

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12月20日	調理前食材検査 【年間・学期等契約 食材事前検査】	メンチカツ(前橋産)	検出せず
		赤魚の白醤油焼き	〃
		合わせるゼリーの素(マスカット)	〃
		カットゼリー(いちご)	〃
		イワシの梅煮	〃
		サバのおかか煮	〃
		コロッケ(野菜)	〃
		フヨウハイ(丸形)	〃
		無塩バター	〃
		ドレッシング(韓国ナムル)	〃
		ハムチーズピカタ	〃
		しおザケ	〃
		さば澱粉付き	〃
		さわら澱粉付き	〃
		ソース(中濃)	〃
		蒟蒻類 こんにゃく	〃
		蒟蒻類 赤蒟蒻	〃
		蒟蒻類 白蒟蒻	〃
		蒟蒻類 しらたき	〃
		薄味ケチャップ肉団子(鉄)	〃

令和3年12月14日	調理前食材検査 【年間・学期等契約 食材事前検査】	切り干し大根漬け	〃
		揚げちりめん	〃
		ウインナーカット(鉄分酵母)	〃
		ブロッコリーカット(前橋産)	〃
		さきしめじ	〃
		ウインナー20g(鉄分酵母)	〃
		いか	〃
		ラビオリ	〃
		モウカザメのゆず龍田	〃
		梅かまぼこ	〃
		ホッケ塩麴漬け	〃
		さわら西京焼き	〃
		ホキフライ	〃
		野菜春巻き	〃
		ちくわ(1/4)	〃
		レバー入りメンチカツ	〃
		ジャガイモ(クウォーターカット)	〃
		ミニゼリー(もも)	〃
		シューマイ(地場産)	〃
		ほうれん草入り玉子焼き	〃
		カレーコロッケ(鉄強化)	〃
		ツナマヨオムレツ	〃
		棒餃子	〃
		アジのさんが焼き	〃
		春巻き(Fe)	〃
		チキンのオープン焼き	〃
		ミートボール(鉄)	〃
		オリーブオイル	〃

