

## 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

11月27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	3.3Bq/Kg	—
放射性セシウム 134	未検出	5.2Bq/Kg	
放射性セシウム 137	未検出	4.6Bq/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)

ごはん(群馬県産)

ソースカツ(国産：豚肉原料は外国産)

五目豆

(使用食材)大豆(国産)・れんこん(茨城県産)・さつまあげ(国産)

こんぶ(北海道産)

白菜のあさづけ

(使用食材)はくさい(群馬県産)・きゅうり(群馬県産)

にんじん(千葉県産)

ほうれん草と大根のみそ汁

(使用食材)だいこん(千葉県産)・ねぎ(群馬県産)・ほうれん草(群馬県産)

とうふ(沼田市産)・ふ(国産)・たけのこ(山口県産)

うずらの卵(国産)

##### 2. 調理場所…利根調理場

3. 調理日…平成27年11月27日

4. 測定日…平成27年11月27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)

### 過去の検査結果

- ・ 平成24年6月28日(白沢調理場)
- ・ 平成24年6月27日(沼田給食センター)
- ・ 平成24年6月15日(利根調理場)
- ・ 平成24年6月14日(白沢調理場)
- ・ 平成24年6月13日(沼田給食センター)
- ・ 平成24年6月 1日(利根調理場)
- ・ 平成24年5月31日(白沢調理場)
- ・ 平成24年5月28日(沼田給食センター)
- ・ 平成24年1月23日(白沢調理場)
- ・ 平成23年12月5日(沼田給食センター)