

【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	1/10	鶏モモ肉	岩手県	不検出	1月11日	
2	1/10	大根	白河市表郷	不検出	1月11日	
3	1/10	きゅうり	栃木県	不検出	1月12日	
4	1/10	キャベツ	茨城県	不検出	1月12日	
5	1/11	給食丸ごと	—	不検出	1月11日	
6	1/11	お米	福島県	不検出	1月	
7	1/11	もやし	郡山市	不検出	1月13日	
8	1/12	給食丸ごと	—	不検出	1月12日	
9	1/12	ほぐしえのき	福岡県	不検出	1月13日	
10	1/12	豚ロース肉	福島県	不検出	1月16日	
11	1/13	給食丸ごと	—	不検出	1月13日	
12	1/13	ほぐししめじ	福岡県	不検出	1月16日	
13	1/13	ねぎ	栃木県	不検出	1月16日	
14	1/16	給食丸ごと	—	不検出	1月16日	
15	1/16	人参	千葉県	不検出	1月18日	
16	1/17	給食丸ごと	—	不検出	1月17日	
17	1/17	ごぼう千切り	福島県	不検出	1月18日	
18	1/17	じゃがいも	白河市表郷	不検出	1月19日	
19	1/18	給食丸ごと	—	不検出	1月18日	
20	1/18	お米	福島県	不検出	1月	
21	1/18	青ピーマン	高知県	不検出	1月19日	
22	1/18	鶏ひき肉	岩手県	不検出	1月20日	
23	1/19	給食丸ごと	—	不検出	1月19日	
24	1/19	玉ねぎ	北海道	不検出	1月20日	

25	1/19	大根	表郷	不検出	1月23日	
26	1/19	キャベツ	愛知県	不検出	1月23日	
27	1/20	給食丸ごと	—	不検出	1月20日	
28	1/20	きゅうり	栃木県	不検出	1月24日	
29	1/20	ねぎ	栃木県	不検出	1月24日	
30	1/23	給食丸ごと	—	不検出	1月23日	
31	1/23	白菜	茨城県	不検出	1月25日	
32	1/24	給食丸ごと	—	不検出	1月24日	
33	1/24	国産乱切り里芋	長崎県	不検出	1月25日	
34	1/24	無塩漬けショルダーズモーク	福島県	不検出	1月26日	
35	1/24	セロリー	愛知県	不検出	1月26日	
36	1/25	給食丸ごと	—	不検出	1月25日	
37	1/25	お米	福島県	不検出	1月	
38	1/25	豚モモ肉	福島県	不検出	1月27日	
39	1/26	給食丸ごと	—	不検出	1月26日	
40	1/26	みずかけな	茨城県	不検出	1月27日	
41	1/26	しらたき	白河市	不検出	1月30日	
42	1/27	給食丸ごと	—	不検出	1月27日	
43	1/27	さわら切身	千葉県	不検出	1月31日	
44	1/27	絹ごし豆腐	白河市表郷	不検出	1月31日	
45	1/30	給食丸ごと	—	不検出	1月30日	
46	1/30	生揚げ	郡山市	不検出	2月1日	
47	1/31	給食丸ごと	—	不検出	1月31日	
48	1/31	伊達鶏モモ肉	福島県	不検出	2月2日	
49	1/31	きゅうり	栃木県	不検出	2月2日	



[1月 給食予定献立表]



