

学校給食の放射性物質測定結果

1月8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	4.9 Bq/Kg	
放射性セシウム137	未検出	3.9 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) 丸パン

(使用食材)小麦粉(アメリカ産、カナダ産)

(2) ハンバーグケチャップソース

(使用食材)ハンバーグ(国内産)、たまねぎ(北海道産)

(3) マカロニアンドチーズ

(使用食材)とり肉(岩手県産)、たまねぎ(北海道産)、エルボマカロニ(イタリア産)、マッシュルーム(中国産)、スキムミルク(国内産)、ペシャメルソース(国内産)、チーズプレット(国内産)、牛乳(群馬県産)、白いんげん(国内産)

(4) コールスローサラダ

(使用食材)キャベツ(白沢町産)、きゅうり(群馬県産)、パプリカ(ニュージーランド産)、ホールコーン(ベトナム産)

(5) マンハッタクラムチャウ

(使用食材)あさり(中国産)、ベーコンショルダー(川場村産)、じゃがいも(北海道産)、こまつな(九州産)、とまと(イタリア産)、にんじん(茨城県産)

2. 調理場所…白沢調理場

3. 調理日…平成31年1月8日

4. 測定日…平成31年1月8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)