

# 【東中学校】



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	8/27	人参	北海道	不検出	8月27日	
2	8/27	キャベツ	群馬県	不検出	8月27日	
3	8/27	ごぼう	宮崎県	不検出	8月27日	
4	8/27	もやし	福島県	不検出	8月28日	
5	8/27	卵	福島県	不検出	8月28日	
6	8/27	大根	福島県	不検出	8月28日	
7	8/27	給食丸ごと	—	不検出	8月27日	
8	8/27	白ごはん	白河市	不検出	8月27日	
9	8/28	長ねぎ	福島県	不検出	8月29日	
10	8/28	給食丸ごと	—	不検出	8月28日	
11	8/29	給食丸ごと	—	不検出	8月29日	
12	8/30	豚挽肉	群馬県	不検出	8月30日	
13	8/30	じゃがいも	白河市東	不検出	8月31日	
14	8/30	なす	白河市東	不検出	8月30日	
15	8/30	きゅうり	白河市東	不検出	8月30日	
16	8/30	たまねぎ	白河市東	不検出	8月31日	
17	8/30	給食丸ごと	—	不検出	8月30日	
18	8/31	給食丸ごと	—	不検出	8月31日	








# 給食予定献立表



平成30年 7月

白河市立東中学校

日 曜	献立名 	栄養価			
		エネルギー (kcal)	タンパク質 (g)	脂質 (g)	食塩 (g)
		<b>あか</b> 血や肉など体をつくる もとなるもの 	<b>みどり</b> 体の調子を整えるもとなるもの 	<b>きいろ</b> 熱や力を出す もとなるもの 	家で食 べてほ しい食 品 
2 月	ごはん のりのつくだに 牛乳 豚肉の香味焼き きゅうりのうめポンあえ じゃがいものみそ汁	牛乳 豚肉 わかめ 糸かつお 油揚げ のり みそ	おろししょうが おろしにんにく もやし きゅうり こまつな ねぎ	ごはん ごま油 じゃがいも	果 物 693 25.4 18.9 2.6
3 火	ごはん 牛乳 ホイコーロー 春巻き 中華コンスープ	牛乳 豚肉 春巻き 卵 豆腐	にんじん 青ピーマン キャベツ ねぎ おろししょうが おろしにんにく コーン ほうれん草 ねぎ 干しいたけ	ごはん 砂糖 ごま油 かたくり粉	海 藻 746 24.3 20.9 2.5
4 水	ごはん 牛乳 鮭のみそマヨ焼き ビーフン炒め けんちん汁	牛乳 鮭 みそ ベーコン 豆腐	キャベツ こまつな だいこん にんじん ねぎ 干しいたけ	ごはん マヨネーズ ビーフン ごめ油 砂糖 ごま油 里いも 板こんにゃく	きのこ 728 26.9 23.3 2.7
5 木	タンメン 牛乳 ギョウザ アスパラサラダ	牛乳 豚肉 ギョウザ	おろししょうが おろしにんにく にんじん もやし キャベツ コーン メンマ きくらげ きゅうり アスパラガス	中華麺 ごめ油 ごま油 マヨネーズ	魚 737 28.4 18.2 2.1
6 金	<七夕献立> ピラフ 牛乳 星のコロッケ チーズサラダ 銀河スープ	牛乳 チーズ	にんじん 玉ねぎ きゅうり キャベツ ぶなしめじ コーングリーンピース	ごはん バター オリーブ油 星のコロッケ ごめ油 砂糖 マロニー 星の麩	豆 類 744 19.6 20.1 2.9
9 月	- 少年の主張のため給食なし - 弁当持参				
10 火	パンパン 牛乳 ツナサラダ ミネストローネ	牛乳 ツナフレーク ベーコン 大豆	キャベツ きゅうり にんじん コーン 玉ねぎ セロリ トマト缶	パンパン 白いりごま じゃがいも マカロニ 砂糖 ごめ油	海 藻 745 24.8 21.8 3.6
11 水	<かみかみ献立> 紫黒米ごはん 牛乳 イカの南蛮漬け 五目さんびら 青菜と油揚げのみそ汁	牛乳 イカ 油揚げ みそ	ごぼう にんじん いんげん 干しいたけ だけのこ こまつな	紫黒米ごはん 砂糖 かたくり粉 ごめ油 つきこんにゃく 白いりごま じゃがいも	乳 製 品 699 25.4 15.4 2.6
12 木	わかめうどん 牛乳 うすら卵スコッチエッグ いんげんのごまあえ	牛乳 わかめ 油揚げ なると うすら卵スコッチエッグ	ごぼう 干しいたけ にんじん ねぎ いんげん キャベツ	ソフト麺 白すりごま 砂糖	果 物 775 32.7 18.9 5.2
13 金	夏野菜カレーライス 牛乳 海そうサラダ すいか	牛乳 豚肉 海そう わかめ	玉ねぎ にんじん かぼちゃ ストロー なす トマト すりおろしりんご きゅうり すいか おろししょうが おろしにんにく キャベツ	麦ごはん ごめ油 ごま油 砂糖	魚 792 20.7 19.5 2.7
16 月	海の日				
17 火	食パン いちごジャム 牛乳 トマトミートグラタン グリーンサラダ マカロニスープ	牛乳 豚肉 チーズ 鶏肉	にんじん 玉ねぎ 青ピーマン キャベツ きゅうり ほうれん草	食パン いちごジャム じゃがいも ごめ油 マカロニ	豆 類 707 26.4 21.3 3.5
18 水	ごはん 牛乳 ちくわの二色揚げ うのはな炒り 生揚げのみそ汁	牛乳 ちくわ おから みそ 鶏肉 さつま揚げ 生揚げ	にんじん ねぎ ごぼう だいこん こまつな	ごはん 小麦粉 ごめ油 糸こんにゃく 砂糖	乳 製 品 767 27.2 20.1 3.0
19 木	肉みそラーメン 牛乳 ごぼうサラダ	牛乳 豚肉 みそ	キャベツ にんじん もやし ねぎ チンゲンサイ だけのこ おろししょうが おろしにんにく ごぼう きゅうり	中華麺 白いりごま ごま油 ラー油 ごめ油 白すりごま マヨネーズ	海 藻 756 30.0 20.7 2.4
20 金	ごはん 牛乳 鶏肉の唐揚げ もやしときゅうりのナムル なめこのみそ汁	牛乳 鶏肉 豆腐 みそ	おろししょうが キャベツ もやし にんじん さやいんげん なめこ こまつな ねぎ	ごはん かたくり粉 しょうせん粉 ごめ油 ラー油 砂糖	果 物 675 24.9 16.2 2.7

