

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

6月6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	3.3Bq/kg	—
放射性セシウム134	未検出	5.1Bq/kg	
放射性セシウム137	未検出	4.4Bq/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)ごはん:沼田市産

(2)牛乳:群馬県産

(3)三色丼の具(とりそぼろ)

使用食材:鶏ひき肉(国産)、たまねぎ(群馬県産)、粒状大豆たんぱく(国産)

(4)三色丼の具(いりたまご)

使用食材:炒り卵(群馬県産)

(5)三色丼の具(おひたし)

使用食材:キャベツ(沼田市産)、もやし(栃木県産)、ほうれん草(沼田市産)、焼きのり(素干し風)(国産)
ちりめんGK(国産)

(6)切り干し大根のみそ汁

使用食材:切り干し大根(九州産)、だいこん(沼田市産)、にんじん(埼玉県産)、たまねぎ(群馬県産)
根深ねぎ(沼田市産)、干しいたけスライス(群馬県産)、(冷)油揚げカット(国産)
(冷)こまつな(群馬県産)

(7)カラマンダリン

使用食材:カラマンダリン(アメリカ産)

2. 調理場所……利根調理場

3. 調理日……平成30年6月6日

4. 測定日……平成30年6月6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L RAD IQTM FS300を用いた簡易測定(測定時間:30分)