

学校給食の放射性物質測定結果

4月19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	3.7 Bq/Kg	—
放射性セシウム134	未検出	5.5 Bq/Kg	
放射性セシウム137	未検出	5.1 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) ごはん

(使用食材) 白飯(群馬県産)

(2) 味付け肉団子

(使用食材) 味付け肉団子(国内産)

(3) れんこんサラダ

(使用食材) キャベツ(愛知県産)、ほうれん草(熊本県産)、きゅうり(群馬県産)、ホールコーン(アメリカ産)、れんこんサラダベース(中国産)

(4) じゃがいもとたまねぎのみそ汁

(使用食材) じゃがいも(北海道産)、たまねぎ(北海道産)、もやし(栃木県産)、にんじん(徳島県産)、根深ねぎ(埼玉県産)、わかめ(韓国産)

(5) 手作りふりかけ

(使用食材) 削り節(国内産)、ごま(パラグアイ産、メキシコ産、グアテマラ産、エチオピア産、モザンビーク産)、ちりめん(国内産)、こまつな(群馬県産)、ローストアーモンド(アメリカ産)、あおのり(国内産)

2. 調理場所…白沢調理場

3. 調理日…平成29年4月19日

4. 測定日…平成29年4月19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)