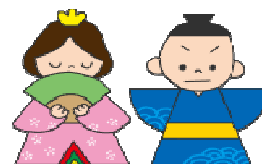


【表郷小学校】



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	3/1	給食丸ごと	—	不検出	3月1日	
2	3/1	お米	福島県	不検出	3月	
3	3/1	ほぐししめじ	福岡県	不検出	3月2日	
4	3/1	鉄分強化錦糸玉子	北海道	不検出	3月3日	
5	3/2	給食丸ごと	—	不検出	3月2日	
6	3/2	人参	千葉県	不検出	3月3日	
7	3/2	ねぎ	栃木県	不検出	3月6日	
8	3/2	豚ロース肉	福島県	不検出	3月6日	
9	3/3	給食丸ごと	—	不検出	3月3日	
10	3/3	鶏モモ肉	岩手県	不検出	3月7日	
11	3/3	ペルーイカ短冊	ペルー	不検出	3月7日	
12	3/6	給食丸ごと	—	不検出	3月6日	
13	3/7	給食丸ごと	—	不検出	3月7日	
14	3/7	ホキ切身	ニュージーランド	不検出	3月8日	
15	3/7	絹ごし豆腐	白河市表郷	不検出	3月8日	
16	3/7	キャベツ	愛知県	不検出	3月9日	
17	3/8	給食丸ごと	—	不検出	3月8日	
18	3/8	お米	福島県	不検出	3月	
19	3/8	ダイスポテト	北海道	不検出	3月9日	
20	3/8	人参	千葉県	不検出	3月10日	
21	3/9	給食丸ごと	—	不検出	3月9日	
22	3/9	大根	神奈川県	不検出	3月10日	
23	3/9	きゅうり	栃木県	不検出	3月13日	
24	3/9	ねぎ	栃木県	不検出	3月13日	
25	3/10	給食丸ごと	—	不検出	3月10日	

26	3/10	蒸し玉子	秋田県	不検出	3月14日	
27	3/10	豚モモ肉	福島県	不検出	3月14日	
28	3/13	給食丸ごと	—	不検出	3月13日	
29	3/14	給食丸ごと	—	不検出	3月14日	
30	3/14	冷凍銀鮭切身	チリ	不検出	3月15日	
31	3/14	チルドいちご	秋田県	不検出	3月16日	
32	3/14	キャベツ	愛知県	不検出	3月16日	
33	3/15	給食丸ごと	—	不検出	3月15日	
34	3/15	お米	福島県	不検出	3月	
35	3/15	白菜	白河市表郷	不検出	3月17日	
36	3/15	青ピーマン	茨城県	不検出	3月17日	
37	3/16	給食丸ごと	—	不検出	3月16日	
38	3/17	給食丸ごと	—	不検出	3月17日	
39	3/17	板こんにゃく	白河市	不検出	3月20日	
40	3/20	給食丸ごと	—	不検出	3月20日	

[3月 給食予定献立表]

