

【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	8/20	玉ねぎ	白河市表郷	不検出	8月20日	
2	8/20	大根	北海道	不検出	8月21日	
3	8/20	キャベツ	岩手県	不検出	8月21日	
4	8/20	給食丸ごと	—	不検出	8月20日	
5	8/21	木綿豆腐	白河市表郷	不検出	8月24日	
6	8/21	人参	北海道	不検出	8月24日	
7	8/21	きゅうり	白河市表郷	不検出	8月25日	
8	8/21	給食丸ごと	—	不検出	8月21日	
9	8/24	しめじ	福島県	不検出	8月26日	
10	8/24	にがうり	白河市表郷	不検出	8月26日	
11	8/24	大根	北海道	不検出	8月26日	
12	8/24	給食丸ごと	—	不検出	8月24日	
13	8/25	えのき茸	福島県	不検出	8月28日	
14	8/25	玉ねぎ	白河市表郷	不検出	8月28日	
15	8/25	キャベツ	岩手県	不検出	8月28日	
16	8/25	給食丸ごと	—	不検出	8月25日	
17	8/26	もやし	福島県	不検出	8月31日	
18	8/26	ねぎ	白河市表郷	不検出	8月31日	
19	8/26	給食丸ごと	—	不検出	8月26日	
20	8/28	豚もも	福島県	不検出	9月1日	
21	8/28	人参	北海道	不検出	9月1日	
22	8/28	玉ねぎ	白河市表郷	不検出	9月1日	
23	8/28	給食丸ごと	—	不検出	8月28日	
24	8/31	キャベツ	岩手県	不検出	9月3日	
25	8/31	給食丸ごと	—	不検出	8月31日	

令和2年 8月
表郷中学校

[献立表]



日	献立名	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		栄養価
20 木	コッペパン マーシャルピーンズ 牛乳 鶏肉のレモン醤油焼き ポテトサラダ コンソメスープ	鶏肉 ロースハム ベーコン	牛乳	コッペパン 三温糖 ダイスポテト	ノンエッグマヨ ネーネ	パセリ にんじん	レモン 玉葱 きゅうり とうもろこし	エネルギー 850 Kcal たんぱく質 46 g 脂質 29.5 g 食塩相当量 3.7 g
21 金	県産発芽玄米入り十穀米 牛乳 鶏唐とこんにゃくのごまみそあえ 磯あえ もやしのみそ汁	鶏肉 米みそ 絹厚揚げ	牛乳 焼きのり	精白米 かたくり粉 板こんにゃく 三温糖	大豆油 白いりごま	ほうれんどう にんじん ごまつな	しょうが キャベツ もやし だいこん	エネルギー 857 Kcal たんぱく質 41 g 脂質 25.5 g 食塩相当量 3 g
24 月	ソースカツ丼 牛乳 野菜の塩昆布あえ 豆腐と油揚げのみそ汁	豚肉 油揚げ 木綿豆腐 米みそ	牛乳 塩昆布 わかめ	精白米 おのおむぎ 中ざら糖	大豆油	にんじん	キャベツ きゅうり 玉葱	エネルギー 870 Kcal たんぱく質 28.5 g 脂質 27.5 g 食塩相当量 3.8 g
25 火	冷やし中華 牛乳 もち米肉団子 日向夏のゼリー	フレスハム たまご もち米肉団子	牛乳	中華めん	大豆油	にんじん	キャベツ きゅうり にんにく 日向夏ゼリー	エネルギー 888 Kcal たんぱく質 43.9 g 脂質 27.6 g 食塩相当量 4.7 g
26 水	麦ご飯 牛乳 きびなごかりかりフライ ゴーヤチャンプル 味噌汁	木綿豆腐 かつお節 油揚げ 米みそ いり玉子		精白米 おのおむぎ 三温糖	大豆油 ごま油	にんじん	もやし にがうり キャベツ ぶなしめじ だいこん ねぎ	エネルギー 902 Kcal たんぱく質 35.9 g 脂質 37.0 g 食塩相当量 4.5 g
28 金	麦ご飯 牛乳 豚肉焼売 中華サラダ えのきのみそ汁	木綿豆腐 米みそ	牛乳 わかめ	精白米 おのおむぎ 三温糖 じゃがいも	ごま油 白いりごま		キャベツ きゅうり 玉葱 えのきたけ	エネルギー 874 Kcal たんぱく質 29.3 g 脂質 23.6 g 食塩相当量 3.5 g
31 月	豚キム子チャーハン 牛乳 えび海鮮餃子 ナムル わかめスープ	豚肉 いり玉子	牛乳 わかめ	精白米 おのおむぎ	なたね油	にんじん	たけのこ キムチ漬け ねぎ だいずもやし きゅうり とうもろこし えのきたけ	エネルギー 871 Kcal たんぱく質 28.2 g 脂質 31.3 g 食塩相当量 3.9 g

食材の都合により、献立を変更することもありますのでご了承ください。

<食品放射能測定システムについて>

白河市では学校給食の食材に含まれる放射性物質を測定するため「食品放射能測定システム」を導入し食材の検査を行います。本校でも給食で使用する食材を検査しています。25ベクレル/kgを超える放射性セシウムが検出された食材は給食に使用しません。安心して安全な給食の提供に努めてまいりますのでご理解とご協力をお願いいたします。