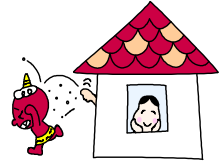


【表郷中学校】



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	2/1	里いも	長崎県	不検出	2月3日	
2	2/1	大根	白河市表郷	不検出	2月3日	
3	2/1	給食丸ごと	—	不検出	2月1日	
4	2/2	ほうれん草	鹿児島	不検出	2月6日	
5	2/2	ねぎ	栃木県	不検出	2月6日	
6	2/2	給食丸ごと	—	不検出	2月2日	
7	2/3	鶏モモ	岩手県	不検出	2月7日	
8	2/3	キャベツ	愛知県	不検出	2月7日	
9	2/3	給食丸ごと	—	不検出	2月3日	
10	2/6	しらたき	群馬県	不検出	2月8日	
11	2/6	はるか	愛媛県	不検出	2月8日	
12	2/6	給食丸ごと	—	不検出	2月6日	
13	2/7	じゃがいも	白河市表郷	不検出	2月9日	
14	2/7	セロリー	静岡県	不検出	2月9日	
15	2/7	給食丸ごと	—	不検出	2月7日	
16	2/8	絹ごし豆腐	白河市表郷	不検出	2月10日	
17	2/8	ごぼう	栃木県	不検出	2月10日	
18	2/8	給食丸ごと	—	不検出	2月8日	
19	2/9	小松菜	熊本県	不検出	2月13日	
20	2/9	いちご	福島県	不検出	2月13日	
21	2/9	給食丸ごと	—	不検出	2月9日	
22	2/10	玉ねぎ	北海道	不検出	2月14日	
23	2/10	ピーマン	宮崎県	不検出	2月14日	
24	2/10	給食丸ごと	—	不検出	2月10日	

25	2/13	つきこんにゃく	茨城・栃木県	不検出	2月15日	
26	2/13	人参	千葉県	不検出	2月15日	
27	2/13	給食丸ごと	—	不検出	2月13日	
28	2/14	きゅうり	栃木県	不検出	2月16日	
29	2/14	大根	白河市表郷	不検出	2月16日	
30	2/14	給食丸ごと	—	不検出	2月14日	
31	2/15	木綿豆腐	白河市表郷	不検出	2月17日	
32	2/15	にら	茨城県	不検出	2月17日	
33	2/15	給食丸ごと	—	不検出	2月15日	
34	2/16	豚モモ	福島県	不検出	2月21日	
35	2/16	ねぎ	栃木県	不検出	2月21日	
36	2/16	給食丸ごと	—	不検出	2月16日	
37	2/17	給食丸ごと	—	不検出	2月17日	
38	2/21	キャベツ	愛知県	不検出	2月22日	
39	2/21	たけのこ水煮	鹿児島県	不検出	2月24日	
40	2/21	ほぐししめじ	福岡県	不検出	2月24日	
41	2/21	給食丸ごと	—	不検出	2月21日	
42	2/22	もやし	福島県	不検出	2月27日	
43	2/22	じゃがいも	白河市表郷	不検出	2月27日	
44	2/22	給食丸ごと	—	不検出	2月22日	
45	2/24	ほうれん草	鹿児島県	不検出	2月28日	
46	2/24	人参	千葉県	不検出	2月28日	
47	2/24	給食丸ごと	—	不検出	2月24日	
48	2/27	きゅうり	栃木県	不検出	3月1日	
49	2/27	かぶ	千葉県	不検出	3月1日	
50	2/27	給食丸ごと	—	不検出	2月27日	
51	2/28	糸みつば	静岡県	不検出	3月2日	
52	2/28	絹ごし豆腐	白河市表郷	不検出	3月2日	
53	2/28	給食丸ごと	—	不検出	2月28日	

[2月 給食予定献立表]



