

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

10月5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	3.5Bq/Kg	—
放射性セシウム 134	未検出	4.9Bq/Kg	
放射性セシウム 137	未検出	4.3Bq/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)

とり肉のマヨポン焼き

(使用食材) 鶏肉(岩手県産)・葉ネギ(高知県産)

五目ひじき

(使用食材) ひじき(韓国産)・れんこん(茨城県産)・オール豆(国産)

グリーンピース(外国産)

おひたし

(使用食材) キャベツ(群馬県産)・にんじん(北海道産)・もやし(栃木県産)

ほうれん草(群馬県産)

けんちん汁

(使用食材) とうふ(国産)・だいこん(沼田市産)・こんにゃく(群馬県産)

さといも(千葉県産)・ちくわ(国産)・ごぼう(群馬県産)

干ししいたけ(国産)

2. 調理場所…利根調理場

3. 調理日…平成28年10月5日

4. 測定日…平成28年10月5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)