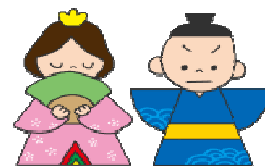


【表郷中学校】



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	3/1	大根	神奈川県	不検出	3月3日	
2	3/1	無塩漬けポークウインナー	福島県	不検出	3月3日	
3	3/1	給食丸ごと	—	不検出	3月1日	
4	3/2	豚もも	福島県	不検出	3月4日	
5	3/2	ねぎ	栃木県	不検出	3月4日	
6	3/2	給食丸ごと	—	不検出	3月2日	
7	3/3	もやし	福島県	不検出	3月7日	
8	3/3	キャベツ	愛知県	不検出	3月7日	
9	3/3	給食丸ごと	—	不検出	3月3日	
10	3/4	給食丸ごと	—	不検出	3月3日	
11	3/7	青ピーマン	茨城県	不検出	3月8日	
12	3/7	玉ねぎ	北海道	不検出	3月8日	
13	3/7	じゃがいも	北海道	不検出	3月9日	
14	3/7	セロリー	静岡県	不検出	3月9日	
15	3/7	給食丸ごと	—	不検出	3月7日	
16	3/8	なめこ	福島県	不検出	3月10日	
17	3/8	きゅうり	福島県	不検出	3月10日	
18	3/8	給食丸ごと	—	不検出	3月8日	
19	3/9	卵	中島村	不検出	3月14日	
20	3/9	鶏モモ	岩手県	不検出	3月14日	
21	3/9	給食丸ごと	—	不検出	3月9日	
22	3/10	大根	神奈川県	不検出	3月15日	
23	3/10	人参	千葉県	不検出	3月15日	

24	3/10	給食丸ごと	—	不検出	3月10日	
25	3/14	給食丸ごと	—	不検出	3月14日	
26	3/15	しらたき	茨城県	不検出	3月16日	
27	3/15	木綿豆腐	白河市表郷	不検出	3月16日	
28	3/15	キャベツ	愛知県	不検出	3月17日	
29	3/15	きゅうり	福島県	不検出	3月17日	
30	3/15	給食丸ごと	—	不検出	3月15日	
31	3/16	ごぼう	栃木県	不検出	3月18日	
32	3/16	白菜	白河市表郷	不検出	3月18日	
33	3/16	給食丸ごと	—	不検出	3月16日	
34	3/17	じゃがいも	北海道	不検出	3月22日	
35	3/17	水菜	茨城県	不検出	3月22日	
36	3/17	給食丸ごと	—	不検出	3月17日	
37	3/18	給食丸ごと	—	不検出	3月18日	
38	3/22	給食丸ごと	—	不検出	3月22日	