2023年 3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	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、いか切身、ハム、油揚げ、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)	508 kcal 21.3 g 14.4 g 2.5 g
2 木	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、鶏ひき肉、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、セロリ	505 kcal 28.8 g 19.5 g 2.5 g
3 金	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 ひなあられ	錦糸卵、きざみのり、牛乳、さわら切身、西京焼き用みそ、あさりむき身、絹ごし豆腐、わかめ、なると	水稲穀粒(精白米)、三温糖、なたね油、白すりごま、花型麩、ひなあられ	さやえんどう、なばな、キャベツ、にんじん、糸みつば、えのきたけ	626 kcal 29.5 g 19.2 g 3.8 g
6 月	七穀ご飯	○	豚肉のしょうが焼き ひじきとお豆のサラダ なめこのみそ汁	牛乳、豚ロース、ひじき、大豆、木綿豆腐、米みそ(赤色辛みそ)	水稲穀粒(精白米)、七穀ブレンド、ごま油、じゃがいも	キャベツ、えだまめ、にんじん、なめこ、ねぎ	519 kcal 25.1 g 16.4 g 2.4 g
7 火	五目うどん	○	ごま酢あえ いりこ大豆	鶏肉、なると、牛乳、わかめ、いか、大豆、かたくちいわし(煮干し)	ソフト麺、白ごま(いり)、三温糖、かたくり粉、なたね油、水あめ	にんじん、玉葱、ねぎ、ほうれんそう、キャベツ、きゅうり	571 kcal 28.5 g 15.5 g 3.1 g
8 水	わかめご飯	○	白身魚の甘酢あんかけ おひたし 玉ねぎのみそ汁	牛乳、ホキ、かつお節、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)、わかめごはんの素、天ぷら粉、米粉、大豆油、三温糖、かたくり粉、なたね油	玉葱、カラフルピーマン、ほうれんそう、もやし、にんじん、はくさい、ねぎ	506 kcal 22.2 g 12.8 g 3.5 g
9 木	胚芽入りコッペパン	○	ポテトチーズ焼き フレンチサラダ 具だくさんスープ	牛乳、ウィンナー、シュレットチーズ、ツナ、鶏肉	コッペパン、小麦はいが、ダイスポテト、なたね油	とうもろこし、ぶなしめじ、玉葱、キャベツ、きゅうり、ブロッコリー、にんじん、セロリ、小松菜	492 kcal 24.2 g 21.4 g 2.7 g
10 金	<災害時非常食体験給食> 麦ご飯	○	非常食用カレー チキンサラダ ヨーグルト	牛乳、S&Bおいしいカレー、ソフトチキン、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	だいこん、玉葱、にんじん	660 kcal 26.7 g 23.6 g 2.3 g
13 月	<6年2組希望献立> <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 もずくのスープ レモンソーダゼリー	豚肉、いりたまご、牛乳、もずく(塩蔵、塩抜き)、絹ごし豆腐	水稲穀粒(精白米)、なたね油、ごま油、じゃがいも、レモンソーダゼリー	たけのこ、ねぎ、はくさい(キムチ漬け)、もやし、きゅうり、にんじん、えのきたけ	596 kcal 19.2 g 21.0 g 2.3 g
14 火	タンメン	○	ゆでたまご 中華サラダ 果物(せとか)	豚肉、牛乳、蒸したまご、いか	中華めん、なたね油、ごま油、はるさめ、白ごま(いり)、三温糖、なたね油	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、せとか	613 kcal 26.7 g 29.9 g 4.3 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、銀鮭、いりたまご、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	509 kcal 23.8 g 15.2 g 2.9 g
16 木	<6年2組希望献立> ハニートースト	○	海藻サラダ ABCマカロニスープ 果物(いちご)	牛乳、海藻ミックス、ウィンナー	食パン、グラニュー糖、はちみつ、無塩バター、アルファベットマカロニ、なたね油	だいこん、きゅうり、キャベツ、にんじん、玉葱、グリーンピース、いちご	515 kcal 16.5 g 19.4 g 2.4 g
17 金	麦ご飯	○	味付けおかか 県産厚焼き玉子 厚揚げと豚肉の味噌炒め 白菜の味噌汁	味付けおかか、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	540 kcal 25.1 g 16.9 g 3.7 g
20 月	<卒業お祝い献立> 赤飯	○	鶏唐と蒟蒻のごまみそあえ おかかあえ すまし汁 お祝いデザート	牛乳、鶏肉、米みそ(赤色辛みそ)、かつお節、なると、絹ごし豆腐	水稲穀粒(精白米)、炊き込み用赤飯の素、ごま塩、かたくり粉、なたね油、三温糖、白ごま(いり)、白玉ふ、お祝いデザート	板こんにやく、ほうれんそう、キャベツ、もやし、にんじん、えのきたけ、糸みつば、ねぎ、干し椎茸	499 kcal 22.3 g 15.9 g 3.2 g

月の 栄養価平均	547 kcal 23.9 g 18.7 g 3.0 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。

