

【表郷中学校】

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	7/1	鶏モモ	岩手県	不検出	7月6日	
2	7/1	大根	栃木県	不検出	7月6日	
3	7/1	給食丸ごと	—	不検出	7月1日	
4	7/5	玉ねぎ	白河市表郷	不検出	7月7日	
5	7/5	じゃがいも	白河市表郷	不検出	7月7日	
6	7/5	給食丸ごと	—	不検出	7月5日	
7	7/6	卵	中島村	不検出	7月8日	
8	7/6	なす	栃木県	不検出	7月8日	
9	7/6	給食丸ごと	—	不検出	7月6日	
10	7/7	つきこんにゃく	茨城県	不検出	7月11日	
11	7/7	ごぼう	栃木県	不検出	7月11日	
12	7/7	給食丸ごと	—	不検出	7月7日	
13	7/8	ピーマン	茨城県	不検出	7月12日	
14	7/8	キャベツ	福島県	不検出	7月12日	
15	7/8	給食丸ごと	—	不検出	7月8日	
16	7/11	木綿豆腐	白河市表郷	不検出	7月13日	
17	7/11	にら	茨城県	不検出	7月13日	
18	7/11	給食丸ごと	—	不検出	7月11日	
19	7/12	無塩漬シヨルダースモーク	福島県	不検出	7月14日	
20	7/12	セロリー	長野県	不検出	7月14日	
21	7/12	給食丸ごと	—	不検出	7月12日	
22	7/13	もやし	福島県	不検出	7月15日	
23	7/13	ねぎ	白河市表郷	不検出	7月15日	
24	7/13	給食丸ごと	—	不検出	7月13日	
25	7/14	豚モモ	福島県	不検出	7月19日	
26	7/14	大根	栃木県	不検出	7月19日	
27	7/14	給食丸ごと	—	不検出	7月14日	
28	7/15	給食丸ごと	—	不検出	7月15日	
29	7/19	給食丸ごと	—	不検出	7月19日	

7、8月 給食こんだて表

白河市立表郷中学校

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 金	夏野菜カレー スナッフエンドウサラダ 小玉しいが	鶏肉	牛乳 ごはん じゃがいも	なたね油 にんじん さやいんげん キャベツ しいが	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量 825 kcal 22.4 g 21.1 g 3.1 g	
4 月	少年の主張の為給食なし					
5 火	冷やし風うどん 大根おろし・種つゆ 鶏ささみの天ぷら オクラあえ	鶏肉 かつお節	牛乳 あおのり わかめ	なたね油 ソフト麺 天ぷら粉	オクラ にんじん 大根おろし きゅうり なめだけ	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量 590 kcal 29.3 g 14.4 g 3.7 g
6 水	<七夕献立> 五目すし ごまあえ 七夕汁 七夕くすまんじゅう	牛乳 鶏系卵 魚めし 鶏肉 木綿豆腐 なると	きさみのり 牛乳 ごはん 七夕くすまんじゅう	白すりごま にんじん ほうれんそう	グリーンピース かんぴょう 椎茸 もやし だいこん	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量 645 kcal 21.2 g 11.9 g 3.6 g
7 木	セルブサンドパン チリコンカン チーズサラダ コンソメスープ	鶏肉 揚げわり大豆 ミックスピーンス 鶏肉 ベーコン	牛乳 ダイスチーズ	なたね油 コッペパン じゃがいも 野菜いっぱいイタリアン ドレッシング	にんじん 玉葱 キャベツ きゅうり とうもろこし ぶなしめじ	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量 590 kcal 31 g 20.3 g 3.6 g
8 金	麦ご飯 ホキフライ 厚揚げと豚肉の味噌炒め かきたま汁	鶏肉 ホキフライ 豚肉 生揚げ 木綿豆腐 たまご	牛乳 ごはん じゃがいも	なたね油 曹ピーマン にんじん 小松菜	なす 椎茸	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量 696 kcal 28.7 g 19.8 g 3.1 g
11 月	麦ご飯 さばの三味焼き ひじき煮 豆腐の味噌汁	牛乳 まさば 大豆 鶏肉 さつま揚げ 木綿豆腐	牛乳 ひじき わかめ	ごま油 白ごま(いり) なたね油	にんじん さやいんげん 小松菜 ねぎ ごぼう 突きこんにゃく 椎茸 だいこん	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量 606 kcal 27 g 15.7 g 3.2 g
12 火	ナポリタンスパゲティ ビーマン肉詰めフライ フレンチサラダ	鶏肉 ウインナー ビーマン肉詰めフライ	牛乳 ダイスチーズ	なたね油 スパゲティ 有塩バター フレンチドレッシング	にんじん 青ピーマン 玉葱 マッシュルーム キャベツ とうもろこし	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量 739 kcal 27.5 g 25 g 3.1 g
13 水	麦ご飯 鉄っ子ひじき 五目厚焼き焼 もやしひじき肉炒め なすの味噌汁	鶏肉 五目厚焼き焼 鶏肉 ひきわり大豆 木綿豆腐 油揚げ	牛乳 鉄っ子ひじき	ごま油 にんじん たら	もやし 椎茸 なす ねぎ	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量 646 kcal 26.6 g 17.1 g 2.7 g
14 木	ハニートースト チキンサラダ ミネストローネ カミカミデザート	鶏肉 ソフトチキン ベーコン	牛乳	なたね油 揚げパン はちみつ じゃがいも マカロニ アーモンドフィッシュ	にんじん 有塩バター 和風ドレッシング キャベツ 玉葱 とうもろこし セロリ	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量 792 kcal 24.9 g 27.9 g 3 g
15 金	枝豆ごはん 鶏の唐揚げ 磯和え 大根と油揚げの味噌汁	鶏肉 鶏肉 油揚げ	牛乳 きさみのり	なたね油 ごはん かたくり粉 じゃがいも	ほうれんそう にんじん むきえだまめ もやし だいこん ねぎ	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量 658 kcal 26.5 g 18.2 g 3 g
18 月	海の日					
19 火	八宝種 焼き餃子 中華サラダ	鶏肉 豚肉 すりおろし 焼き餃子 中華くらげ	牛乳	なたね油 中華めん かたくり粉 三温糖 ごま油 白ごま(いり)	小松菜 にんじん だいこん ほうれん草 キャベツ 玉葱 椎茸 ねぎ だいこん もやし	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量 815 kcal 33.9 g 39.6 g 3.9 g
20 水	終業式(給食なし)					
					月の栄養価 平均	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量 691 kcal 27.2 g 21.0 g 3.3 g

