

## 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3年8月6日	調理前食材検査 【年間・学期等契約 食材事前検査】	無塩バター	検出せず
		餃子(地場産)	〃
		タコ型タコ焼き	〃
		くりのコロッケ	〃
		鮭とチーズのソフトカツ	〃
		コロッケ(野菜)	〃
		さば澱粉付き	〃
		カットゼリー(梨)	〃
		きざみたくあん	〃
		テンメンジャン	〃
		上白糖	〃
		胚芽ロールパン	〃
		菜種油(1500g)	〃
		ミニゼリー(オレンジ)	〃
マス切り身	〃		
令和3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】	鯖の西京焼き60g	〃
		鮭の竜田揚げ50g	〃
		赤魚の煮つけ50g	〃
		レバーフランク30g	〃
		かき揚げ(えび・いか)50g	〃
令和3年7月30日	調理前食材検査 【年間・学期等契約 食材事前検査】	かみかみかき揚げ60g	〃
		豚レバーチップ	〃
		チキンピカタ60g	〃
		ぐんまのねぎこんコロッケ50g	〃
		ワンタン(肉入り)	〃
		ウインナーカット(鉄分酵母)	〃

令和3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】	サツマイモ角切り	〃
		さきしめじ	〃
		赤魚の白醤油焼き40g	〃
		笹かまぼこ20g	〃
		鶏つみれ	〃
		凍り豆腐(さいの目)	〃
		あじフィレフライ60g	〃
		あじ一夜干し60g	〃
		カツオの竜田揚げ40g	〃
		カツオフライ50g	〃
		鶏卵水煮s(40g~45g)	〃
		ハムチーズサンドフライ40g	〃
		チキンナゲット20g	〃
		マンゴープリン(カット)	〃
		ラビオリ	〃
蒟蒻	〃		



