

# 【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	6/1	じゃがいも	長崎県	不検出	6月3日	
2	6/1	キャベツ	栃木県	不検出	6月3日	
3	6/1	給食丸ごと	—	不検出	6月1日	
4	6/2	つきこんにゃく	茨城県	不検出	6月6日	
5	6/2	人参	茨城県	不検出	6月6日	
6	6/2	給食丸ごと	—	不検出	6月2日	
7	6/3	もやし	福島県	不検出	6月10日	
8	6/3	大根	栃木県	不検出	6月10日	
9	6/3	給食丸ごと	—	不検出	6月3日	
10	6/6	鶏モモ	福島県	不検出	6月13日	
11	6/6	板こんにゃく	茨城県	不検出	6月13日	
12	6/6	給食丸ごと	—	不検出	6月6日	
13	6/10	たけのこ	青森県	不検出	6月14日	
14	6/10	きゅうり	白河市表郷	不検出	6月14日	
15	6/10	給食丸ごと	—	不検出	6月10日	
16	6/13	なめこ	福島県	不検出	6月15日	
17	6/13	木綿豆腐	白河市表郷	不検出	6月15日	
18	6/13	給食丸ごと	—	不検出	6月13日	
19	6/14	玉ねぎ	白河市表郷	不検出	6月16日	
20	6/14	アスパラガス	栃木県	不検出	6月16日	
21	6/14	給食丸ごと	—	不検出	6月14日	
22	6/15	人参	千葉県	不検出	6月17日	
23	6/15	大根	栃木県	不検出	6月17日	
24	6/15	給食丸ごと	—	不検出	6月15日	
25	6/16	もやし	福島県	不検出	6月20日	
26	6/16	じゃがいも	長崎県	不検出	6月20日	

27	6/16	給食丸ごと	—	不検出	6月16日	
28	6/17	キャベツ	福島県	不検出	6月21日	
29	6/17	給食丸ごと	—	不検出	6月17日	
30	6/20	無塩漬シヨルダースモーク	福島県	不検出	6月22日	
31	6/20	玉ねぎ	白河市表郷	不検出	6月22日	
32	6/20	給食丸ごと	—	不検出	6月20日	
33	6/21	人参	千葉県	不検出	6月23日	
34	6/21	給食丸ごと	—	不検出	6月21日	
35	6/22	きゅうり	白河市表郷	不検出	6月24日	
36	6/22	じゃがいも	茨城県	不検出	6月24日	
37	6/22	給食丸ごと	—	不検出	6月22日	
38	6/23	豚モモ	福島県	不検出	6月27日	
39	6/23	ねぎ	白河市表郷	不検出	6月27日	
40	6/23	給食丸ごと	—	不検出	6月23日	
41	6/24	もやし	福島県	不検出	6月28日	
42	6/24	ごぼう	群馬県	不検出	6月28日	
43	6/24	給食丸ごと	—	不検出	6月24日	
44	6/27	玉ねぎ	白河市表郷	不検出	6月30日	
45	6/27	キャベツ	福島県	不検出	6月30日	
46	6/27	給食丸ごと	—	不検出	6月27日	
47	6/28	ズッキーニ	白河市表郷	不検出	7月1日	
48	6/28	小玉すいか	新潟県	不検出	7月1日	
49	6/28	給食丸ごと	—	不検出	6月28日	
50	6/30	きゅうり	白河市表郷	不検出	7月4日	
51	6/30	人参	茨城県	不検出	7月4日	
52	6/30	給食丸ごと	—	不検出	6月30日	



