

【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	12/1	給食丸ごと	—	不検出	12月1日	
2	12/1	ねぎ	白河市表郷	不検出	12月5日	
3	12/1	豚ばら肉	福島県	不検出	12月5日	
4	12/2	給食丸ごと	—	不検出	12月2日	
5	12/2	冷凍ほうれん草カット	鹿児島県	不検出	12月6日	
6	12/2	ごぼう千切り	福島県	不検出	12月6日	
7	12/5	給食丸ごと	—	不検出	12月5日	
8	12/5	大根	白河市表郷	不検出	12月7日	
9	12/5	もやし	郡山市	不検出	12月7日	
10	12/6	給食丸ごと	—	不検出	12月6日	
11	12/6	キャベツ	福島県	不検出	12月8日	
12	12/6	伊達鶏モモ肉	福島県	不検出	12月8日	
13	12/7	給食丸ごと	—	不検出	12月7日	
14	12/7	お米	福島県	不検出	12月	
15	12/7	白菜	白河市表郷	不検出	12月9日	
16	12/7	チキンステーキ	福島県	不検出	12月9日	
17	12/8	給食丸ごと	—	不検出	12月8日	
18	12/8	人参	千葉県	不検出	12月12日	
19	12/8	国産小松菜カット	熊本県	不検出	12月12日	
20	12/9	給食丸ごと	—	不検出	12月9日	
21	12/9	きゅうり	栃木県	不検出	12月13日	
22	12/9	さつまいも天ぷら	茨城県	不検出	12月13日	
23	12/12	給食丸ごと	—	不検出	12月12日	
24	12/12	生揚げ	郡山市	不検出	12月14日	

25	12/12	牛モモ肉	福島県	不検出	12月14日	
26	12/13	給食丸ごと	—	不検出	12月13日	
27	12/14	給食丸ごと	—	不検出	12月14日	
28	12/14	お米	福島県	不検出	12月	
29	12/14	あらびきポークウインナー	岩手県	不検出	12月15日	
30	12/14	ぶり切身	千葉県	不検出	12月16日	
31	12/15	給食丸ごと	—	不検出	12月15日	
32	12/15	冷凍かぼちゃ	北海道	不検出	12月16日	
33	12/15	ニラ	白河市表郷	不検出	12月19日	
34	12/15	木綿豆腐	白河市表郷	不検出	12月19日	
35	12/16	給食丸ごと	—	不検出	12月16日	
36	12/16	キャベツ	茨城県	不検出	12月20日	
37	12/16	ねぎ	栃木県	不検出	12月20日	
38	12/16	ハンバーグ	福岡県	不検出	12月21日	
39	12/19	給食丸ごと	—	不検出	12月19日	
40	12/19	玉ねぎ	北海道	不検出	12月21日	
41	12/20	給食丸ごと	—	不検出	12月20日	
42	12/20	秋鮭切身	長野県	不検出	12月22日	
43	12/20	じゃがいも	白河市表郷	不検出	12月22日	
44	12/21	給食丸ごと	—	不検出	12月21日	
45	12/21	お米	福島県	不検出	12月	
46	12/22	給食丸ごと	—	不検出	12月22日	



[12月 給食予定献立表]



