

# [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	3/2	じゃがいも	北海道	不検出	3月2日	
2	3/2	玉ねぎ	北海道	不検出	3月2日	
3	3/2	菜の花	徳島県	不検出	3月3日	
4	3/2	きゅうり	福島県	不検出	3月3日	
5	3/2	豆腐	福島県	不検出	3月3日	
6	3/2	白ごはん	白河市	不検出	3月2日	
7	3/2	給食丸ごと	—	不検出	3月2日	
8	3/3	大根	白河市東	不検出	3月3日	
9	3/3	人参	白河市東	不検出	3月3日	
10	3/3	給食丸ごと	—	不検出	3月3日	



# 給食予定献立表



令和2年 3月

白河市立東中学校

日 曜	献立名 	あか 血や肉など体をつくる もとなるもの 	みどり 体の調子を整えるもとなるもの 	きいろ 熱や力を出す もとなるもの 	家で食 べてほ しい食 品 	栄養価				
						エネルギー (kcal) 	タンパク質 (g) 	脂 質 (g) 	食 塩 (g) 	
2 月	<受験応援献立> ごはん 牛乳 チーズ大葉チキンカツ ポテトサラダ なめこ汁 いよかんゼリー	チーズ大葉チキンカツ 豆腐 みそ 牛乳	玉ねぎ キュウリ コーン にんじん なめこ こまつな ねぎ	ごはん 米油 じゃがいも マヨネーズ いよかんゼリー	海 藻	779	24.8	21.1	1.9	
3 火	<ひな祭り献立> ちらし寿司 牛乳 さわらの西京焼き 菜の花のおひたし 豆腐のすまし汁 ひなあられ	油揚げ むきえび きざみのり 牛乳 さわらの西京焼き 糸かつお 豆腐 なた	にんじん 干しいたけ さやいんげん 甘酢しょうが なの花 キャベツ きゅうり こまつな ねぎ	ごはん 砂糖 ひなあられ	肉 類	726	33.4	15.8	1.8	
4 水	ごはん 牛乳 ハンバーグデミグラスソース コーンサラダ じゃがいものみそ汁	豚肉 卵 牛乳 カットわかめ 豆腐 みそ	キャベツ コーン にんじん はくさい こまつな	ごはん ソフトパン粉 バター じゃがいも	果 物	741	26.1	19.1	2.6	
5 木	五目うどん 牛乳 手作りかき揚げ にらともやしの和え物	鶏肉 油揚げ 牛乳 さくらえび かのこいか 大豆 糸かつお	にんじん 干しいたけ こまつな ねぎ ごぼう コーン 玉ねぎ にら もやし	ソフト麺 小麦粉 米油	乳 製 品	757	32.5	15.3	2.3	
6 金	発芽玄米ごはん 牛乳 豚肉のしょうが焼き 莖わかめのきんぴら 玉ねぎのみそ汁 もちクリームアイス	豚肉 鶏肉 莖わかめ みそ 牛乳	おろししょうが ごぼう にんじん 干しいたけ はくさい 玉ねぎ こまつな	発芽玄米ごはん 白いりごま つきこんにゃく 砂糖 米油 もちクリームアイス	豆 類	881	29.8	25.6	2.6	
9 月	<せんいたっぷり献立> ナン ひき肉豆カレー 牛乳 コールスローサラダ ヨーグルト	豚肉 牛乳 ひきわり大豆 ヨーグルト	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 キャベツ きゅうり コーン	ナン じゃがいも 米油 マヨネーズ 砂糖	魚	781	26.7	31.1	3.2	
10 火	きなご揚げパン 牛乳 スコッチエッグ 小松菜とジャコの和え物 オニオンスープ	きな粉 牛乳 スコッチエッグ ベーコン ちりめんじゃこ	こまつな コーン キャベツ 玉ねぎ 干しいたけ チンゲンサイ	コッペパン 砂糖 米油	い も 類	767	31.2	27.6	3.0	
11 水	ピピンパ料 牛乳 春雨サラダ わかめスープ フルーツ杏仁	豚肉 牛肉 牛乳 錦糸卵 きざみのり ロースハム カットわかめ 豆腐	ぜんまい おろしにんにく もやし ほうれん草 にんじん キャベツ きゅうり ねぎ こまつな	麦ごはん ごま油 砂糖 白いりごま フルーツ杏仁	乳 製 品	794	26.5	22.4	2.8	
12 木	<卒業祝い献立> ミートソーススパゲティ 牛乳 エビカツ フレンチサラダ お祝いデザート	豚肉 鶏肉 粉チーズ 牛乳 エビカツ	にんじん 玉ねぎ 青ピーマン トマト缶 コーン キャベツ きゅうり	スパゲティ麺 バター 米油 砂糖 お祝いデザート	き の こ	867	31.7	28.6	2.8	
13 金	~~~~~卒業式~~~~ 卒業おめでとございます~~~~~									
16 月	<カミカミ献立> ごはん 牛乳 鶏のから揚げ さつまいものチョップサラダ 根菜汁	鶏肉 牛乳 みそ	おろししょうが きゅうり コーン だいこん ごぼう にんじん レンコンスライス ねぎ	ごはん かたくり粉 しょうしん粉 米油 さつまいも 砂糖 マヨネーズ 板こんにゃく	海 藻	714	23.1	17.9	2.0	
17 火	ドックパン(コッペパン・ウィンナー・ クチャップ&マスタード) 牛乳 ブロッコリーサラダ クラムチャウダー	ウィンナー 牛乳 むきあさり ベーコン 生クリーム	ブロッコリー カリフラワー キャベツ コーン にんじん 玉ねぎ	コッペパン じゃがいも 米油	果 物	843	30.7	34.3	3.3	
18 水	1年生和食マナー給食 2年生お弁当の日									
19 木	しょうゆラーメン チャーシュー 牛乳 五目パオズ 中華サラダ	豚肉 カットわかめ 牛乳 チャーシュー 五目パオズ ロースハム	もやし 干しいたけ ねぎ メンマ コーン キャベツ きゅうり にんじん	中華麺 米油 砂糖 ごま油	豆 類	778	34.8	19.1	3.2	
20 金	~~~~~春分の日~~~~									
23 月	パヤシライス 牛乳 大根サラダ オレンジ	豚肉 牛乳 カニカマフレーク カットわかめ	玉ねぎ にんじん マッシュルーム ぶなしめじ だいこん きゅうり オレンジ	ごはん 米油 ごま油 砂糖	い も 類	767	23.5	22.5	2.0	

計13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。

\*3年生計7食

20日 (月) 受験応援献立  
21日 (火) ひな祭り献立  
22日 (水) せんいたっぷり献立  
23日 (木) 卒業祝い献立  
24日 (金) カミカミ献立

## ひなまつり



ひなまつりの起源は、けがれや災いを人形に移し、川に流して厄払いしたといわれる。これが日本での女の子の人形遊びと結びつき、ひな人形をかざり、厄除けのお料理を食べるお祭りになりました。