

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15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	3.0Bq/Kg	—
放射性セシウム 134	未検出	4.2Bq/Kg	
放射性セシウム 137	未検出	3.7Bq/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)

サワラの黄金焼き

(使用食材) サワラ(韓国産)

いそあえ

(使用食材) キャベツ(群馬県産)・もやし(栃木県産)

こまつな(群馬県産)・にんじん(千葉県産)

ちりめん(国産)

すきやき風煮

(使用食材) 豚肉(群馬県産)・焼きとうふ(国産)・しらたき(昭和村産)

はくさい(群馬県産)・にんじん(千葉県産)・だいこん(三浦産)

干しいたけ(国産)・ねぎ(群馬県産)・ふ(国産)

あずきだんご

(使用食材) 白玉だんご(国産)・あずき(北海道産)

2. 調理場所…利根調理場

3. 調理日…平成28年1月15日

4. 測定日…平成28年1月15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)