

令和5年3月の検査結果

- 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20日	調理前食材検査 【3月22日～3月23日使用予定食材事前検査】	エリンギ	検出せず
		しめじ	〃
令和5年3月17日	調理前食材検査 【3月20日～3月23日使用予定食材事前検査】	にんじん	〃
		ジャガイモ	〃
		4月分ブロイラー 切り身(もも・皮付き)	〃
		4月分ブロイラー 小間切れ(胸・皮なし)	〃
		4月分ブロイラー 小間切れ(胸・皮つき)	〃
		r5.4.1～r6.3.31 ブロイラー(前橋産) 小間切れ(もも・皮付き)	〃
		r5.4.1～r6.3.31 ブロイラー(前橋産) 小間切れ(もも・皮なし)	〃
令和5年3月16日	調理前食材検査 【3月20日～3月23日使用予定食材事前検査】	もやし	〃
		ピーマン	〃
		大根	〃
		きゅうり	〃
令和5年3月14日	調理前食材検査 【3月20日～3月23日使用予定食材事前検査】	セロリ	〃
		玉葱	〃
令和5年3月13日	調理前食材検査 【3月20日～3月23日使用予定食材事前検査】	にら	〃
		小松菜	〃
令和5年3月10日	調理前食材検査 【3月13日～3月17日使用予定食材事前検査】	しめじ	〃
		えのき	〃
令和5年3月9日	調理前食材検査 【3月13日～3月17日使用予定食材事前検査】	ジャガイモ	〃
		ブロッコリー	〃
令和5年3月8日	調理前食材検査 【3月13日～3月17日使用予定食材事前検査】	にんじん	〃
		きゅうり	〃
令和5年3月7日	調理前食材検査 【3月13日～3月17日使用予定食材事前検査】	キャベツ	〃
		玉葱	〃
令和5年3月6日	調理前食材検査 【3月13日～3月17日使用予定食材事前検査】	ネギ	〃
		大根	〃
		もやし	〃

令和5年3月3日	調理前食材検査 【3月6日～3月10日使用 予定食材事前検査】	ジャガイモ	〃
		エリンギ	〃
令和5年3月2日	調理前食材検査 【3月6日～3月10日使用 予定食材事前検査】	ネギ	〃
		キャベツ	〃
		きゅうり	〃
令和5年3月1日	調理前食材検査 【3月6日～3月10日使用 予定食材事前検査】	小松菜	〃
		にんじん	〃
		玉葱	〃

