

## 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3月23日	調理前食材検査 【年間・学期等契約 食材事前検査】	風味調味料	検出せず
		ホワイトルウ	〃
		こんにゃく類(しらたき)	〃
		こんにゃく類(こんにゃく)	〃
		こんにゃく類(赤こんにゃく)	〃
		こんにゃく類(白蒟蒻)	〃
		食塩	〃
		こしょう	〃
		パセリ(乾燥)	〃
		凍り豆腐(細きり)	〃
		ワンタンの皮	〃
		粉しょうが	〃
		切り干し大根	〃
		しいたけ(干)	〃
		いもけんぴ小魚	〃
		煮干し	〃
		わかめ(乾燥)	〃
		青のり	〃
		さきしめじ(国産)	〃
白身魚フリッター	〃		
パイナップル(NET1kg)	〃		
麦茶	〃		
ほうれん草入り玉子焼き	〃		
肉詰めいなり	〃		
サバの味噌煮	〃		
チーズオムレツ40g・50g	〃		

令和5年3月22日

調理前食材検査  
【年間・学期等契約  
食材事前検査】

豆乳と野菜のマフィン	〃
カニ風味かまぼこ	〃
白ワイン	〃
味噌(白)1kg	〃
焼き竹輪(スライス)	〃
むきえび	〃
ひよこ豆(水煮)	〃
ソース(ウスター)	〃
すいとん(地粉)	〃
ドレッシング(コールスロー)200ml	〃
ドレッシング(減塩和風)200ml	〃
ドレッシング(香胡麻)250ml	〃
塩サケ	〃
みりん	〃
だし巻き卵	〃
アジの一夜干し	〃

		ホキフライ	〃
		棒餃子	〃
		天井のたれ	〃
		彩り野菜の玉子焼き	〃
		鮭とチーズのソフトカツ	〃
		浅漬けの素	〃
令和5年3月10日	調理前食材検査 【年間・学期等契約 食材事前検査】	きざみたくあん	〃
		ぐんまのねぎこんころっけ	〃
		カットとうがん	〃
		フランクフルト(ポーク)	〃
		海藻サラダ麺	〃
		ヨーグルト(レモン)	〃
		ヨーグルト(Fe)	〃
		山菜ミックス	〃
		マッシュルーム(スライス)	〃
		ゼンマイ(水煮)	〃
		ひじき(水煮)	〃
		トマトピューレ	〃
		白菜キムチ漬け	〃
		オイスターソース	〃
		きざみ大豆	〃
		おろしにんにく	〃
		かき揚げ(エビ・イカ)	〃
		ハムチーズピカタ	〃
		マスのマヨネーズ焼き	〃
		グレーゼリー	〃
		七夕ゼリー	〃
		さつま揚げ	〃
		さわら澱粉付き	〃
		メンチカツ(前橋産)	〃
		レバー入りメンチカツ	〃
		メープルマフィン	〃
豚ヒレカツ	〃		
サバの生姜煮	〃		
キムチの素	〃		

	赤魚の白醤油焼き	"
	根菜つくね(たれ付き)	"
	チキンカツ	"
	ジャガイモ(クウォーターカット)	"
	ウズラ卵水煮(レトルト)	"
	コロケ(野菜)	"
	ツナマヨオムレツ	"
	アセロラミルクゼリー	"
	ハムチーズサンドフライ	"



