

# 【表郷小学校】



テクノエーピーTN300Bベクレルモニター シンレーション検出器  
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	10/3	給食丸ごと	—	不検出	10月3日	
2	10/3	ねぎ	白河市表郷	不検出	10月5日	
3	10/3	突きこんにやく	白河市	不検出	10月5日	
4	10/4	給食丸ごと	—	不検出	10月4日	
5	10/4	きゅうり	群馬県	不検出	10月6日	
6	10/4	セロリー	長野県	不検出	10月6日	
7	10/5	給食丸ごと	—	不検出	10月5日	
8	10/5	お米	福島県	不検出	10月	
9	10/5	じゃがいも	白河市表郷	不検出	10月7日	
10	10/5	ごぼう	福島県	不検出	10月7日	
11	10/6	給食丸ごと	—	不検出	10月6日	
12	10/6	大根	栃木県	不検出	10月12日	
13	10/6	国産乱切りさといも	長崎県	不検出	10月12日	
14	10/7	給食丸ごと	—	不検出	10月7日	
15	10/7	白菜	長野県	不検出	10月14日	
16	10/12	給食丸ごと	—	不検出	10月12日	
17	10/12	お米	福島県	不検出	10月12日	
18	10/12	さんま紅葉煮	岩手県	不検出	10月14日	
19	10/12	もやし	郡山市	不検出	10月17日	
20	10/14	給食丸ごと	—	不検出	10月14日	
21	10/14	玉ねぎ	北海道	不検出	10月18日	
22	10/14	人参	北海道	不検出	10月18日	
23	10/17	給食丸ごと	—	不検出	10月17日	
24	10/17	銀鮭フライ	千葉県	不検出	10月19日	
25	10/17	おから	白河市表郷	不検出	10月19日	
26	10/18	給食丸ごと	—	不検出	10月18日	
27	10/18	きゅうり	栃木県	不検出	10月20日	
28	10/18	キャベツ	福島県	不検出	10月20日	

29	10/19	給食丸ごと	—	不検出	10月19日	
30	10/19	米	福島県	不検出	10月	
31	10/19	じゃがいも	白河市表郷	不検出	10月21日	
32	10/20	給食丸ごと	—	不検出	10月20日	
33	10/20	冷凍ブロッコリー	エクアドル	不検出	10月24日	
34	10/20	ぶり照り焼き	岩手県	不検出	10月24日	
35	10/20	絹ごし豆腐	白河市表郷	不検出	10月24日	
36	10/21	給食丸ごと	—	不検出	10月21日	
37	10/21	ねぎ	白河市表郷	不検出	10月25日	
38	10/21	れんこん水煮	青森県	不検出	10月25日	
39	10/24	給食丸ごと	—	不検出	10月24日	
40	10/24	生揚げ	郡山市	不検出	10月26日	
41	10/24	ふくしまゼリー桃	福島県	不検出	10月26日	
42	10/25	給食丸ごと	—	不検出	10月25日	
43	10/25	人参	北海道	不検出	10月27日	
44	10/25	豚ひき肉	福島県	不検出	10月27日	
45	10/26	給食丸ごと	—	不検出	10月26日	
46	10/26	米	福島県	不検出	10月	
47	10/26	キャベツ	千葉県	不検出	10月28日	
48	10/27	給食丸ごと	—	不検出	10月27日	
49	10/27	大根	白河市表郷	不検出	10月28日	
50	10/27	もやし	郡山市	不検出	10月28日	
51	10/27	カッパりんご	秋田県	不検出	10月31日	
52	10/28	給食丸ごと	—	不検出	10月28日	
53	10/28	きゅうり	栃木県	不検出	11月1日	
54	10/28	味付メンマ	山形県	不検出	11月1日	
55	10/31	給食丸ごと	—	不検出	10月31日	
56	10/31	玉ねぎ	北海道	不検出	11月2日	
57	10/31	ねぎ	白河市表郷	不検出	11月2日	