2023年 2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	たんぱく質 脂質 食塩相当量
1水	麦ご飯	○	国産豚コース塩こうじ焼き 切り干し大根の煮物 えのきの味噌汁	牛乳、国産豚コースの塩こうじ焼き、 豚モモ(脂肪なし)、あさりむき身、油 揚げ・カット、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	切干しだいこん、ごぼう、小松菜、干し 椎茸、えのきたけ、にんじん、はくさ い、ねぎ	674 kcal 20.0 g 22.2 g 2.9 g
2木	黒糖パン	○	ポテトのチーズ焼き チキンサラダ 野菜スープ	牛乳、ウィンナー、シュレットチーズ、 わかめ、ほぐしささみ水煮	コッペパン、黒砂糖、ダイスポテト、オ リーブ油	とうもろこし、マッシュルーム(水 煮)、玉葱、キャベツ、きゅうり、にんじ ん、ミニブロッコリー、たもぎたけ、パ セリ	596 kcal 26.7 g 20.7 g 4.1 g
3金	<節分献立> 菜めし	○	いわしの蒲焼き おひたし 凍み豆腐の味噌汁 黒糖福豆	牛乳、いわし開きデン粉付き、凍り豆 腐、油揚げ・カット、わかめ、米みそ (赤色辛みそ)、黒糖福豆	水稲穀粒(精白米)、おおむぎ(押麦)、 なたね油、三温糖、さといも(冷凍)	大根若菜、ほうれんそう(冷凍)、もやし、 にんじん、だいこん、ねぎ	652 kcal 27.3 g 19.9 g 3.4 g
6月	<減塩メニューの日> 麦ご飯	○	福島県産チキンステーキ ポテトサラダ もずくの味噌汁	牛乳、福島県産チキンステーキ、ハム、 もずく(塩蔵、塩抜き)、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、ダイスポテト	にんじん、玉葱、きゅうり、ぶなしめ じ、ほうれんそう、ねぎ	667 kcal 24.6 g 24.1 g 2.5 g
7火	カレーうどん	○	海藻サラダ ヨーグルト	鶏肉モモ(皮なし)、油揚げ・カット、 牛乳、海藻ミックス、ソファール元気 ヨーグルト	ソフト麺、なたね油、三温糖、ごま油	玉葱、にんじん、ねぎ、キャベツ、だい こん	776 kcal 31.9 g 20.0 g 4.0 g
8水	納豆ご飯	○	ツナサラダ すき焼き風 果物(はるか)	納豆、牛乳、ツナ、わかめ、和牛モモ (脂肪なし)、木綿豆腐	水稲穀粒(精白米)、おおむぎ(押麦)、 ビタミン強化米、三温糖、焼きふ(車 ふ)	キャベツ、きゅうり、にんじん、しらた き、はくさい、ねぎ、はるか	624 kcal 25.8 g 16.6 g 3.8 g
9木	胚芽入り丸パン	○	デミグラスソースハンバーグ スライスチーズ キャベツサラダ コンソメスープ	牛乳、国産鶏と豚のハンバーグ、スラ イスチーズ、ベーコン	丸パン、小麦はいが、無塩バター、じゃ がいも	キャベツ、玉葱、にんじん、きゅうりピ クルス(ait型)、セロリー、パセリ	638 kcal 29.8 g 28.2 g 3.0 g
10金	麦ご飯	○	さわらの塩焼き 大豆五目煮 かきたま汁	牛乳、さわら、国産大豆、鶏肉モモ (皮なし)、角切り昆布、絹ごし豆腐、冷 凍液卵	水稲穀粒(精白米)、おおむぎ(押麦)、 ビタミン強化米、なたね油、じゃがい も	ごぼう、にんじん、板こんにやく、だい こん、干し椎茸、小松菜・冷凍	639 kcal 33.1 g 19.5 g 2.8 g
13月	三色ごはん	○	ごま和え じゃが芋のみそ汁 果物(いちご)	鶏ひき肉、いりたまご、牛乳、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)、 三温糖、白すりごま、上白糖、じゃがい も	グリーンピース(冷凍)、もやし、キャベ ツ、小松菜・冷凍、にんじん、ねぎ、い ちご	684 kcal 28.9 g 19.5 g 2.6 g
14火	<バレンタインデー献立> ミートソーススパゲティ	○	ピーマン肉詰めフライ チーズサラダ ガトーショコラ	豚ひき肉、牛乳、ピーマン肉詰めフラ イ、ダイスチーズ	スパゲティ麺、オリーブ油、上白糖、薄 力粉、ガトーショコラ	玉葱、ソテーオニオン、にんじん、セロ リー、マッシュルーム(水煮)、青ピー マン、キャベツ、とうもろこし(冷 凍)、ミニブロッコリー	736 kcal 27.0 g 32.3 g 3.6 g
