

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

2月10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	3.4Bq/Kg	—
放射性セシウム 134	未検出	4.8Bq/Kg	
放射性セシウム 137	未検出	3.8Bq/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)

むぎごはん(群馬県産)

イカリングフライ

(使用食材)イカ(中国産)

海藻サラダ

(使用食材)キャベツ(愛知県産)・パプリカ(韓国産)

こまつな(群馬県産)・海藻サラダのもと(外国産)

プチマリン(国産)

ポークカレー

(使用食材)ぶた肉(群馬県産)・にんじん(千葉県産)

たまねぎ(北海道産)・じゃがいも(北海道産)・大豆(国産)

プルーン(外国産)

いよかん(愛媛県産)

2. 調理場所…利根調理場

3. 調理日…平成28年2月10日

4. 測定日…平成28年2月10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 (Ti) 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)