23 火	焼きそば 野菜ミックス肉団子 じょうろ入りサラダ ミニトマト	鶏肉 野菜ミックス肉団子	あおのり 牛乳 薄味ちりめん	焼きそば類 なたね油 白ごま(いり)	にんじん 青ピーマン ミニトマト 玉葱 キャベツ もやし だいこん えだまめ	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量 466 kcal 21.8 g 14.5 g 3.2 g
24 水	麦ご飯 あしアーモンドフライ ゴーヤチャンプル 大根のみそ汁	鶏肉 あしアーモンドフライ 豚肉 木綿豆腐 いりたまご かつお節 油揚げ	牛乳	なたね油 ごま油	にんじん 小松菜 もやし にがうり キャベツ だいこん ねぎ	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量 749 kcal 28.4 g 23.1 g 3.4 g
25 木	黒糖ハン ポトのチーズ焼き 野菜サラダ 粥スープ	鶏肉 ウインナー たまご 鶏肉	牛乳 シュレットチーズ	なたね油 黒糖ハン ライスポテト 和風ドレッシング	にんじん ほうれんそう マッシュルーム とうもろこし 玉葱 キャベツ きゅうり	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量 602 kcal 25.5 g 21.4 g 3.5 g
26 金	焼き肉丼 わかめ和え えのきのみそ汁 海南ゴールドゼリー	鶏肉 焼くし豆腐	牛乳 わかめ	ごま油 白すりごま なたね油 青じそドレッシング	にんじん 青ピーマン 玉葱 もやし キャベツ えのきたけ だいこん ねぎ	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量 657 kcal 26.9 g 15.5 g 3.5 g
29 月	<減塩メニューの日> 麦ご飯 ホキ揚げフライ 五目きんぴら もずく汁	鶏肉 ホキ揚げ さつま揚げ たまご なると	牛乳 もずく	なたね油	にんじん ごぼう 突きこんにゃく れんこん ねぎ	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量 594 kcal 20.7 g 15.2 g 2.3 g
30 火	冷やし中華 冷やし中華スープ 冷やし中華の具 国産照り焼きチキン カットパイ	鶏肉 糸かまぼこ 鶏系卵 国産照り焼きチキン	牛乳	中華めん	にんじん きゅうり もやし カットパイ	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量 741 kcal 32.9 g 34.4 g 3.6 g
31 水	麦ご飯 野菜焼売 ナムル マーボー豆腐	鶏肉 野菜焼売 木綿豆腐 鶏肉	牛乳 かたくり粉	なたね油 韓国ナムルドレッシング ごま油	ほうれんそう にんじん だいこん たら 椎茸 ねぎ	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量 818 kcal 33.4 g 31.6 g 3.7 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。
 ※給食は、市の測定器で放射性物質検査を行い、安全を確認した後に提供しています。検査結果は市のホームページに掲載しています。

月の栄養価 平均	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量 661 kcal 27.1 g 23.0 g 3.3 g
-------------	--

市では食育の一環として、子どもたちからうす味の習慣がつかないように「減塩」に取り組んでいます。
 学校給食では、「だし」のうす味やレモン・香辛料の風味を生かすなど、うす味でも美味しく食べられるような工夫を
 しています。毎月、塩分の少ないメニューの日を「減塩メニューの日」としてお知らせしていきますのでご家庭でも献立
 の参考にしてください。

