

学校給食の放射性物質測定結果

3月26日学校給食調理済み食材(白沢調理場)の放射性物質測定結果については、放射性ヨウ素・放射性セシウムとも、検出されませんでした。

【測定結果】

測定核種	測定結果	検出限界値	セシウム合計
放射性ヨウ素 131	未検出	3.6 Bq/Kg	—
放射性セシウム134	未検出	5.2 Bq/Kg	
放射性セシウム137	未検出	4.6 Bq/Kg	

* 未検出

未検出とは表中の検出限界値未満であることを表します。

* 放射性セシウム等の基準値について

放射性セシウムの基準値(一般食品:100Bq/Kg)との比較は、セシウム134とセシウム137を合計した数値で行っています。

放射性ヨウ素については、食品毎に別途暫定基準値が決められています。

【検査食品等】

1. 検査食品(調理済み給食)

(1) ミルクパン(アメリカ産、カナダ産)

(2) ハムステーキアップルソース

(使用食材) ハムステーキ(国内産)、おろしりんご(国内産)、レモン(アメリカ産)、オニオンソテー(国内産)

(3) コーンサラダ

(仕様食材) キャベツ(愛知県産)、きゅうり(群馬県産)、ブロッコリー(エクアドル産)、赤ピーマン(高知県産)、ホールコーン(北海道産)

(4) ワンタンスープ

(使用食材) ぶた肉(群馬県産)、にんじん(茨城県産)たまねぎ(北海道産)、もやし(栃木県産)、こまつな(群馬県産)、たけのこ(国内産)、はくさい(茨城県産)、なると(国内産)、きくらげ(中国産)、ウエーブワンタン(アメリカ産、カナダ産)

(5) ミニゼリー

(使用食材) ぶどう(国内産)、みかん(国内産)

2. 調理場所…白沢調理場

3. 調理日…平成27年3月26日

4. 測定日…平成27年3月26日

5. 測定方法

消費生活センターの簡易測定器

測定機器…NaI(Tl)シンチレーション検出器、千代田テクノル RAD IQTM FS300
を用いた簡易測定(測定時間：30分)