

学校給食の放射性物質測定結果

6月20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	3.5 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	4.7 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(利根沼田産)

(2) 豚肉と厚揚げのみそ炒め

(使用食材) 豚肉(群馬県産)、角揚げ(国内産)、キャベツ(群馬県産)、にんじん(千葉県産)、たけのこ(山口県産)、ピーマン(茨城県産)

(3) 塩ナムル

(使用食材) きゅうり(群馬県産)、ほうれん草(大分県産)、パプリカ(オランダ産)、だいこん(沼田市産)

(4) 五目スープ

(使用食材) にんじん(千葉県産)、たまねぎ(群馬県産)、根深ねぎ(茨城県産)、干ししいたけ(群馬県産)、にら(群馬県産)、きくらげ(中国産)、チンゲンサイ(群馬県産)、うずら卵(国内産)、春雨(中国産)

(5) ミニゼリー

(使用食材) ミニゼリー(国内産)

2. 調理場所…白沢調理場

3. 調理日…平成30年6月20日

4. 測定日…平成30年6月20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)