

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29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	3.5Bq/Kg	—
放射性セシウム 134	未検出	5.0Bq/Kg	
放射性セシウム 137	未検出	4.5Bq/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)

コッペパン(群馬県産)

マーガリン(国産)

ちくわの照り煮

(使用食材)ちくわ(国産)

コーンサラダ

(使用食材)キャベツ(愛知県産)・だいこん(千葉県産)
にんじん(千葉県産)・コーン(国産)

トマトシチュー

(使用食材)とり肉(岩手県産)・たまねぎ(北海道産)

じゃがいも(北海道産)・はくさい(茨城県産)

チンゲンサイ(群馬県産)・しめじ(長野県産)

大豆(国産)・トマト角煮(イタリア)

白インゲンペースト(北海道産)

みつ豆

(使用食材) カクテルゼリー (国産)・白玉だんご (国産)
みかん (国産)・黒豆 (国産)

2. 調理場所…利根調理場

3. 調理日…平成27年1月29日

4. 測定日…平成27年1月29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)