

学校給食の放射性物質測定結果

1月10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	4.2 Bq/Kg	—
放射性セシウム134	未検出	6.3 Bq/Kg	
放射性セシウム137	未検出	5.4 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) ご飯

(使用食材) 白飯(群馬県産)

(2) タコライス

(使用食材) 豚ひき肉(群馬県産)、粒状大豆たんぱく(アメリカ産)、にんじん(千葉県産)、たまねぎ(北海道産)、ピーマン(宮崎県産)、黄ピーマン(ニュージーランド産)、赤ピーマン(ニュージーランド産)、トマトピューレー(国内産)、パルメザンチーズ(ニュージーランド産)

(3) シーザーサラダ

(使用食材) キャベツ(愛知県産)、ブロッコリー(エクアドル産)、ホールコーン(アメリカ産)、クルトン(アメリカ産)

(4) トマトスープ

(使用食材) とり肉(岩手県産)、はくさい(群馬県産)、たまねぎ(北海道産)、セロリー(静岡県産)、しめじ(長野県産)、こまつな(熊本県産)、ひよこまめ(アメリカ産)、とまと角煮(国内産)

(5) プリン

(使用食材) プリン(国内産)

2. 調理場所…白沢調理場

3. 調理日…平成30年1月10日

4. 測定日…平成30年1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(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)