

## 学校給食の放射性物質測定結果

沼田市給食センターでは、学校給食の安全確認と児童生徒に安全な学校給食を提供するため、市の消費生活センター内に設置してある検査機器を利用して、調理済み食材の検査を沼田市内の各調理場で、それぞれ月2回実施することになりました。

### 最新の検査結果

1月28日学校給食調理済み食材(利根調理場)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	3.7Bq/Kg	—
放射性セシウム 134	未検出	5.8Bq/Kg	
放射性セシウム 137	未検出	4.4Bq/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)

ココアパン(群馬県産)

バジルチキン

(使用食材) とり肉(岩手県産)

マカロニのトマトソテー

(使用食材) マカロニ(国産)・ピーマン(宮崎県産)

マッシュルーム(ポーランド産)・トマト(イタリア産)

パッチョサラダ

(使用食材) だいこん(三浦産)・パプリカ(韓国産)

ブロッコリー(エクアドル産)・キャベツ(群馬県産)

コーン(北海道産)

ジュリエンヌスープ

(使用食材) はくさい(群馬県産)・にんじん(千葉県産)

たまねぎ(北海道産)・セロリ(静岡県産)・こまつな(群馬県産)

ベーコン(外国産)

2. 調理場所…利根調理場

3. 調理日…平成28年1月28日

4. 測定日…平成28年1月28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)