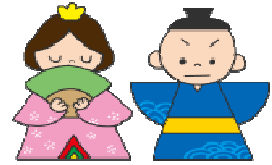


〔表郷中学校〕



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 | 3/1 | ウインナー | 群馬県 | 不検出 | 3月3日 | |
| 2 | 3/1 | 玉ねぎ | 北海道 | 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 | 大根 | 神奈川県 | 不検出 | 3月6日 | |
| 5 | 3/2 | キャベツ | 愛知県 | 不検出 | 3月6日 | |
| 6 | 3/2 | 給食丸ごと | — | 不検出 | 3月2日 | |
| 7 | 3/3 | 鶏モモ | 岩手県 | 不検出 | 3月7日 | |
| 8 | 3/3 | ねぎ | 栃木県 | 不検出 | 3月7日 | |
| 9 | 3/3 | 給食丸ごと | — | 不検出 | 3月3日 | |
| 10 | 3/6 | 人参 | 千葉県 | 不検出 | 3月8日 | |
| 11 | 3/6 | もやし | 福島県 | 不検出 | 3月8日 | |
| 12 | 3/6 | 給食丸ごと | — | 不検出 | 3月6日 | |
| 13 | 3/7 | 玉ねぎ | 北海道 | 不検出 | 3月9日 | |
| 14 | 3/7 | 給食丸ごと | — | 不検出 | 3月7日 | |
| 15 | 3/8 | 板こんにゃく | 茨城・栃木県 | 不検出 | 3月10日 | |
| 16 | 3/8 | みつば | 千葉県 | 不検出 | 3月10日 | |
| 17 | 3/8 | 給食丸ごと | — | 不検出 | 3月8日 | |
| 18 | 3/9 | きゅうり | 栃木県 | 不検出 | 3月14日 | |
| 19 | 3/9 | 大根 | 神奈川県 | 不検出 | 3月14日 | |
| 20 | 3/9 | 給食丸ごと | — | 不検出 | 3月9日 | |
| 21 | 3/10 | しめじ | 福岡県 | 不検出 | 3月15日 | |
| 22 | 3/10 | 白菜 | 白河市表郷 | 不検出 | 3月15日 | |
| 23 | 3/10 | 給食丸ごと | — | 不検出 | 3月10日 | |
| 24 | 3/14 | じゃがいも | 北海道 | 不検出 | 3月16日 | |

| | | | | | | |
|----|------|-------|-------|-----|-------|--|
| 25 | 3/14 | キャベツ | 愛知県 | 不検出 | 3月16日 | |
| 26 | 3/14 | 給食丸ごと | — | 不検出 | 3月14日 | |
| 27 | 3/15 | 人参 | 千葉県 | 不検出 | 3月17日 | |
| 28 | 3/15 | ピーマン | 茨城県 | 不検出 | 3月17日 | |
| 29 | 3/15 | 給食丸ごと | — | 不検出 | 3月15日 | |
| 30 | 3/16 | もやし | 福島県 | 不検出 | 3月20日 | |
| 31 | 3/16 | 豚ばら | 福島県 | 不検出 | 3月20日 | |
| 32 | 3/16 | 給食丸ごと | — | 不検出 | 3月16日 | |
| 33 | 3/17 | 白菜 | 白河市表郷 | 不検出 | 3月22日 | |
| 34 | 3/17 | ねぎ | 栃木県 | 不検出 | 3月22日 | |
| 35 | 3/17 | 給食丸ごと | — | 不検出 | 3月17日 | |
| 36 | 3/20 | 給食丸ごと | — | 不検出 | 3月20日 | |
| 37 | 3/22 | 給食丸ごと | — | 不検出 | 3月22日 | |

[3月 給食予定献立表]

