

検査結果

- 検査機器: NaI(Tl)シンチレーター ガンマ線スペクトロメーター LB2045 (ドイツ・ベルトールド社製)
- 検査核種: 放射性セシウム(セシウム134、セシウム137の総和)
- 検査場所: 前橋市学校給食北部共同調理場(前橋市五代町493-5)

(注) 検出下限値は10Bq/kgを目安とし、検査結果が検出下限値以下の場合は「検出せず」と表記。
 (参考) 厚労省より、これまでの暫定基準に代わる「食品中の放射性物質に係る規格基準の設定」が提示。
 平成24年4月から適用。

厚労省の「食品中の放射性セシウムスクリーニング法」を参考に測定。
 新基準<放射性セシウム>: 一般食品100Bq/kg、牛乳50Bq/kg、乳児用食品50Bq/kg、飲料水10Bq/kg

検査実施日	検査内容	品 目 名	検査結果
2022/12/20	調理前食材検査 【年間・学期等契約 食材事前検査】	こんにゃく類 白こんにゃく	検出せず
		こんにゃく類 赤こんにゃく	〃
		こんにゃく類 しらたき	〃
		こんにゃく類 こんにゃく	〃
		かやきせんべい	〃
		和風かつおドレッシング	〃
		カンパチのカツ 25g	〃
		とろけるチーズのハンバーグ 60g	〃
		ポテトカップグラタン(ほうれん草) 50g	〃
		鮭とチーズのソフトカツ 40g	〃
		ゴマ油	〃
		ししゃものから揚げ 20g	〃
		エビしんじょう	〃
		カニ風味かまぼこ	〃
		カットゼリー(いちご)	〃
		ほっけ塩こうじ漬け 40g	〃
		コロッケ(野菜) 50g	〃
		エビシュウマイ(ボイル) 18g	〃
		にら饅頭 25g	〃
		さばのおかか煮 40g	〃
ぜんまい(水煮)	〃		

		ツナマヨオムレツ 40g	"
2022/12/6	調理前食材検査 【年間・学期等契約 食事前検査】	さわらの澱粉付き 40g	"
		ぶりフライ 50g	"
		アジフィレフライ 50g	"
		エビフライ L	"
		棒餃子 30g	"
		肉シュウマイ 18g	"
		ぎょうざ(地場産) 18g	"
		ミートボール 5g	"
		三温糖	"
		さきしめじ	"
		じゃがいも(クウォーターカット)	"
		エビカツ(鉄・Ca) 40g	"
		鮭西京焼き 40g	"
		マカロニ(ツイスト)	"
		塩サケ 40g	"
		赤魚西京焼き 40g	"
		豚ヒレカツ 50g	"
		キャベツメンチ 60g	"
		メンチカツ(前橋産) 50g	"
		レバー入りメンチカツ 50g	"
		だし巻き卵 300g×1/6	"
		米粉のりんごタルト 35g	"
		ストロベリーカスタードタルト 40g	"
チョコ大豆クリーム 10g	"		