15水	麦ご飯	○	さばのみそ煮 五目きんぴら なめこの味噌汁	牛乳、さばのみそ煮、さつま揚げ、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、なたね油、三温糖	にんじん、ごぼう、突こんにやく、れん こん(水煮)、なめこ、だいこん、ねぎ	640 kcal 26.7 g 17.7 g 3.3 g
16木	フルーツサンドパン	○	水菜のサラダ ポークビーンズスープ カミカミデザート (アーモンドカル)	卵黄クリーム(植物性脂肪)、牛乳、ハム、 豚モモ(脂肪なし)、ミックスビーン ズ、大豆(水煮)	コッペパン、大豆油、三温糖、じゃがい も、なたね油、アーモンドカル	みかん(国産)、黄桃角切り、パイン チビッド、きょうな、キャベツ、にんじ ん、きゅうり、だいこん、玉葱	685 kcal 28.6 g 29.0 g 2.9 g
17金	<ふくしき健康応援メニュー> 紫黒ご飯	○	国産きのこと焼売 豚肉とレンコンの炒め物 具だくさんキムチチゲスープ	牛乳、国産きのこと焼売、豚モモ(脂肪な し)、わかめ、木綿豆腐	水稲穀粒(精白米)、古代米(紫黒 米)、なたね油、三温糖、かたくり粉、 ごま油	キャベツ、レンコン水煮、にんじん、き くらげ(乾)、だいこん、にら、ねぎ、赤 ピーマン、もやし、はくさい(キムチ漬 け)	672 kcal 28.2 g 28.0 g 2.7 g
21火	コーンたっぷり味噌ラーメン	○	餃子 中華サラダ 果物(しらぬい)	豚モモ(脂肪なし)、米みそ(赤色辛み そ)、牛乳、国産豚肉の餃子、中華くら げ	中華めん、無塩バター、白ごま(い り)、普通はるさめ(乾)、三温糖、大豆 油	もやし、にんじん、キャベツ、ねぎ、に ら、とうもろこし(冷凍)、しなちく、 きゅうり、だいこん、しらぬい	761 kcal 31.8 g 35.4 g 3.2 g
22水	ごまご飯	○	白花生コロッケ 塩こんぶあえ おでん	牛乳、白花生コロッケ、塩昆布、がんも どき、豆ちくわ、うずら卵(水煮)、 ウィンナー、結びおでん昆布、えだ豆 入り元気ボール	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)、大豆 油、ごま油、三温糖	キャベツ、ミニブロッコリー、きゅう り、にんじん、しょうが、だいこん、三 角こんにやく	742 kcal 48.3 g 22.3 g 3.3 g
24金	ピビンバ	○	わかめスープ フルーツ杏仁風プリン	豚モモ(脂肪なし)、錦糸卵、きざみの り、牛乳、わかめ	水稲穀粒(精白米)、おおむぎ(押麦)、 三温糖、なたね油、白ごま(いり)、ご ま油、フルーツ杏仁風プリン	もやし、小松菜カット冷、にんじん、ね ぎ、たけのこ(干切り)、とうもろこ し(冷凍)、ぶなしめじ	589 kcal 21.6 g 13.9 g 2.9 g
27月	麦ご飯	○	いわしごまホイル焼き もやしのひき肉炒め 大根の味噌汁	牛乳、いわしごまホイル焼き、鶏ひき 肉、挽わり大豆、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、マロニー、かたくり 粉、ごま油、庄内麩きざみ、じゃがいも	にんじん、もやし、にら、ぶなしめじ、 だいこん、ねぎ	563 kcal 25.6 g 10.1 g 3.2 g
28火	麦ご飯	○	鶏のから揚げ おかか和え しめじの味噌汁	牛乳、鶏肉モモ(皮なし)、木綿豆腐、米 みそ(赤色辛みそ)、骨ごと味付けおか か	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	もやし、キャベツ、ほうれんそう、にん じん、ぶなしめじ、ねぎ	679 kcal 28.9 g 22.6 g 2.8 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	688 kcal 28.6 g 22.3 g 3.2 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。

