

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6年8月2日	調理前食材検査 【年間・学期等契約 食事前検査】	とろけるチーズのハンバーグ	検出せず
		水餃子	〃
		豆腐ブレッド(冷凍)	〃
		餅入りいなり	〃
		パイナップル	〃
		鮭西京焼き	〃
		肉団子(たれ付き)	〃
		ひじき(乾燥)	〃
		春巻き(fe)	〃
		こんぶ	〃
		まいわし煮干し	〃
		たけのこ水煮	〃
		ビーフン	〃
		レバー入りメンチカツ	〃
		キャベツメンチ	〃
		かぼちゃコロッケ	〃
		千切大根漬け	〃
		きざみたくあん	〃
		すいとん(地粉)	〃
		ゼンマイ(水煮)	〃
		ごぼうサラダ	〃
		マグロフライ	〃

令和6年7月29日

調理前食材検査
【年間・学期等契約
食事前検査】

焼き栗コロッケ	〃
サバの生姜煮	〃
むきエビ	〃
レバーフランク	〃
カットなめこ	〃
マイタケ	〃
塩サケ	〃
かき揚げ(えび・いか)	〃
かみかみかき揚げ	〃
フヨウハイ(丸形)	〃
さきしめじ(国産)	〃
鶏つくね(皮いり)	〃
かき揚げ(かぼちゃ・さつまいも)	〃
さといも生(スライス)	〃
ウサギ型ハンバーグ	〃
スイートポテト	〃
だし巻き卵	〃
レンコン水煮(スライス)	〃
ワンタン(肉入り)	〃
ホキみそフライ	〃
さんまでん粉付き	〃
あじ一夜干し	〃
さわら西京焼き	〃
イワシフライ(根菜)	〃
ぶり照り焼き	〃
ポテトニョッキ	〃
タコナゲット	〃
アジの磯部フライ	〃
野菜春巻き(国産)	〃
コロッケ(野菜)	〃

	豆腐ハンバーグ	〃
	モウカザメのゆず龍田	〃
	赤魚西京焼き	〃
	きんぴら入り厚焼き玉子	〃
	ほうれん草入り玉子焼き	〃
	9月～12月分こんにゃく類 こんにゃく	〃
	9月～12月分こんにゃく類 しらたき	〃
	9月～12月分こんにゃく類 白こんにゃく	〃
	9月～12月分こんにゃく類 赤こんにゃく	〃

