

【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	9/2	ピーマン	福島県	不検出	9月8日	
2	9/2	玉ねぎ	白河市	不検出	9月8日	
3	9/2	給食丸ごと	—	不検出	9月2日	
4	9/5	人参	北海道	不検出	9月9日	
5	9/5	ねぎ	白河市表郷	不検出	9月9日	
6	9/5	給食丸ごと	—	不検出	9月5日	
7	9/8	鶏モモ	岩手県	不検出	9月12日	
8	9/8	じゃがいも	白河市表郷	不検出	9月12日	
9	9/8	給食丸ごと	—	不検出	9月8日	
10	9/9	ごぼう	栃木県	不検出	9月13日	
11	9/9	給食丸ごと	—	不検出	9月9日	
12	9/12	人参	北海道	不検出	9月14日	
13	9/12	玉ねぎ	白河市表郷	不検出	9月14日	
14	9/12	給食丸ごと	—	不検出	9月12日	
15	9/13	きゅうり	白河市表郷	不検出	9月15日	
16	9/13	ピーマン	福島県	不検出	9月15日	
17	9/13	給食丸ごと	—	不検出	9月13日	
18	9/14	木綿豆腐	白河市表郷	不検出	9月16日	
19	9/14	大根	栃木県	不検出	9月16日	
20	9/14	給食丸ごと	—	不検出	9月14日	
21	9/15	キャベツ	群馬県	不検出	9月22日	
22	9/15	セロリ	長野県	不検出	9月22日	
23	9/15	給食丸ごと	—	不検出	9月15日	
24	9/16	豚モモ	福島県	不検出	9月26日	

25	9/16	給食丸ごと	—	不検出	9月16日	
26	9/26	にら	茨城県	不検出	9月27日	
27	9/26	もやし	福島県	不検出	9月27日	
28	9/26	ごぼう	栃木県	不検出	9月28日	
29	9/26	ねぎ	白河市表郷	不検出	9月28日	
30	9/26	給食丸ごと	—	不検出	9月26日	
31	9/27	じゃがいも	白河市表郷	不検出	9月29日	
32	9/27	玉ねぎ	北海道	不検出	9月29日	
33	9/27	給食丸ごと	—	不検出	9月27日	
34	9/28	人参	北海道	不検出	9月30日	
35	9/28	きゅうり	白河市表郷	不検出	9月30日	
36	9/28	給食丸ごと	—	不検出	9月28日	
37	9/29	もやし	福島県	不検出	10月3日	
38	9/29	キャベツ	福島県	不検出	10月3日	
39	9/29	給食丸ごと	—	不検出	9月29日	
40	9/30	鶏モモ	岩手県	不検出	10月4日	
41	9/30	たまご	中島村	不検出	10月4日	
42	9/30	給食丸ごと	—	不検出	9月30日	