2023年 1月

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	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量
11 水	麦ご飯	○	鶏肉のりんご酢マリネソース 大根サラダ えのきのみそ汁	牛乳、鶏肉モモ(皮なし)、糸かまぼ こ、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、かたくり粉、 大豆油、じゃがいも	玉葱、カラリーマン、だいこん、 きゅうり、にんじん、キャベツ、えの きたけ、はくさい、ねぎ	517 kcal 25.9 g 14.3 g 2.8 g
12 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、鶏ひき肉、ダイスチーズ、鶏肉モ モ(皮なし)	コッペパン、なたね油	玉葱、キャベツ、にんじん、とうもろ こし、きゅうり、ぶなしめじ、グリーン ピース、ほうれん草	522 kcal 32.3 g 19.0 g 2.5 g
13 金	麦ご飯	○	ぶりの照り焼き おひたし もずくかき玉汁	牛乳、ぶり、もずく(塩蔵、塩抜き)、 たまご	水稲穀粒(精白米)、おおむぎ(押 麦)、ビタミン強化米	キャベツ、もやし、にんじん、ほうれ んそう、玉葱、えのきたけ、ねぎ	548 kcal 28.1 g 20.6 g 2.4 g
16 月	麦ご飯	○	豚肉バーベキューソース 春雨サラダ しめじのみそ汁	牛乳、豚ロース(脂肪なし)、無塩漬 けハム、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、普通 はるさめ(乾)、ごま油、白ごま(い り)	ソテーオニオン、もやし、キャベツ、 きゅうり、とうもろこし、ぶなしめ じ、にんじん、ねぎ	546 kcal 27.2 g 16.7 g 2.9 g
17 火	五目うどん	○	わかさぎの天ぷら ごま和え 果物(ポンカン)	鶏肉モモ(皮なし)、なると、牛乳、わ かさぎ親粉付き	ソフト麺、白すりごま、三温糖	にんじん、玉葱、ねぎ、ほうれんそ う、もやし、キャベツ、ぼんかん	529 kcal 22.0 g 13.4 g 2.6 g
18 水	<ふくしま健康応援メニュー> 麦ご飯	○	ハンバーグきのこあんかけ ごぼうサラダ 具だくさんの豚汁	牛乳、国産鶏と豚のハンバーグ、豚 ばら、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、かたくり粉、 ノンエッグマヨネーズ、さつまいも、 ごま油	ぶなしめじ、えのきたけ、大根おろ し、干し椎茸、キャベツ、きゅうり、 ごぼう、にんじん、だいこん、ねぎ	685 kcal 25.1 g 30.4 g 2.7 g
19 木	コッペパン		国産黒豆きなこクリーム たらしのピザソース焼き グリーンサラダ コンソメスープ	牛乳、まだら、シュレットチーズ、無 塩漬けハム	コッペパン、黒豆きなこクリーム、 じゃがいも	玉葱、ぶなしめじ、青ピーマン、キャ ベツ、きゅうり、とうもろこし、プ ロッコロー、にんじん、セロリー、グ リンピース、パセリ	459 kcal 24.1 g 19.9 g 2.4 g
20 金	キーマカレー	○	目玉焼き 磯あえ 会津べこの乳ヨーグルト	鶏ひき肉、挽わり大豆、牛乳、丸目玉 焼き、きざみりの、会津べこの乳 ヨーグルト	水稲穀粒(精白米)、おおむぎ(押 麦)、ビタミン強化米	玉葱、ソテーオニオン、にんじん、青 ピーマン、干しぶどう、ほうれんそ う、もやし、きゅうり	639 kcal 25.0 g 19.4 g 2.9 g
23 月	麦ご飯	○	鶏肉の竜田揚げ おかかあえ もやしの味噌汁	牛乳、鶏肉モモ(皮なし)、かつお加 工品(削り節)、米みそ(淡色辛みそ)	水稲穀粒(精白米)、おおむぎ(押 麦)、ビタミン強化米、かたくり粉、 大豆油	ほうれんそう、キャベツ、にんじん、 もやし、だいこん、小松菜、ねぎ、ぶ なしめじ	490 kcal 25.0 g 13.7 g 2.4 g
24 火	<全国給食週間> 白河ラーメン	○	チャーシュー のり マカロニサラダ	うずら卵(水煮)、なると、牛乳、 チャーシュー、焼きのり、無塩漬け ハム	中華めん、マカロニ、ノンエッグマヨ ネーズ	ほうれんそう、しなちく、ねぎ、にん じん、玉葱、キャベツ、きゅうり、と うもろこし	604 kcal 26.2 g 34.1 g 4.4 g
25 水	<全国給食週間> 納豆ご飯	○	厚焼き玉子 いかにんじん あぶくま汁	納豆、牛乳、厚焼き玉子、県産いかに んじん、銀鮭角切、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)、さといも	だいこん、にんじん、はくさい、ねぎ	631 kcal 29.4 g 18.8 g 3.4 g
26 木	<全国給食週間> 揚げパン(コーヒー味)	○	ひじきとツナのサラダ ミネストローネ	牛乳、ひじき、ツナ、無塩漬けベー コン、生クリーム	コッペパン、大豆油、上白糖、ノン エッグマヨネーズ、マカロニ、じゃが いも、オリーブ油	キャベツ、にんじん、玉葱、セロ リー、マッシュルーム(水煮)、パセ リ、ダイストマト	503 kcal 16.2 g 23.0 g 2.3 g
27 金	<おいしく減塩!統一献立> 麦ご飯	○	魚の香草焼き ごま酢あえ だんご汁 果物(みかん)	牛乳、銀さけ、豚モモ(脂肪なし)、油 揚げカット	水稲穀粒(精白米)、おおむぎ(押 麦)、ビタミン強化米、パン粉(乾 燥)、オリーブ油、白ごま(いり)、白 すりごま、ごま(ねり)、三温糖、白玉	キャベツ、もやし、にんじん、みずか けな、たまごたけ、だいこん、ねぎ、 みかん	599 kcal 28.0 g 16.4 g 2.1 g
30 月	<全国給食週間> 麦ご飯	○	ソースカツ キャベツサラダ こつゆ	牛乳、国産豚ヒレカツ、ほたてがい 貝柱、水煮	水稲穀粒(精白米)、おおむぎ(押 麦)、ビタミン強化米、大豆油、中ざ ら糖、さといも、白玉ふ	キャベツ、玉葱、にんじん、きくらげ (乾)、干し椎茸、しらたき、さやえん どう	487 kcal 19.3 g 11.5 g 2.0 g
31 火	麦ご飯	○	さわらの西京焼き 千草あえ どさんこ汁	牛乳、さわら、西京焼き用みそ、錦糸 卵、豚モモ(脂肪なし)、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、じゃ がいも、無塩バター	ほうれんそう、にんじん、はくさい、 もやし、とうもろこし、ねぎ	557 kcal 28.2 g 16.6 g 3.2 g
							554 kcal 25.5 g 19.2 g 2.7 g


※アレルギー食品には記号を表示しています

1月27日は・・・「おいしく減塩!統一献立」

市の学校給食では、食育の一環として「減塩」に取り組んでいます。

今年度は、学校給食週間に合わせて、市内自校給食校、給食センターの減塩メニューと取り組み合わせた「おいしく減塩!統一献立」を実施します。

香辛料、酸味、だしのうま味等を生かし、どのメニューもうす味でおいしく食べられる工夫をされています。



※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。