

学校給食の放射性物質測定結果

4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	3.2 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	4.1 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) 赤飯

(使用食材) アルファー化赤飯(国内産)

(2) ごま塩

(使用食材) ごま(ミャンマー産、ボリビア産、パラグアイ産)

(3) とり肉のくわ焼き

(仕様食材) とり肉(国内産)、赤色辛みそ(沼田市産)

(4) れんこんきんぴら

(使用食材) れんこん(茨城県産)、つきこん(沼田市産)、さつま揚げ(国内産)

(5) こんぶづけ

(使用食材) キャベツ(愛知県産)、きゅうり(群馬県産)、きざみ昆布(韓国産)、ごま(パラグアイ産)

(6) かき玉汁

(使用食材) にんじん(徳島県産)、たまねぎ(北海道産)、だいこん(千葉県産)、干しいたけ(九州産)、こまつな(群馬県産)、プチ豆腐(アメリカ産)、シーグレイス(国内産)、液卵(国内産)

(7) お祝いクレープ(国内産)

2. 調理場所…白沢調理場

3. 調理日…平成27年4月20日

4. 測定日…平成27年4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)