9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と になるもの	きいろ 熱や力を出すもと になるもの	みどり 体の調子を整えるもと になるもの	栄養価			
2金	麦ご飯 伊達燗さきみ 〜和風巻のソースかけ 切り昆布の煮物 しめじの味噌汁	 伊達燗さきみ 〜和風巻のソースかけ さつま揚げ 絹ごし豆腐	牛乳 刻み昆布	ごはん なたね油	にんじん しらたき ごぼう ぶなしめじ キャベツ	エネルギー たんぱく質 糖質 食塩相当量 524 kcal 15.2 g 12.3 g 3.1 g		
5月	麦ご飯 鶏の唐揚げ スパゲティサラダ なめこの味噌汁	 鶏肉 木綿豆腐	牛乳 海藻サラダ	ごはん かたくり粉 サラダ用スパゲティ じゃがいも	大豆油 白すりごま	なめこ ねぎ キャベツ にんじん きゅうり とうもろこし ミニブロッコリー	エネルギー たんぱく質 糖質 食塩相当量 715 kcal 28.2 g 21.2 g 2.5 g	
6火	修学旅行(1日目(給食なし))							
7水	修学旅行(2日目(給食なし))							
8木	＜修学旅行3日目 (3年生のみ給食なし)＞ ピザトースト ひじきとツナのサラダ マカロニスープ	 ベーコン ツナ 鶏肉	シュレッドチーズ 牛乳 ひじき	食パン マカロニ	ノンエッグマヨネーズ なたね油	グリーンピース とうもろこし 玉葱 青ピーマン にんじん キャベツ	エネルギー たんぱく質 糖質 食塩相当量 595 kcal 20.3 g 27.2 g 3.6 g	
9金	＜お月見献立＞ わかめご飯 さんま甘露煮 おひたし さつま汁 お月見だんご(みたらし)	 さんま甘露煮 かつお節 油揚げ	牛乳	ごはん さつまいも	お月見だんご	だいこん 椎茸 ほうれん草 もやし にんじん ねぎ	エネルギー たんぱく質 糖質 食塩相当量 695 kcal 25.4 g 19.8 g 3.3 g	
12月	麦ご飯 味付けおかか 県産厚焼き玉子 切り干し大根の煮物 えのきの味噌汁	 県産厚焼き玉子 鶏肉 さつま揚げ	牛乳	ごはん じゃがいも	なたね油 ごま油	ごぼう にんじん えのきたけ	切り干しだいこん 突きごんにゃく さやいんげん キャベツ ねぎ	エネルギー たんぱく質 糖質 食塩相当量 577 kcal 23.7 g 13.6 g 3.0 g
13火	＜減塩メニューの日＞ 芋煮うどん 干草あえ 柿	 豚肉 絹ごし豆腐	牛乳	ソフト麺 さといも	なたね油	ぶなしめじ もやし キャベツ 柿	だいこん にんじん ごぼう ねぎ ほうれん草	エネルギー たんぱく質 糖質 食塩相当量 281 kcal 15.4 g 11.6 g 1.5 g
14水	麦ご飯 鮭のごま味噌焼き こめちやくのきんぴら かきたま汁	 しらすけ 鶏肉 たまご	牛乳	ごはん じゃがいも	白すりごま 白いりごま なたね油	玉葱 ねぎ	茶ごんにゃく ごぼう にんじん さやいんげん 椎茸	エネルギー たんぱく質 糖質 食塩相当量 711 kcal 34.5 g 21.1 g 3.1 g
15木	＜ふくし健康産花塩メニュー＞ 米粉パン 野菜コロッケ ブロッコリーサラダ ピーマンとベーコンの みそカレースープ	 野菜コロッケ ベーコン	牛乳	米粉パン	大豆油 白すりごま イタリアンドレッシング なたね油	ぶなしめじ とうもろこし グリーンピース	キャベツ ミニブロッコリー にんじん 青ピーマン 玉葱	エネルギー たんぱく質 糖質 食塩相当量 560 kcal 23.8 g 27.1 g 2.6 g
16金	＜新人戦応援メニュー＞ ソースカツ丼 塩昆布あえ 豆腐とわかめの味噌汁	 ソースかつ 木綿豆腐	牛乳 わかめ 海藻サラダ		大豆油 ごま油	玉ねぎ	キャベツ だいこん ミニブロッコリー にんじん しょうが	エネルギー たんぱく質 糖質 食塩相当量 680 kcal 21.6 g 21.9 g 3.6 g
19月	敬老の日							
20火	東西しらかわ中学校新人大会1日目(給食なし)							
21水	東西しらかわ中学校新人大会2日目(給食なし)							
22木	＜3年目標希望献立＞ きなこ揚げパン タンダーチキン 中華サラダ コンソメスープ	 福島県産 タンドリーチキン 中華サラダ ベーコン	牛乳	コッペパン マロニー じゃがいも	ごま油 しろいりごま	にんじん キャベツ きゅうり 玉葱 セロリー	エネルギー たんぱく質 糖質 食塩相当量 607 kcal 23.4 g 27.7 g 2.7 g	
23金	秋分の日							
26月	麦ご飯 さばのみそ煮 磯あえ 豚汁	 さばの味噌煮 豚肉 木綿豆腐	牛乳 きざみのり	ごはん じゃがいも	なたね油	ごぼう だいこん ほうれん草 もやし にんじん きゅうり 板ごんにゃく ねぎ	エネルギー たんぱく質 糖質 食塩相当量 621 kcal 27.9 g 17.7 g 2.8 g	
27火	味噌ラーメン もち米肉団子 ナムル	 豚肉 もち米肉団子 ひきわり大豆	牛乳	中華めん	なたね油 ごま油 白いりごま 韓風ナムルドレッシング	ほうれん草	キャベツ にんじん もやし とうもろこし にら	エネルギー たんぱく質 糖質 食塩相当量 773 kcal 35.4 g 34.6 g 4.1 g
28水	＜減塩メニューの日＞ 納豆ご飯 ごま和え 田舎汁 巨峰	 納豆 油揚げ うすら卵	牛乳	ごはん かたくり粉	白すりごま なたね油	だいこん ごぼう ねぎ 巨峰	小松菜 もやし にんじん 突きごんにゃく 椎茸	エネルギー たんぱく質 糖質 食塩相当量 633 kcal 23.4 g 18.9 g 1.7 g
29木	＜3年目標希望献立＞ ハンバーグ 海苔サラダ ミネストローネ レモンソーダゼリー	 ベーコン ツナ 鶏肉	牛乳 わかめ 海藻サラダ	食パン じゃがいも マカロニ レモンソーダゼリー	有機バター 青じそドレッシング	とうもろこし	キャベツ きゅうり 玉葱 にんじん セロリー	エネルギー たんぱく質 糖質 食塩相当量 481 kcal 14.6 g 23.5 g 2.69 g
30金	ホークカレーライス コールスローサラダ ヨーグルト(ソーフル)	 豚肉	牛乳 ヨーグルト (ソーフル)	ごはん じゃがいも	なたね油 コールスロドレッシング	にんじん とうもろこし	玉葱 にんじん グリーンピース キャベツ きゅうり	エネルギー たんぱく質 糖質 食塩相当量 577 kcal 22.0 g 16.7 g 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。 ※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 糖質 食塩相当量 602 kcal 23.9 g 21.0 g 2.8 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」のうす味やしモン・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。

