん草オムレツ ボンレスハム ベーコン	牛乳	クロワッサンじゃがいも マカロニ	有塩バター にんじん パセリ	エネルギー 561 kcal たんぱく質 19.8 g 脂質 28.8 g 食塩相当量 2 g
4金	麦ごはん 鶏肉のごまみそ焼き 磯和え えのきのみそ汁	牛乳 鶏肉 米みそ	牛乳 刻みのり	精白米 おおむぎ じゃがいも	白いりごま 白すりごま ほうれんそう にんじん	エネルギー 535 kcal たんぱく質 25.9 g 脂質 11.9 g 食塩相当量 1.9 g
7月	豚キムチチャーハン もやしのラー油あえ 肉入りワンタンスープ りんご	牛乳 豚肉 いりたまご なた	牛乳	精白米 おおむぎ	なたね油 ごま油 にんじん ら ほうれんそう	エネルギー 600 kcal たんぱく質 20.4 g 脂質 20.6 g 食塩相当量 1.7 g
8火	麦ごはん さんまおろし煮 切り干し大根の煮物 もずく入りみそ汁	牛乳 さんまおろし煮 鶏肉 油揚げ 米みそ	牛乳 もずく(塩蔵、塩抜き)	精白米 おおむぎ 系こんにやく 三温糖 じゃがいも	大豆油 にんじん さやいんげん こまつな ねぎ	エネルギー 548 kcal たんぱく質 21.4 g 脂質 19.9 g 食塩相当量 2 g
9水	納豆ごはん ポーク焼売 ひじきとツナのサラダ ずき焼き風	牛乳 納豆 ポーク焼売 ツナ 豚肉 生揚げ	牛乳 ひじき(乾)	精白米 おおむぎ じゃがいも 系こんにやく 焼売(車ふ) 三温糖	なたね油 にんじん	エネルギー 707 kcal たんぱく質 28.9 g 脂質 26.7 g 食塩相当量 2 g
10木	食パン ピーナツ さといもチーズ焼き フレンチサラダ 華スープ	中 牛乳 豆乳 米みそ ツナ 鶏肉	牛乳 シュレッドチーズ	給食用食パン ピーナツ さといも	調合油 無塩バター にんじん ほうれんそう	エネルギー 610 kcal たんぱく質 24.8 g 脂質 23.6 g 食塩相当量 2.5 g
11金	紫黒米キーマカレー 海藻サラダ みかんゼリー	牛乳 鶏肉 挽わり大豆	牛乳	精白米 紫黒米 みかんゼリー	にんじん 青ピーマン	エネルギー 663 kcal たんぱく質 24.1 g 脂質 17.5 g 食塩相当量 2.7 g
14月	七穀ごはん ハニーマスタードチキン 中華あえ わかめのみそ汁	牛乳 鶏肉 中華くらげ 油揚げ 米みそ	牛乳 わかめ(乾)	精白米 七穀米 はちみつ マロニー じゃがいも	ごま油 にんじん	エネルギー 572 kcal たんぱく質 22.8 g 脂質 14.7 g 食塩相当量 1.4 g
15火	焼きそば もち米肉団子 小松菜のナムル	牛乳 豚肉 もち米肉団子 挽わり大豆	あおのり 牛乳	兼し中華めん 三温糖	大豆油 ごま油 白いりごま にんじん 青ピーマン こまつな	エネルギー 572 kcal たんぱく質 24.4 g 脂質 25.1 g 食塩相当量 2.7 g
16水	麦ごはん ぶりの照り焼き ひじき炒め煮 もやしのみそ汁	牛乳 ぶり 油揚げ 国産大豆 米みそ	牛乳 ひじき(乾)	精白米 おおむぎ 上白糖 突こんにやく 三温糖	なたね油 にんじん こまつな	エネルギー 616 kcal たんぱく質 26.9 g 脂質 20.7 g 食塩相当量 1.6 g
17木	セルフサンドパン チリコンカン チーズサラダ マカロニスープ	牛乳 挽わり大豆 ミックス ビーンズ 豚肉 鶏肉	牛乳	給食用コッペパン マカロニ	なたね油 にんじん ブロッコリー	エネルギー 621 kcal たんぱく質 32.6 g 脂質 20.3 g 食塩相当量 2.3 g
18金	麦ごはん 味付きおおか 厚焼き玉子 ごまあえ だんご汁	羊 牛乳 味付きおおか 玉子 豚肉	牛乳	精白米 おおむぎ 上白糖 ひとくちもちもち	白すりごま なたね油 小松菜 にんじん	エネルギー 567 kcal たんぱく質 22 g 脂質 15.8 g 食塩相当量 1.5 g
21月	麦ごはん サバ味噌煮 和風サラダ 白菜のみそ汁	牛乳 さばのみそ煮 絹揚げ 米みそ	牛乳	精白米 おおむぎ	にんじん こまつな	エネルギー 556 kcal たんぱく質 21.2 g 脂質 15 g 食塩相当量 1.9 g
22火	ほうとう風うどん きびなごフライ おひたし	牛乳 油揚げ 鶏肉 米みそ きびなごフライ かつお節	牛乳	ソフト麺	大豆油 かぼちゃ にんじん 小松菜 さやいんげん ほうれんそう	エネルギー 569 kcal たんぱく質 26.1 g 脂質 13.8 g 食塩相当量 2 g
23水	チキンピラフ タンドリーチキン グリーンサラダ コンソメスープ リスマスケーキ	牛乳 鶏肉 タンドリーチキン ベーコン	牛乳	精白米 おおむぎ じゃがいも クリスマスケーキ	無塩バター にんじん ブロッコリー パセリ	エネルギー 823 kcal たんぱく質 27.4 g 脂質 28.1 g 食塩相当量 2.3 g
					月の栄養価 平均	エネルギー 602 kcal たんぱく質 24.7 g 脂質 19.7 g 食塩相当量 2.0 g

※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。

☆ 12月の行事☆
24日(木) 終業式(給食なし)



偏りなくとりましょう
3つの食品のグループ
食品は「おもちにエネルギーのもとになる食品」、「おもちに体をつくるものになる食品」、「おもちに体の調子をととのえるものになる食品」の3つのグループにわけることができます。それぞれのグループの食品を組み合わせることで、栄養のバランスがよくなります。