

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

5月24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	5.2Bq/kg	
放射性セシウム137	未検出	4.7Bq/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、食品ごと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) チキンのトマトソース(てづくり)

使用食材: 鶏肉 むね 切り身(国産)、オニオンソテー(国産)、トマト角煮(イタリア産)

(2) コンソメポテト

使用食材: フライドポテト(北海道産)、パルメザンチーズ(国産)

(3) 海そうサラダ

使用食材: だいこん(千葉県産)、きゅうり(沼田市産)、(冷)ブロッコリーミニ(エクアドル産)
赤ピーマン(オランダ産)削り節(国産)、海そうサラダのもと(国産)

(4) ジュリエンスープ

使用食材: ベーコンショルダー(国産)、キャベツ(沼田市産)、にんじん(徳島県産)、たまねぎ(群馬県産)
(冷)こまつな(群馬県産)、セロリー(長野県産)

2. 調理場所……利根調理場

3. 調理日……平成30年5月24日

4. 測定日……平成30年5月24日

5. 測定方法……市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)