

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
令和5年8月3日	調理前食材検査 【年間・学期等契約 食材事前検査】	野菜春巻き(国産)	検出せず
		根菜つくね(たれ付き)	〃
		フランクフルト(ポーク)	〃
		煮干し	〃
		カツオの竜田揚げ	〃
		フヨウハイ(丸型)	〃
		かき揚げ(エビ・イカ)	〃
		パセリ(乾燥)	〃
令和5年8月2日	調理前食材検査 【年間・学期等契約 食材事前検査】	鶏つみれ	〃
		枝豆入り玉子焼き(国産)	〃
		マスの切り身	〃
		ぶりの照り焼き	〃
		塩サケ	〃
		あじの一夜干し	〃
		コロッケ(野菜)	〃
		グレープゼリー	〃
		さわらの西京焼き	〃
令和5年8月1日	調理前食材検査 【年間・学期等契約 食材事前検査】	ぜんまい(水煮)	〃
		トマトオムレツ	〃
		冷凍豆腐(3種強化)	〃
		水餃子	〃
		豆腐ハンバーグ	〃
		昆布	〃

		かぼちゃペースト	〃
		オムレツ(プレーン)	〃
		海鮮シュウマイ	〃
		乾燥大豆ミンチ	〃
令和5年7月28日	調理前食材検査 【年間・学期等契約 食材事前検査】	豚ヒレカツ	〃
		たこナゲット	〃
		ハンバーグFE	〃
		ジャガイモ餅	〃
		ごぼうサラダ	〃
		素干し風焼きのり	〃
		カツオフライ	〃
		あじフィレフライ	〃
		ホキフライ	〃
		ほうれん草入り玉子焼き	〃
		米粉	〃
令和5年7月21日	調理前食材検査 【年間・学期等契約 食材事前検査】	里芋(乱切り)	〃
		まいたけ	〃
		サツマイモ角切り	〃
		ブロッコリーカット(前橋産)	〃
		鶏ささみ(サラダ用)	〃
		煮干し粉	〃
		カットなめこ	〃
		千切大根漬け	〃
		サツマイモ(いちょう)	〃
		きざみたくあん	〃
		豆と穀物のミックス	〃
		鰹節粉	〃
		たけのこ水煮	〃
		さきしめじ(国産)	〃
		8月～12月分 蒟蒻類 赤こんにやく	〃
		8月～12月分 蒟蒻類 こんにやく	〃
		8月～12月分 蒟蒻類 白こんにやく	〃
8月～12月分 蒟蒻類 しらたき	〃		