# 6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 水	麦ご飯 豚肉のバーベキューソース マカロニサラダ しめじのみそ汁	豚肉 ハム 絹ごし豆腐	牛乳	ごはん マカロニ	マヨネーズ	にんじん ねぎ	玉葱 キャベツ きゅうり とうもろこし ぶなしめじ だいこん	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量 815 kcal 26.9 g 32.6 g 3.1 g	
2 木	コッペパン 国産黒豆きなこクリーム 照焼チキン 海藻サラダ コンソメスープ	照焼チキン 海藻ミックス ウィンナー	牛乳 わかめ	コッペパン	なたね油 青じそドレッシング	にんじん	キャベツ 玉葱 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 578 kcal 23.4 g 25.4 g 3.0 g	
3 金	<中体連応援メニュー> ソースカツ丼 わかめのみそ汁 オレシジ	国産豚ヒレカツ 油揚げ	牛乳 わかめ	ごはん じゃがいも	大豆油	にんじん	キャベツ 玉葱 パレンシアオレンジ	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量 744 kcal 27.3 g 18.4 g 3.0 g	
6 月	麦ご飯 いわしの梅煮 切り干し大根の煮物 玉葱のみそ汁	いわしの梅煮 さつまいも 鶏肉 生揚げ	牛乳	ごはん	大豆油 ごま油	さやいんげん にんじん	切り干しだいこん 干し椎茸 ごぼう 玉葱 ぶなしめじ 突こんにゃく	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量 665 kcal 30.9 g 20.8 g 3.1 g	
7 火	<b>県南中体総合体験の為給食なし</b>								
8 水	"								
9 木	"								
10 金	<歯と口の健康週間> 麦ご飯 五目玉子焼き ごまあえ 豚肉とじゃがいもの味噌煮 カミカミ昆布	五目玉子焼き 豚肉 生揚げ	牛乳 カミカミ昆布	ごはん じゃがいも	白すりごま なたね油	ほうれんそう にんじん	もやし キャベツ だいこん ごぼう 玉葱 板こんにゃく	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量 696 kcal 26.7 g 20.0 g 2.0 g	
13 月	<地産産物活用> 麦ご飯 さばのみそ煮 大豆五目煮 大根と葱の味噌汁	さばのみそ煮 国産大豆水煮 鶏肉	牛乳 角切り昆布	ごはん 庄内鮭 じゃがいも	なたね油	にんじん	ごぼう 干し椎茸 だいこん ねぎ 板こんにゃく	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量 610 kcal 26.9 g 18.4 g 2.7 g	
14 火	<地産産物活用> ジャージャー麺 焼売 キャベツの塩ナムル	豚肉 安心素材焼売	牛乳	中華めん かたくり粉	白ごま(いり) ごま油 なたね油	にんじん キャベツ ほうれんそう	もやし きゅうり 玉葱 たけのこ 干し椎茸	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量 690 kcal 28.9 g 34.8 g 3.4 g	
15 水	<地産産物活用> 五目ご飯 果糖ホークコック わかめあえ なめこのみそ汁	油揚げ 鶏肉 果糖ホークコック 水餃豆腐	牛乳 わかめ	ごはん じゃがいも	白ごま(いり) 大豆油	にんじん なめこ ねぎ	干し椎茸 ごぼう グリーンピース だいこん きゅうり しらたき	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量 732 kcal 26.8 g 21.6 g 3.2 g	
16 木	<地産産物活用> 飯パン ブルーベリージャム 鶏肉の米粉ガーリック焼き グリーンサラダ アスパラ入りポトフ	鶏肉 インナー	牛乳	飯パン 米でん粉 じゃがいも	オリーブ油 米粉 和風ドレッシング	にんじん アスパラガス	キャベツ きゅうり とうもろこし 玉葱 だいこん	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量 715 kcal 31.5 g 20.4 g 3.1 g	
17 金	<地産産物活用> 豚丼 ひじきと大根のあえもの 豆腐のみそ汁 さくらんぼ (佐藤錦)	豚肉 水餃豆腐	牛乳 ひじき(小身) わかめ	ごはん	なたね油 青じそドレッシング	にんじん プロッコリー きゅうり	玉葱 グリーンピース 干し椎茸 だいこん さくらんぼ (佐藤錦) 糸こんにゃく	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量 631 kcal 27.9 g 13.2 g 2.8 g	
20 月	麦ご飯 いわしの蒲焼き おひたし 凍み豆腐のみそ汁	いわし蒲焼き 豚肉 凍み豆腐	牛乳	ごはん じゃがいも	大豆油	にんじん ほうれんそう 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 901 kcal 30.1 g 22.4 g 2.7 g	
21 火	イカとトマトのスバグティ ウィンナー玉子巻き フレンチサラダ	いか ツナ ウィンナー玉子巻き	牛乳	スバグティ	オリーブ油 無塩バター なたね油	にんじん パセリ プロッコリー	玉葱 セロリー とうもろこし キャベツ	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量 634 kcal 28.1 g 24.8 g 2.6 g	
22 水	麦ご飯 牛乳 鶏のごま照り焼き ピーマン炒め もずくスープ	鶏のごま照り焼き ベーコン いか	牛乳 もずく	ごはん ピーマン じゃがいも	なたね油 ごま油	小松菜 にんじん	キャベツ 玉葱 とうもろこし	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量 655 kcal 23.8 g 20.2 g 2.7 g	
23 木	ナンキーマカレー 切り干し大根サラダ ヨーグルト (なかつよヨーグルト)	鶏肉 挽わり大豆 ツナ	牛乳 わかめ なかつよヨーグルト	ナン	なたね油 ごま油 白ごま(いり)	にんじん 青ピーマン プロッコリー	玉葱 ソテーオニオン 干し豆腐 切干しだいこん	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量 690 kcal 30.3 g 23.2 g 3.2 g	
24 金	麦ご飯 鮭の塩焼き 磯刺え 鶏肉のうま煮	鮭の塩焼き 鶏肉 うすら卵	牛乳 きざみのり	ごはん じゃがいも	なたね油	ほうれんそう にんじん さやいんげん	もやし きゅうり 玉葱 ぶなしめじ 板こんにゃく	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量 641 kcal 31.8 g 15.3 g 2.2 g	
27 月	<減塩メニューの日> ピピンパ ショールンボー わかめスープ 舌に豆腐	豚肉 豚糸卵 ショールンボー	きざみのり 牛乳 わかめ	ごはん 舌に豆腐	なたね油 白ごま(いり) ごま油	小松菜 にんじん たけのこ	もやし ねぎ とうもろこし ぶなしめじ	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量 641 kcal 22.4 g 21.5 g 1.8 g	
28 火	五目うどん 国産しらす入りかき揚げ おかがあえ	なんと 鶏肉 油揚げ 国産しらす入りかき揚げ かつお節	牛乳	ソフト麺	大豆油	ほうれんそう にんじん	ごぼう 干し椎茸 ねぎ もやし キャベツ	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量 625 kcal 23.9 g 22.5 g 2.8 g	
29 水	<b>1. 2年生:学習旅行、3年生:福祉体験の為給食なし</b>								
30 木	黒糖パン グラタン コーンサラダ 野菜スープ	鶏肉 ツナ ウィンナー	牛乳 シュレットチーズ	黒糖パン マカロニ パン粉乾燥 じゃがいも	なたね油	にんじん	玉葱 ぶなしめじ キャベツ とうもろこし	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量 725 kcal 29.2 g 25.8 g 3.4 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。								月の栄養価 平均	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量 582 kcal 19.1 g 21.4 g 2.6 g

6月は「食育月間」です。  
市では食育の一環として、子どものころからうす味の習慣がつくように「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。

