

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、調理済み食材の放射能検査を沼田市内の各調理場で実施しています。

学校給食の放射性物質測定結果

4月21日(火)に実施した、学校給食調理済み食材(沼田給食センター)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	3.9Bq/Kg	
放射性セシウム134	未検出	5.8Bq/Kg	—
放射性セシウム137	未検出	5.1Bq/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、食品ごと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) パインパン(国内産)

(2) チーズコロッケ

[使用食材] チーズコロッケ(国内産)

(3) とりササミバンバンジー

[使用食材] 鶏ささみ水煮(国内産)、きゅうり(群馬県産)、キャベツ(群馬県・神奈川県産)、もやし(栃木県産)、にんじん(徳島県産)、すりごま(エクアドル産)

(4) トマトスープ(ベーコン)

[使用食材] ベーコン(国内産)、たまねぎ(北海道産)、大根(千葉県産)、セロリー(群馬県産)、シメジほぐし(長野県産)、小松菜(群馬県産)、トマト角煮(イタリア産)

(5) くだもの

[使用食材] オレンジ(アメリカ産)

2 調理場所…沼田給食センター

3 調理日…平成27年4月21日(火)

4 測定日…平成27年4月21日(火)

5 測定方法

市消費生活センター設置の簡易測定器

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)