2023年 3月

表郷中学校

| 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 |
|---------|-------------------------|----|---|--|--|---|---------------------------------------|
| 1 水 | 麦ご飯 | ○ | いかのチリソースがけ 春雨サラダ かぶのみそ汁 | 牛乳、いか、ハム、わかめ、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、なたね油、三温糖、ごま油、かたくり粉、はるさめ、白ごま(いり)、じゃがいも | ねぎ、もやし、キャベツ、きゅうり、とうもろこし、にんじん、かぶ(葉) | 687 kcal 24.2 g 19.4 g 2.8 g |
| 2 木 | <ひなまつり献立> ちらし寿司 | ○ | さわら西京焼き 菜の花のごまあえ あさりのすまし汁 ミニ桜もち | たまご、きざみのり、牛乳、さわら、西京焼き用みそ、ソフトチキン、あさりむき身、絹ごし豆腐、わかめ、なると | 水稲穀粒(精白米)、ちらし寿司の素、白すりごま、三温糖、花型麩、ミニ桜もち | さやえんどう、菜の花、キャベツ、にんじん、糸みつば、えのきたけ | 778 kcal 38.0 g 19.4 g 3.9 g |
| 3 金 | セルフサンドパン | ○ | チリコンカン チーズサラダ コンソメスープ | 牛乳、挽わり大豆、ミックスビーンズ、豚肉、ダイスチーズ、ウィンナー | コッペパン、なたね油、じゃがいも | 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 | 703 kcal 31.1 g 34.0 g 3.4 g |
| 6 月 | 麦ご飯 | ○ | しょうが焼き ひじきとお豆のサラダ なめこのみそ汁 | 牛乳、豚肉、ひじき、むき枝豆、大豆、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 | キャベツ、にんじん、なめこ、だいこん、ねぎ | 711 kcal 30.7 g 27.0 g 3.3 g |
| 7 火 | 五目うどん | ○ | ごま酢あえ いりこ大豆 | なると、鶏肉、油揚げ、牛乳、大豆、かたくちいわし(煮干し) | ソフト麺、白ごま(いり)、白すりごま、白ねりごま、三温糖、かたくり粉、なたね油、水あめ | ほうれんそう、ごぼう、干し椎茸、にんじん、ねぎ、キャベツ、もやし | 835 kcal 37.6 g 25.2 g 3.8 g |
| 8 水 | わかめご飯 | ○ | さばの味噌煮 ごまあえ 玉ねぎのみそ汁 | 牛乳、さばのみそ煮、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)、白すりごま、三温糖 | ほうれんそう、もやし、にんじん、玉葱、ねぎ | 605 kcal 24.9 g 15.7 g 3.6 g |
| 9 木 | バターロール | ○ | 野菜ミックス肉団子 ミモザサラダ 野菜スープ 福島県産りんごゼリー | 牛乳、野菜ミックス肉団子、たまご、ウィンナー | バターロール、福島県産りんごゼリー | ブロッコリー、にんじん、キャベツ、玉葱、ぶなしめじ | 704 kcal 23.7 g 33.7 g 3.4 g |
| 10 金 | <卒業お祝い献立> 赤飯 | ○ | 鶏唐と鶏卵のごまみそあえ おかかあえ すまし汁 お祝いデザート | あずき(乾)、牛乳、鶏肉、かつお節、絹ごし豆腐、なると | 水稲穀粒(精白米)、もち米、黒いりごま、かたくり粉、なたね油、三温糖、白ごま(いり)、お祝いミニパフェ | 板こんにゃく、ほうれんそう、もやし、にんじん、えのきたけ、糸みつば、ねぎ | 896 kcal 38.0 g 24.7 g 2.7 g |
| 14 火 | タンメン | ○ | ゆでたまご 中華サラダ | 豚肉、あさりむき身、いか、牛乳、ゆで玉子、中華くらげ | 中華めん、なたね油、ごま油、三温糖、大豆油 | にんじん、もやし、キャベツ、小松菜、しなちく、きくらげ、きゅうり、だいこん | 756 kcal 34.9 g 39.6 g 3.2 g |
| 15 水 | 麦ご飯 | ○ | 鮭の塩焼き 仙台麩の卵とじ しめじのみそ汁 | 牛乳、塩ざけ、たまご、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、なたね油、仙台麩、三温糖 | にんじん、玉葱、はくさい、ねぎ、グリーンピース、干し椎茸、ぶなしめじ、キャベツ | 744 kcal 32.4 g 25.9 g 3.4 g |
| 16 木 | 胚芽入りコッペパン | ○ | 県産チキンステーキ 海藻サラダ 豆乳シチュー | 牛乳、県産チキンステーキ、わかめ、海藻ミックス、鶏肉、無調整豆乳 | 胚芽入りコッペパン、じゃがいも、大豆油 | キャベツ、にんじん、玉葱、ぶなしめじ | 719 kcal 35.1 g 28.3 g 3.0 g |
| 17 金 | キーマカレー | ○ | ひじきサラダ ヨーグルト(ソフール) | 鶏肉、挽わり大豆、牛乳、ひじき、ツナ、ヤクルト・ヨーグルト(ソフール) | 水稲穀粒(精白米)、おおむぎ(押麦)、ビタミン強化米、なたね油 | 玉葱、ソテーオニオン、にんじん、青ピーマン、干しぶどう、ブロッコリー | 856 kcal 32.5 g 31.7 g 3.2 g |
| 20 月 | <減塩メニューの日> 豚キムチチャーハン | ○ | もやしのラー油あえ ワンタンスープ 一口国産果汁みかんゼリー | 豚肉、たまご、牛乳、なると | 水稲穀粒(精白米)、おおむぎ(押麦)、なたね油、ワンタン、国産果汁みかんゼリー | にんじん、たけのこ、ねぎ、はくさい(キムチ漬け)、もやし、ほうれんそう | 690 kcal 22.5 g 24.0 g 2.4 g |
| 22 水 | 麦ご飯 | ○ | 鉄っ子ひじき 県産厚焼き玉子 厚揚げと豚肉の味噌炒め えのきのみそ汁 | 鉄っ子ひじき、牛乳、県産厚焼き玉子、豚肉、生揚げ、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、なたね油、じゃがいも | 青ピーマン、キャベツ、にんじん、干し椎茸、えのきたけ、はくさい、ねぎ | 676 kcal 26.7 g 21.5 g 4.0 g |
| | | | | | | | 740 kcal |
| | | | | | | | 30.9 g |
| | | | | | | | 26.4 g |
| | | | | | | | 3.3 g |

※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。

※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。

市では食育の一環として、子どもの頃から薄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・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な工夫をしています。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でも献立の参考にしてください。