計13食



平成30年 8月



27 月	ポークカレーライス 牛乳 豆とレンコンのサラダ	牛乳 豚肉 青大豆 糸かつお	玉ねぎ にんじん すりおろしりんご おろししょうが おろしにんにく コーン レンコン キャベツ ごぼう	麦ごはん じゃがいも ごめ油 砂糖	魚 786 22.5 21.0 2.6
28 火	黒パン 牛乳 鶏肉のレモンソース コーンサラダ パンキンポタージュ	牛乳 鶏肉 ベーコン 生クリーム	コーン キャベツ きゅうり ブロッコリー 玉ねぎ かぼちゃ	黒パン かたくり粉 しょうせん粉 ごめ油 砂糖 バター	きのこ 791 28.7 27.0 3.4
29 水	<せんいたっぷり献立> ごはん 牛乳 手作りおからハバグ 切り干し大根の7-モト あえ 凍り豆腐のみそ汁	牛乳 豚肉 おから 卵 わかめ みそ 凍豆腐	オニオンソテー こまつな キャベツ 切り干しだいこん だいこん	麦ごはん ソフトパン粉 バター アーモンド 砂糖 じゃがいも	豆 類 743 25.8 18.2 2.8
30 木	なすのミートソーススパゲティ 牛乳 チョップドサラダ	牛乳 豚肉 鶏肉 粉チーズ 大豆	にんじん 玉ねぎ なす トマト缶 きゅうり コーン キャベツ	スパゲティ バター マヨネーズ	海 藻 712 29.9 22.1 2.8
31 金	ごはん 牛乳 さばのみそ煮 きのこ野菜のソテー もやしのみそ汁	牛乳 さばのみそ煮	キャベツ にんじん 玉ねぎ ぶなしめじ まいたけ だいこん ほうれん草 ねぎ もやし	ごはん ごめ油 じゃがいも	果 物 704 22.9 19.1 2.7

計5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。

## ★7、8月の行事食★

7月 6日(金) 七夕献立  
11日(水) かみかみ献立

8月29日(水) せんいたっぷり献立

## <食中毒に気を付けよう>

○菌をつけない

手には、菌のほかにも、ほこりや汗などのよごれがたくさんついています。

○菌をふやさない

室内の温度では、菌が増えやすいので買った食材は冷蔵庫に入れましょう。

○菌をやっつける

食材の中心温度が90度以上になってから、90秒以上加熱します。

