

【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	8/23	ミニトマト	白河市表郷	不検出	8月23日	
2	8/23	じゃがいも	白河市表郷	不検出	8月23日	
3	8/23	キャベツ	群馬県	不検出	8月24日	
4	8/23	給食丸ごと	—	不検出	8月23日	
5	8/24	ゴーヤ	宮崎県	不検出	8月24日	
6	8/24	玉ねぎ	白河市	不検出	8月25日	
7	8/24	きゅうり	白河市表郷	不検出	8月25日	
8	8/24	給食丸ごと	—	不検出	8月24日	
9	8/25	青ピーマン	福島県	不検出	8月26日	
10	8/25	ねぎ	白河市表郷	不検出	8月26日	
11	8/25	たまご	中島村	不検出	8月29日	
12	8/25	給食丸ごと	—	不検出	8月25日	
13	8/26	ごぼう	栃木県	不検出	8月29日	
14	8/26	もやし	福島県	不検出	8月30日	
15	8/26	人参	北海道	不検出	8月30日	
16	8/26	給食丸ごと	—	不検出	8月26日	
17	8/29	大根	栃木県	不検出	8月31日	
18	8/29	鶏ひき肉	岩手県	不検出	8月31日	
19	8/29	給食丸ごと	—	不検出	8月29日	
20	8/30	絹ごし豆腐	白河市表郷	不検出	9月2日	
21	8/30	しらたき	群馬県	不検出	9月2日	
22	8/30	給食丸ごと	—	不検出	8月30日	
23	8/31	キャベツ	群馬県	不検出	9月5日	
24	8/31	じゃがいも	白河市表郷	不検出	9月5日	
25	8/31	給食丸ごと	—	不検出	8月31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	玉葱 なす スツキーニ スナッフエンドウ とうもろこし れんこん	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	ソフト麺 天ぷら粉	なたね油	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	鶏系卵 鰯めし 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 11.3 g 3.6 g
7木	セルパサンドパン チリコンカン チーズサラダ コンソメスープ	挽わり大豆 ミックスピーンス 鶏肉 ベーコン	牛乳 ダイスチーズ	コッペパン じゃがいも	なたね油 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	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	青ピーマン 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	まさば 大豆 鶏肉 さつま揚げ 木綿豆腐	牛乳 ひじき わかめ	ごはん	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	ウインナー ビーマン肉詰めフライ	牛乳 ダイスチーズ	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 ちやしのひき肉炒め なすの味噌汁	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	ごはん マロニ かたくり粉	ごま油	にんじん にら	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	ソフトチキン ベーコン	牛乳	握パン はちみつ じゃがいも マカロニ アーモンドフィッシュ	有塩バター 和風ドレッシング	にんじん	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 油揚げ	牛乳 きさみのり	ごはん かたくり粉 じゃがいも	なたね油	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	豚肉 うす切 焼き餃子 中華くらげ	牛乳	中華めん かたくり粉 三温糖	なたね油 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 野菜ミックス肉回子 じょうろ入りサラダ ミニトマト	豚肉 野菜ミックス肉回子	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	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	ごはん じゃがいも	なたね油 ごま油	にんじん 小松菜	もやし にがり 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 ボートのチーズ焼き 野菜サラダ 粥スープ	ウインナー たまご 鶏肉	牛乳 シュレットチーズ	黒糖ハン ダイスポテ	なたね油 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	豚肉 かつお節 焼ごし豆腐	牛乳 わかめ	ごはん 海南ゴールドゼリー	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 ホキ焼フライ 五目きんぴら もずく汁	ホキ焼揚げ さつま揚げ たまご なると	牛乳 もずく	ごはん	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	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	野菜焼売 木綿豆腐 鶏肉	牛乳	ごはん かたくり粉	韓国ナムルドレッシング なたね油 ごま油	ほうれんそう にんじん だいこん にら	だいこん きゅうり 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、子どものころからうす味の習慣がつかうように「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。