3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の になるもの	きいろ 熱や力を出すもの になるもの	みどり 体の調子を整えるもの になるもの	栄養価				
1火	タンメン チャーシュー 鶏ささみのさっぱりサラダ ライチゼリー	豚肉 なるど チャーシュー ソフトささみ(オイル漬)	牛乳 わかめ(乾)	ソフト麺 ライチゼリー	なたね油 ごま油 和風ドレッシング	にんじん チンゲン菜	もやし はくさい きくらげ(乾) 玉葱 キャベツ しなちく	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	692 kcal 29.2 g 12.3 g 3.9 g
2水	<雑穀献立> ちらし寿司 鱈の西京焼き 菜の花のごま和え あさりのすまし汁 桜餅	鶏糸卵 さわら あさり 絹ごし豆腐	きざみのり 牛乳	ごはん 白玉麩 桜もち	なたね油 白すりごま	さやえんどう なばな にんじん 糸みつば	もやし えのきたけ	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	792 kcal 34.5 g 22.4 g 3.1 g
3木	<3年生給食ひし> 丸パン 照り焼きチキン 野菜サラダ ポトフ	照焼チキン ウィンナー	牛乳	コッペパン じゃがいも	香のごまドレッシング	にんじん しめじ パセリ(乾)	とうもろこし キャベツ 玉葱 だいこん	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	720 kcal 29.1 g 24.4 g 3.4 g
4金	<3年生給食ひし> 蒸し飯/軟乎乎ひじき しらす玉子寄せ 厚揚げと豚肉の味噌炒め えのきの味噌汁	軟乎乎ひじき しらす玉子寄せ 豚肉 生揚げ 絹ごし豆腐	牛乳 わかめ(乾)	ごはん 三温糖	なたね油	青ピーマン にんじん	キャベツ 干し椎茸 えのきたけ ねぎ	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	680 kcal 28.6 g 20.3 g 2.9 g
7月	わかめご飯 銀鮭フライ おひたし 凍り豆腐の味噌汁	銀鮭フライ かつお節 凍り豆腐	牛乳 わかめ(乾)	ごはん	大豆油	ほうれんそう にんじん	もやし キャベツ だいこん しめじ ねぎ	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	534 kcal 22.4 g 11.2 g 2.9 g
8火	焼きそば 焼売 ナムル 杏仁豆腐	豚肉 鉄板豚肉焼売	あおのり 牛乳	焼きそば種 ミックスフルーツ ナタ・デ・ココ やわらか杏仁豆腐	なたね油 ごま油	にんじん 青ピーマン 小松菜	玉葱 キャベツ もやし	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	680 kcal 25.2 g 16.7 g 2.3 g
9水	ハニートースト 肉だんご キャベツサラダ ミネストローネ	肉だんご ソフトチキン ベーコン	牛乳	食パン はちみつ マカロニ じゃがいも	無塩バター なたね油 オリーブ油	にんじん ダイストマト パセリ(乾)	キャベツ とうもろこし 玉葱 セロリ マッシュルーム	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	839 kcal 23.9 g 26.3 g 3.2 g
10木	<卒業お祝い献立> 赤飯 伊達鶏使用の唐揚げ 春雨サラダ なめこの味噌汁 お祝いデザート	あずき 鶏肉 絹ごし豆腐	牛乳	ごはん もち米 かたくり粉 緑豆はるさめ 團圓いちごのお祝いデザート	黒ごま塩 大豆油 ごま油 ごま(しろいり)	にんじん	キャベツ きゅうり なめこ ねぎ はくさい	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	749 kcal 27.8 g 25.7 g 2.5 g
11金	卒業式(給食なし)								
14月	<3年生給食ひし> 蒸し飯 さば味噌煮 大豆五目煮 もずく入りかきたま汁	さばのみそ煮 大豆(水煮) 鶏肉 たまご	牛乳 角切昆布 もずく(塩蔵、塩抜き)	ごはん 板こんにやく じゃがいも	なたね油	にんじん	ごぼう だいこん 干し椎茸 ねぎ	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	766 kcal 28.2 g 25.4 g 2.8 g
15火	<3年生給食ひし> 七穀ご飯 生妻焼き 中華サラダ もやしの味噌汁	豚肉 油揚げ	牛乳	ごはん 七穀ブレンド マロニ(乾)	なたね油 ごま油	にんじん 中華くらげ 小松菜	キャベツ もやし だいこん	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	695 kcal 24 g 22.5 g 2 g
16水	<3年生給食ひし> 納豆ご飯 塩昆布和え すき焼き煮 しらぬい	納豆 豚肉 木綿豆腐 たまご	牛乳 塩昆布	ごはん しらたき 焼きさ(車ふ)	ごま油	にんじん ブロッコリー しょうが	キャベツ きゅうり はくさい ねぎ しらぬい	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	711 kcal 31 g 20.3 g 2.3 g
17木	<3年生給食ひし> 丸パン ハンバーグ クチャップ&マスタード フレンチサラダ マカロニスープ	国産鶏と豚のハンバーグ ウィンナー	牛乳 ダイスチーズ	コッペパン マカロニ	フレンチドレッシング なたね油	にんじん	キャベツ 玉葱 きゅうり とうもろこし グリーンピース	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	684 kcal 26.1 g 22.9 g 2.7 g
18金	<3年生給食ひし> 蒸し飯 鮭の塩焼き 切り干し大根の煮物 豆腐の味噌汁	しろさけ 鶏肉 さつま揚げ 木綿豆腐	牛乳	ごはん つきこんにやく じゃがいも	なたね油 ごま油	さやいんげん にんじん	切干しだいこん ごぼう はくさい ねぎ	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	636 kcal 30.9 g 14.6 g 2.9 g
21月	春分の日								
22火	<3年生給食ひし> 蒸し飯 豚みそカツ ひじきとツナのサラダ 大根の味噌汁 春のおくりもの	豚みそカツ ツナ 油揚げ	牛乳 ひじき	ごはん じゃがいも 春のおくりもの	大豆油 ノンエッグマヨネーズ	にんじん みずかけな	キャベツ だいこん ねぎ	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	769 kcal 24.9 g 22.7 g 2.5 g
23水	修了式(給食なし)								

※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。

月の栄養価 平均	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	711 kcal 27.6 g 20.6 g 2.8 g
-------------	-------------------------------	---------------------------------------