

# [東中学校]



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	6/1	給食丸ごと	—	不検出	6月1日	
2	6/1	チンゲン菜	福島県	不検出	6月6日	
3	6/1	玉ねぎ	栃木県	不検出	6月6日	
4	6/1	味付き煮玉子	香川県	不検出	6月2日	
5	6/1	ペルーイカ短冊1x4	埼玉県	不検出	6月6日	
6	6/2	給食丸ごと	—	不検出	6月2日	
7	6/2	ごぼう	熊本県	不検出	6月9日	
8	6/2	油揚げ	郡山市	不検出	6月9日	
9	6/2	もやし	本宮市	不検出	6月9日	
10	6/3	給食丸ごと	—	不検出	6月3日	
11	6/3	玉ねぎ	北海道	不検出	6月10日	
12	6/3	つきこんにゃく	石川町	不検出	6月10日	
13	6/3	焼き目付き国産肉餃子	新潟県	不検出	6月6日	
14	6/6	給食丸ごと	—	不検出	6月6日	
15	6/6	白ご飯	白河市	不検出	6月6日	
16	6/6	にら	茨城県	不検出	6月13日	
17	6/6	大根	福島県	不検出	6月13日	
18	6/6	豚モモ	福島県	不検出	6月10日	
19	6/9	給食丸ごと	—	不検出	6月9日	
20	6/9	キャベツ	茨城県	不検出	6月14日	
21	6/9	きゅうり	福島県	不検出	6月14日	
22	6/9	玉ねぎ	佐賀県	不検出	6月14日	
23	6/10	給食丸ごと	—	不検出	6月10日	
24	6/10	つきこんにゃく	石川町	不検出	6月15日	
25	6/10	絹豆腐	白河市表郷	不検出	6月15日	
26	6/10	海鮮大焼売	佐賀県	不検出	6月16日	
27	6/10	すき昆布	岩手県	不検出	6月17日	
28	6/13	給食丸ごと	—	不検出	6月13日	
29	6/13	白ご飯	白河市	不検出	6月13日	
30	6/13	キャベツ	福島県	不検出	6月16日	
31	6/13	もやし	本宮市	不検出	6月16日	
32	6/13	青ピーマン	茨城県	不検出	6月16日	
33	6/14	給食丸ごと	—	不検出	6月14日	
34	6/14	きゅうり	福島県	不検出	6月16日	
35	6/14	トリモモ	岩手県	不検出	6月17日	
36	6/14	国産キャベツメンチカツ	岩手県	不検出	6月17日	
37	6/15	給食丸ごと	—	不検出	6月15日	
38	6/15	糸こんにゃく	石川町	不検出	6月17日	
39	6/15	絹豆腐	白河市表郷	不検出	6月17日	
40	6/15	ピザソース カゴメ	新潟県	不検出	6月21日	
41	6/16	給食丸ごと	—	不検出	6月16日	