2022年12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	おかず・たんぱく質 脂質 食塩相当量
1 木	<1年1組希望献立> きなこ揚げパン	○	チーズサラダ コーンスープ みかんゼリー	きな粉(脱皮大豆)、牛乳、ダイス チーズ、鶏肉モモ(皮なし)	コッペパン大豆油、粉糖、マカロニ、 なたね油、夢オレンジゼリー	キャベツ、にんじん、きゅうり、玉葱、 とうもろこし	496 kcal 17.7 g 21.6 g 2.3 g
2 金	麦ご飯	○	さけ西京焼き ひじきの煮物 とうふのみそ汁	牛乳、さけ西京漬け、ひじき、鶏肉モ モ(皮なし)、大豆(水煮)、カットわ かめ、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、なた ね油、じゃがいも	にんじん、ごぼう、突こんにゃく、干 し椎茸、玉葱	545 kcal 26.6 g 15.5 g 2.8 g
5 月	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(ウエーブ ブルーベリーゼリー)	豚ばら、いりたまご、牛乳、豚モモ (脂肪、なると)	水稲穀粒(精白米)、なたね油、ごま 油、ウエーブワンタン、ブルーベリ ゼリー	たけのこ(千切り)、ねぎ、はくさい (キムチ漬け)、もやし、きゅうり、に んじん、ほうれんそう、干し椎茸、し なちく	595 kcal 21.4 g 20.0 g 2.7 g
6 火	白河ラーメン・チャーシュー	○	チャーシュー のり ごぼうサラダ	うずら卵(水煮)、なると、牛乳、 チャーシュー、焼きのり、挽わり大豆	中華めん、白すりごま	ほうれんそう、しなちく、ねぎ、ごぼ う、にんじん、きゅうり、キャベツ	678 kcal 30.3 g 38.6 g 4.4 g
7 水	麦ご飯	○	いわしごまオイル おひたし なめこのみそ汁	牛乳、いわしごまみそ煮、かつお加工 品(かつお節)、木綿豆腐、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	ほうれんそう、もやし、にんじん、 キャベツ、だいこん、なめこ、ねぎ	554 kcal 26.4 g 16.1 g 3.4 g
8 木	アップルパン	○	スクールほたてグラタン グリーンサラダ 野菜スープ	牛乳、スクールほたてグラタン、ツ ナ、鶏肉モモ(皮なし)	コッペパン、じゃがいも	クリスタルアップル、キャベツ、ブ ロッコリー、きゅうり、とうもろこ し、にんじん、玉葱、セロリー、パセリ	479 kcal 18.4 g 17.0 g 2.2 g
9 金	麦ご飯	○	福島県産チキンスターキ スパゲティサラダ 白菜の味噌汁	牛乳、福島県産チキンスターキ、海藻 ミックス、生揚げ、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、サラダ用スパ ゲティ、白すりごま、ごま油、三温糖	キャベツ、きゅうり、とうもろこし、 ブロッコリー、はくさい、にんじん、 なめこ	558 kcal 24.0 g 19.0 g 2.2 g
12 月	わかめご飯	○	五目厚焼き玉子 おかかあえ すいとん汁	牛乳、五目厚焼き玉子、かつお加工 品(かつお節)、鶏肉モモ(皮ナ、生)、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、冷凍すいとん	ほうれんそう、キャベツ、もやし、に んじん、ごぼう、だいこん、小松菜	547 kcal 22.5 g 14.3 g 2.8 g
13 火	きつねうどん	○	さつまいもの天ぷら ひじきのあえ物	なると、鶏肉モモ(皮なし)、味付け油 揚げ、牛乳、ひじき、錦糸卵	給食用ソフト麺、さつまいも天ぷら、大 豆油	ねぎ、ごぼう、干し椎茸、にんじん、ほ うれんそう、もやし、きゅうり	639 kcal 26.3 g 14.8 g 3.7 g
14 水	納豆ご飯	○	野菜の塩こぶあえ すき焼き煮 果物(みかん)	納豆、牛乳、塩昆布、国産牛モモ肉、生 揚げ	水稲穀粒(精白米)、おおむぎ(押 麦)、ごま油、じゃがいも、焼きふ(車 ふ)、大豆油、三温糖	キャベツ、だいこん、きゅうり、にん じん、糸こんにゃく、はくさい、ねぎ、 干し椎茸、スイートスプリング	542 kcal 19.4 g 15.5 g 2.1 g
15 木	セルフサンドパン	○	あらびきポークウィンナー キャベツサラダ ミネストローネ	牛乳、あらびきポークウィンナー、無 塩漬けベーコン	コッペパン、オリーブ油、三温糖、マ カロニ、じゃがいも、無塩バター	キャベツ、きゅうり、にんじん、とう もろこし、玉葱、セロリー、マッシュ ルーム(水煮)	511 kcal 19.9 g 28.3 g 2.5 g
16 金	麦ご飯	○	ぶりの幽庵焼き こんにゃくのきんぴら かぼちゃのみそ汁	牛乳、ぶり、さつまいも、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、なたね油、三 温糖、白ごま(いり)	ゆず(果汁)、突こんにゃく、ごぼう、 にんじん、さやいんげん、かぼちゃ、 玉葱、干し椎茸	616 kcal 28.0 g 22.5 g 2.9 g
19 月	麦ご飯	○	上海パオズ ナムル マーボー豆腐	牛乳、上海包子、木綿豆腐、鶏ひき肉、 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、白ごま(い り)、なたね油、三温糖、ごま油、かた くり粉	だいこん、小松菜、にんじん、干し椎 茸、たけのこ(千切り)、ねぎ、にら	673 kcal 30.0 g 24.5 g 3.0 g
20 火	わかめご飯	○	さば竜田揚げ おかかあえ しめじのみそ汁	牛乳、さば竜田揚げ、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)、大豆油、白すりごま、三温糖	もやし、キャベツ、小松菜、にんじん、 ぶなしめじ、ねぎ	595 kcal 22.7 g 24.0 g 3.0 g
21 水	チキンライス	○	もみの木型ハンバーグ フレンチサラダ コンソメスープ クリスマスケーキ	牛乳、もみの木型ハンバーグ、無塩漬 けベーコン	水稲穀粒(精白米)、おおむぎ(押 麦)、雪結晶パスタ、クリスマスケー キ	キャベツ、ブロッコリー、にんじん、 玉葱、えのきたけ、とうもろこし、パ セリ	731 kcal 22.9 g 29.6 g 2.6 g
22 木	かぼちゃパン	○	秋鮭のきのこオイル焼き コーンサラダ 野菜スープ はちみつゆずゼリー	牛乳、秋鮭、米みそ(赤色辛みそ)、ツ ナ、鶏肉モモ(皮なし)	コッペパン、三温糖、なたね油、じゃ がいも、はちみつゆずゼリー	冷かぼちゃペースト、玉葱、ぶなしめ じ、えのきたけ、キャベツ、にんじん、 とうもろこし、ブロッコリー	520 kcal 28.0 g 18.0 g 2.9 g
							580 kcal
※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
※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。							24.0 g 21.2 g 2.8 g

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。