# [ 10月 給食予定献立表 ]



2022年

表郷小学校

日	主食	牛乳	おかず	赤の仲間 血や肉になる	黄の仲間 熱や力の元になる	緑の仲間 体の調子を整える	1杯分 たんぱく質 脂質 食塩相当量
3月	豚キムチチャーハン	○	春雨サラダ 水餃子	豚ばら、いりたまご、牛乳、無塩漬けハム、沖アミなると、水餃子	水稲穀粒(精白米)、おおむぎ(押麦)、なたね油、はるさめ(乾)、三温糖、ごま油、白ごま(いり)	にんじん、たけのこ、ねぎ、キムチ漬け、もやし、キャベツ、きゅうり、とうもろこし、ほうれんそう、しなちく、干し椎茸	599 kcal 22.0 g 20.9 g 2.8 g
4火	五目うどん	○	真鯛のフライ ごま酢あえ マスカットゼリー	なると、鶏肉モモ、牛乳、まだい(養殖)、たまご、わかめ	給食用ソフト麺、薄力粉、パン粉(乾燥)、大豆油、白ごま(いり)、三温糖、マスカットゼリー	ほうれんそう、玉葱、干し椎茸、にんじん、ねぎ、ぶなしめじ、キャベツ、きゅうり、とうもろこし	666 kcal 28.5 g 18.3 g 4.4 g
5水	麦ご飯	○	伊達鶏のピリカラ焼き まわかめの煮物 しめじのみそ汁	牛乳、鶏モモ肉、まわかめ、さつま揚げ、絹ごし豆腐、米みそ(赤色辛みそ)	水稲穀粒(精白米)、おおむぎ(押麦)、ビタミン強化米、三温糖、ごま油、なたね油	切干しだいこん、干し椎茸、突こんにゃく、にんじん、ぶなしめじ、キャベツ、ねぎ	535 kcal 24.4 g 19.0 g 2.6 g
6木	胚芽入りコッペパン	○	ポテトチーズ焼き フレンチサラダ コンソメスープ	牛乳、ウィンナー、シュレットチーズ、ツナ、無塩漬けベーコン	コッペパン、小麦はいが、ダイスポテト、なたね油	とうもろこし、ぶなしめじ、玉葱、キャベツ、きゅうり、にんじん、セロリー、小松菜、パセリ	541 kcal 24.3 g 24.8 g 2.7 g
7金	麦ご飯	○	ハンバーグ・おろしソース ごぼうのきんぴら じゃが芋のみそ汁	牛乳、グリ厄ハンバーグ、さつま揚げ、絹ごし豆腐、米みそ(赤色辛みそ)	水稲穀粒(精白米)、おおむぎ(押麦)、ビタミン強化米、なたね油、三温糖、じゃがいも	だいこん、ごぼう、れんこん、にんじん、さやいんげん、突こんにゃく、ぶなしめじ、ねぎ	568 kcal 24.2 g 17.6 g 3.1 g
12水	麦ご飯	○	野菜と雑穀のふりかけ 具だくさんの玉子焼き 大根の塩昆布あえ 筑前煮	牛乳、具だくさんの玉子焼き、塩昆布、鶏肉モモ	水稲穀粒(精白米)、おおむぎ(押麦)、ビタミン強化米、ごま油、さといも、三温糖、なたね油	だいこん、キャベツ、フロッコリー、きゅうり、にんじん、ごぼう、たけのこ、さやいんげん、板こんにゃく、干し椎茸	537 kcal 23.4 g 15.5 g 2.0 g
14金	栗ごはん	○	さんま紅葉煮 おひたし 芋だんご汁	牛乳、さんま紅葉煮、かつお節、鶏肉モモ	水稲穀粒(精白米)、国産 栗(生)、黒ごま塩、ひとくちいももち、なたね油	ほうれんそう、もやし、にんじん、キャベツ、はくさい、ぶなしめじ、ねぎ	600 kcal 23.4 g 19.2 g 2.9 g
17月	麦ご飯	○	豚肉のアップルソース 千草あえ なめこのみそ汁	牛乳、豚モモ(脂肪なし)、錦糸卵、木綿豆腐、米みそ(赤色辛みそ)	水稲穀粒(精白米)、おおむぎ(押麦)、ビタミン強化米、三温糖、じゃがいも	ねぎ、ほうれんそう、もやし、にんじん、キャベツ、なめこ	566 kcal 25.4 g 20.4 g 2.4 g
18火	あんかけ中華そば	○	もち米肉団子 ナムル あとひきみそ大豆	豚モモ(脂肪なし)、沖アミなると、いか、牛乳、もち米肉団子、ひきわり大豆	中華めん、なたね油、かたくり粉、ごま油、あとひきみそ大豆	干し椎茸、にんじん、玉葱、キャベツ、もやし、きくらげ(乾)、ほうれんそう、だいこん、きゅうり	725 kcal 36.2 g 32.2 g 3.7 g