42	6/16	大根	千葉県	不検出	6月20日	
43	6/16	玉ねぎ	北海道	不検出	6月20日	
44	6/16	しめじ	郡山市	不検出	6月21日	
45	6/17	給食丸ごと	—	不検出	6月17日	
46	6/17	青ピーマン	茨城県	不検出	6月21日	
47	6/17	キャベツ	福島県	不検出	6月21日	
48	6/17	バナナ	フィリピン	不検出	6月21日	
49	6/17	赤魚切身	埼玉県	不検出	6月22日	
50	6/20	給食丸ごと	—	不検出	6月20日	
51	6/20	白ご飯	白河市	不検出	6月20日	
52	6/20	もやし	本宮市	不検出	6月22日	
53	6/20	つきこんにゃく	石川町	不検出	6月22日	
54	6/20	じゃがいも	長崎県	不検出	6月21日	
55	6/21	給食丸ごと	—	不検出	6月21日	
56	6/21	長ねぎ	茨城県	不検出	6月23日	
57	6/21	大根1/2	福島県	不検出	6月23日	
58	6/21	無添加味付メンマ	青森県	不検出	6月23日	
59	6/22	給食丸ごと	—	不検出	6月22日	
60	6/22	きゅうり	福島県	不検出	6月24日	
61	6/22	玉ねぎ	佐賀県	不検出	6月24日	
62	6/23	給食丸ごと	—	不検出	6月23日	
63	6/23	もやし	本宮市	不検出	6月27日	
64	6/23	オレンジ	アメリカ	不検出	6月27日	
65	6/24	給食丸ごと	—	不検出	6月24日	
66	6/24	キャベツ	福島県	不検出	6月28日	
67	6/24	玉ねぎ	佐賀県	不検出	6月28日	
68	6/24	トリモモ	岩手県	不検出	6月28日	
69	6/27	給食丸ごと	—	不検出	6月27日	
70	6/27	白ご飯	白河市	不検出	6月27日	
71	6/27	にら	茨城県	不検出	6月29日	
72	6/27	生揚げ	郡山市	不検出	6月29日	
73	6/27	豚挽肉	福島県	不検出	6月30日	
74	6/28	給食丸ごと	—	不検出	6月28日	
75	6/28	長ねぎ	茨城県	不検出	6月30日	
76	6/28	もやし	本宮市	不検出	6月30日	
77	6/28	きゅうり	福島県	不検出	6月30日	
78	6/29	給食丸ごと	—	不検出	6月29日	
79	6/29	木綿豆腐	白河市表郷	不検出	7月5日	
80	6/29	にら	茨城県	不検出	7月5日	
81	6/29	じゃがいも(北あかり)	白河市東	不検出	7月6日	
82	6/29	玉ねぎ	白河市東	不検出	7月6日	
83	6/29	トマト	白河市東	不検出	7月12日	
84	6/29	かぼちゃ	白河市東	不検出	7月8日	
85	6/29	きゅうり	白河市東	不検出	7月5日	
86	6/29	人参	白河市東	不検出	7月1日	
87	6/30	給食丸ごと	—	不検出	6月30日	
88	6/30	キャベツ	福島県	不検出	7月6日	
89	6/30	青ピーマン	茨城県	不検出	7月6日	



