

学校給食の放射性物質測定結果

7月5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	2.7 Bq/Kg	—
放射性セシウム 134	未検出	4.0 Bq/Kg	
放射性セシウム 137	未検出	3.4 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) ライ麦パン

(使用食材) 小麦粉(アメリカ産、カナダ産)

(2) ムケッカ

(使用食材) ホキでん粉つき(国内産)、オニオンソテー(国内産)、ピーマン(茨城県産)、とまと(国内産)、ココナッツミルク(国外産)

(3) 麦サラダ

(使用食材) 豆と穀物10種ミックス(国内産)、きゅうり(群馬県産)、キャベツ(群馬県産)、パプリカ(韓国産)、ブロッコリー(エクアドル産)

(4) フェジョン

(使用食材) ベーコン(国内産)、金時豆(北海道産)、たまねぎ(白沢町産)、さやいんげん(北海道産)

(5) チキンスープ

(使用食材) とり肉(国内産)、ヌードル(国内産)、たまねぎ(白沢町産)、にんじん(千葉県産)、しめじ(長野県産)、こまつな(沼田市産)、セロリー(長野県産)

(6) フローズンマンゴー

(使用食材) マンゴー(タイ産)

2. 調理場所…白沢調理場

3. 調理日…平成28年7月5日

4. 測定日…平成28年7月5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 (Ti) 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)