

## 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4年8月5日	調理前食材検査 【年間・学期等契約 食材事前検査】	トマトオムレツ	検出せず
		タコ型タコ焼き	〃
		かぼちゃコロッケ	〃
		さわらの西京焼き	〃
		サラダ用ベースごぼう	〃
		きざみたくあん	〃
		はちみつレモンゼリー	〃
		アセロラミルクゼリー	〃
		カットゼリー(マンゴー)	〃
令和4年7月29日	調理前食材検査 【年間・学期等契約 食材事前検査】	たけのこ水煮(筒B)	〃
		マカロニ(ツイスト)	〃
		水餃子	〃
		サバの生姜煮	〃
		サバの味噌煮	〃
		冷凍ミカン	〃
		カットゼリー(もも)	〃
		無塩バター	〃
		ゴマ油	〃
		菜種油(1500g)	〃
		ホットドッグバーグ	〃
		シュウマイ(地場産)バラ凍結	〃
		彩野菜の玉子焼き	〃
		かき揚げ(かぼちゃ・さつまいも)	〃

令和4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】	フヨウハイ(丸形)	〃
		豚ヒレカツ	〃
		イカナゲツ	〃
		白身魚フリッター	〃
		ししゃもフリッター	〃
		チキンカツ	〃
		五目包子	〃
令和4年7月25日	調理前食材検査 【年間・学期等契約 食材事前検査】	なめこ	〃
		さきしめじ	〃
		千切りだいこん漬け	〃
		なしゼリー	〃
		いちょうかまぼこ	〃
		カットとうがん	〃
		かぼちゃ(角切り)	〃
		チョコ大豆クリーム	〃
		ひよこ豆(水煮)	〃
		チーズオムレツ	〃
		レモンゼリー	〃
		チキンピカタ	〃
		ぐんまのねぎこんコロツケ	〃
		いか	〃
		ハンバーグ(Fe)	〃
		鶏つくね(皮いり)	〃
		だし巻き卵	〃
炒り卵	〃		