# 6月 給食予定献立表

令和4年度

白河市立東中学校

日	曜日	献立名	あか	きいろ	みどり	栄養価
			血や肉など体をつくる もとなるもの	熱や力を出す もとなるもの	体の調子を整える もとなるもの	
1	水	ごはん 牛乳 いわし梅煮 切り干し大根の炒め煮 えのきのみそ汁	牛乳 いわし梅煮 鶏肉 豆腐 さつま揚げ 煮干し	ごはん さとうじゃがいも 米油	にんじん いんげん ねぎ こまつな えのきたけ 切り干し大根	エネルギー 704 Kcal たんぱく質 25.8 g 脂質 16.6 g 食塩相当量 3.1 g
2	木	タンメン 牛乳 煮たまご わかめサラダ	牛乳 豚肉 煮たまご ツナフレーク わかめ	中華めん ごま油	にんじん もやし キャベツ メンマ ねぎ だいこん きゅうり	エネルギー 733 Kcal たんぱく質 34.3 g 脂質 18.1 g 食塩相当量 3.4 g
3	金	<b>&lt;中体連応援献立&amp;かみかみ献立&gt;</b> ソースカツ丼 牛乳 おひたし 凍り豆腐のみそ汁 かみかみデザート(パプリパプリ昆布)	牛乳 豚カツ かつお節 凍り豆腐 昆布 煮干し	ごはん さとう 米油	ほうれんそう にんじん キャベツ もやし ねぎ だいこん	エネルギー 824 Kcal たんぱく質 28.4 g 脂質 14 g 食塩相当量 3.8 g
6	月	<b>&lt;減塩献立&gt;</b> ごはん 牛乳 ギョウザ 大根のラー油あえ 八宝菜	牛乳 豚肉 いか うずら卵 ギョウザ	ごはん かたくり粉 ごま油 ごま 米油	にんじん チンゲンサイ だいこん きゅうり キャベツ 玉ねぎ たけのこ	エネルギー 762 Kcal たんぱく質 27.4 g 脂質 20.6 g 食塩相当量 1.4 g
9	木	五目うどん 牛乳 いかの甘辛揚げ もやしと錦糸たまごあえ	牛乳 鶏肉 油揚げ なたと たまご いか	ソフトめん かたくり粉 さとう 米油	にんじん ごぼう ねぎ きゅうり もやし こまつな	エネルギー 792 Kcal たんぱく質 38 g 脂質 16.6 g 食塩相当量 3.7 g
10	金	ごはん 牛乳 若竹信田煮 おかかあえ 肉じゃが	牛乳 若竹信田煮 かつお節 豚肉	ごはん じゃがいも さとう 米油	ほうれんそう にんじん こんにゃく もやし 玉ねぎ いんげん	エネルギー 717 Kcal たんぱく質 24.9 g 脂質 17.4 g 食塩相当量 2.1 g
13	月	ごはん 牛乳 あじフライ スタミナ炒め 小松菜と油揚げのみそ汁	牛乳 あじフライ 豚肉 油揚げ 煮干し	ごはん さとう 米油 ごま油	にら にんじん 玉ねぎ だいこん ねぎ こまつな	エネルギー 744 Kcal たんぱく質 27.1 g 脂質 20.2 g 食塩相当量 3.2 g
14	火	アップルパン 牛乳 ツナサラダ ポークビーンズ チーズ	牛乳 ツナフレーク 豚肉 大豆 チーズ	アップルパン じゃがいも さとう 米油	にんじん りんご コーン キャベツ きゅうり 玉ねぎ トマト	エネルギー 807 Kcal たんぱく質 30 g 脂質 22.9 g 食塩相当量 2.6 g
15	水	<b>&lt;せんいたっぷり献立&gt;</b> ごはん 牛乳 納豆 五目きんぴら もずく入りかき玉汁 ミニトマト	牛乳 納豆 豚肉 豆腐 たまごもずく	ごはん さとう 米油 ごま	にんじん いんげん こんにゃく ごぼう えのきたけ ねぎ ミニトマト	エネルギー 719 Kcal たんぱく質 28.2 g 脂質 18.8 g 食塩相当量 2.4 g
16	木	焼きそば 牛乳 海鮮シュウマイ 中華あえ かみかみデザート(大豆甘みそがらめ)	牛乳 豚肉 海鮮シュウマイ いか 大豆	焼きそばめん さとう 米油 ごま油	にんじん ピーマン 玉ねぎ キャベツ もやし だいこん きゅうり	エネルギー 847 Kcal たんぱく質 35.1 g 脂質 18.9 g 食塩相当量 3.4 g
17	金	切り昆布ごはん 牛乳 メンチカツ おかかあえ なめこのみそ汁	牛乳 鶏肉 油揚げ かつお節 豆腐 昆布 メンチカツ	ごはん さとう 米油	にんじん ほうれんそう こんにゃく グリンピース キャベツ なめこ ねぎ	エネルギー 761 Kcal たんぱく質 26.1 g 脂質 20.7 g 食塩相当量 3.5 g
