

学校給食の放射性物質測定結果

9月16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	2.9 Bq/Kg	—
放射性セシウム134	未検出	4.5 Bq/Kg	
放射性セシウム137	未検出	4.0 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) むぎごはん

(使用食材) 白飯(群馬県産)、おおむぎ(国内産)

(2) えびナゲット

(使用食材) えび(国内産)

(3) 海そうサラダ

(使用食材) 海そうサラダのもと(国内産)、きゅうり(群馬県産)、キャベツ(群馬県産)、ブロッコリー(エクアドル産)、パプリカ(オランダ産)、ちりめん(国内産)

(4) 夏野菜カレー

(使用食材) ぶた肉(国内産)、にんじん(北海道産)、玉ねぎ(白沢町産)、ズッキーニ(長野県産)、なす(白沢町産)、ピーマン(白沢町産)、カボチャ(群馬県産)、だいず(国内産)、プルーン(アメリカ産)

(5) 福神漬け

(使用食材) だいこん福神漬け(群馬県産)

2. 調理場所…白沢調理場

3. 調理日…平成27年9月16日

4. 測定日…平成27年9月16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)