19水	麦ご飯	○	銀鮭のフライ 卵の花炒り 大根のみそ汁	牛乳、おから、さつま揚げ、油揚げ、米みそ(淡色辛みそ)、銀鮭フライ	水稲穀粒(精白米)、おおむぎ(押麦)、ビタミン強化米、三温糖、大豆油、じゃがいも	にんじん、ねぎ、ごぼう、糸こんにゃく、だいこん、干し椎茸	545 kcal 22.8 g 13.4 g 2.4 g
20木	きなこ揚げパン	○	海藻サラダ トマトと卵の中華スープ	きな粉、牛乳、海藻ミックス、ロースハム、たまご	コッペパン、粉糖、なたね油、三温糖、ごま油、かたくり粉	だいこん、きゅうり、キャベツ、にんじん、玉葱、こねぎ	424 kcal 14.5 g 21.0 g 2.1 g
21金	チキンカレーライス	○	コーンサラダ ソフール(ぶどう)	鶏肉モモ、牛乳、ツナ、ヨーグルト	水稲穀粒(精白米)、おおむぎ(押麦)、じゃがいも、なたね油	玉葱、にんじん、グリーンピース、キャベツ、とうもろこし、フロッコリー	646 kcal 24.8 g 20.0 g 3.0 g
24月	麦ご飯	○	ぶりの照り焼き ごま和え かきたま汁	牛乳、ぶりの照り焼き、たまご、絹ごし豆腐	水稲穀粒(精白米)、おおむぎ(押麦)、ビタミン強化米、上白糖、白すりごま、三温糖、じゃがいも	ほうれんそう、もやし、にんじん、キャベツ、ねぎ	568 kcal 25.5 g 19.1 g 2.1 g
25火	<減塩メニューの日> 麦ご飯	○	にらまんじゅう 豚肉とレンコンの炒め 中華スープ	牛乳、にらまんじゅう、豚モモ(脂肪なし)、絹ごし豆腐	水稲穀粒(精白米)、おおむぎ(押麦)、ビタミン強化米、なたね油、三温糖、かたくり粉、ごま油	キャベツ、レンコン水煮、にんじん、きくらげ(乾)、ほうれんそう、干し椎茸、ねぎ	538 kcal 23.0 g 15.2 g 2.0 g
26水	納豆ご飯	○	ひじきとツナのサラダ すき焼き風 福島ゼリー(なし)	納豆、牛乳、ひじき、ツナ、豚モモ(脂肪なし)、生揚げ	水稲穀粒(精白米)、おおむぎ(押麦)、じゃがいも、車麩、なたね油、三温糖、ふくしまゼリー(梨)	キャベツ、にんじん、きゅうり、糸こんにゃく、はくさい、ねぎ、干し椎茸、えのきたけ	654 kcal 32.6 g 22.1 g 2.4 g
27木	セルフサンドパン	○	チリコンカン チーズサラダ 野菜スープ	牛乳、挽わり大豆、ミックスビーンズ、豚ひき肉、ダイスチーズ、ウィンナー	コッペパン、なたね油、じゃがいも	玉葱、パセリ、キャベツ、にんじん、とうもろこし、きゅうり、セロリー、ぶなしめじ	535 kcal 29.9 g 21.5 g 2.8 g
28金	麦ご飯	○	さんま生姜煮 おかか和え 凍み豆腐のみそ汁	牛乳、さんま生姜煮、かつお加工品(削り節)、凍り豆腐、米みそ(赤色辛みそ)	水稲穀粒(精白米)、おおむぎ(押麦)、ビタミン強化米、じゃがいも	ほうれんそう、キャベツ、もやし、にんじん、だいこん、小松菜、ねぎ	570 kcal 24.2 g 20.4 g 2.4 g
31月	三色ごはん	○	磯和え 玉ねぎのみそ汁 果物(りんご)	鶏ひき肉、いりたまご、牛乳、糸かまぼこ、きざみのり、絹ごし豆腐、米みそ(赤色辛みそ)	水稲穀粒(精白米)、おおむぎ(押麦)、三温糖、なたね油	グリーンピース、もやし、にんじん、きゅうり、玉葱、ぶなしめじ、りんご	670 kcal 25.0 g 16.2 g 3.0 g
<p>※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。</p>							月の 栄養価平均 583 kcal 25.2 g 19.8 g 2.7 g

市では食育の一環として、子どもの頃から薄味の習慣がつくように「減塩」に取り組んでいます。学校給食では「だし」のうま味やレモン・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。ご家庭でも献立の参考にしてください。