20	月	ごはん 牛乳 雑穀入りふりかけ 豚しゃぶサラダ 大根と豆腐のみそ汁 青うめゼリー	牛乳 豚肉 豆腐 油揚げ 昆布 わかめ 煮干し	ごはん キヌア ひえ 青うめゼリー	にんじん こまつな ねぎ キャベツ 玉ねぎ きゅうり こんにゃく だいこん	エネルギー 710 Kcal たんぱく質 23.5 g 脂質 19.5 g 食塩相当量 2.7 g
21	火	ピザトースト 牛乳 キャベツとツナのサラダ コンソメスープ パナナ	牛乳 ウインナー ツナフレーク チーズ	食パン じゃがいも	ピーマン ブロッコリー にんじん 玉ねぎ キャベツ しめじ パナナレモン	エネルギー 783 Kcal たんぱく質 29.5 g 脂質 26.8 g 食塩相当量 2.8 g
22	水	ごはん 牛乳 赤魚香味焼き おひたし 具だくさん汁	牛乳 赤魚 鶏肉 豆腐	ごはん さとう じゃがいも 米油 ごま油	ほうれんそう にんじん ねぎ もやし だいこん こんにゃく ごぼう	エネルギー 699 Kcal たんぱく質 29.1 g 脂質 16.8 g 食塩相当量 2.6 g
23	木	しょうゆラーメン 牛乳 揚げギョウザ ナムル	牛乳 鶏肉 なたと ギョウザ 大豆 わかめ	中華めん さとう ごま 米油 ごま油	こまつな にんじん もやし ねぎ メンマ コーン だいこん	エネルギー 764 Kcal たんぱく質 30.3 g 脂質 19.8 g 食塩相当量 2.1 g
24	金	ポークカレーライス(麦ごはん) 牛乳 海藻サラダ ヨーグルト	牛乳 豚肉 ヨーグルト わかめ 昆布	麦ごはん じゃがいも さとう 米油 ごま油	パセリにんじん 玉ねぎ りんご こんにゃく きゅうり キャベツ	エネルギー 910 Kcal たんぱく質 26.8 g 脂質 24.4 g 食塩相当量 3.9 g
27	月	三色丼 牛乳 ごま酢あえ 豆腐のみそ汁 オレンジ	牛乳 鶏肉 たまご 油揚げ 豆腐 煮干し	ごはん さとう 米油 ごま ごま油	にんじん ピーマン もやし 玉ねぎ グリンピース ねぎ だいこん オレンジ	エネルギー 761 Kcal たんぱく質 30.9 g 脂質 20.5 g 食塩相当量 2.8 g
28	火	コッペパン 牛乳 黒豆きな粉クリーム 鶏肉のレモンソースがけ コールスローサラダ たまごスープ	牛乳 鶏肉 たまご わかめ	コッペパン 黒豆きな粉クリーム さとう 米油 かたくり粉	ブロッコリー にんじん レモン キャベツ コーン 玉ねぎ	エネルギー 761 Kcal たんぱく質 31.6 g 脂質 27.3 g 食塩相当量 2.8 g
29	水	ゆかりごはん 牛乳 厚焼き玉子 もやしのひき肉炒め えのきのみそ汁	牛乳 厚焼き玉子 豚肉 大豆 生揚げ 煮干し	ごはん マロニー かたくり粉 じゃがいも 米油 ごま油	しそにら にんじん もやし えのきたけ ねぎ	エネルギー 737 Kcal たんぱく質 27 g 脂質 20.2 g 食塩相当量 3.9 g
30	木	ジャージャー麺 牛乳 千草あえ パイナップル	牛乳 豚肉 たまご	中華めん さとう かたくり粉 ごま油 ごま	にんじん 玉ねぎ ねぎ たけのこ きゅうり もやし パイナップル	エネルギー 760 Kcal たんぱく質 32.7 g 脂質 18 g 食塩相当量 2.6 g

計20食 ※材料の都合により、献立が変更になる場合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。**

6月栄養価平均 エネルギー764kcal たんぱく質29.3g 脂質19.9g 食塩相当量2.9g

6月は



です。

市では食育の一環として、子どもの頃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」のうま味や「レモンや香辛料」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に工夫をしています。

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、ご家庭の献立の参考にしてください。「いつもよりちょっとうす味」に取り組んでみましょう！