

令和5年10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10月31日	調理前食材検査 【11月6日～11月10日使用予定食材事前検査】	粟	検出せず
		もやし	〃
令和5年10月27日	調理前食材検査 【10月30日～11月2日使用予定食材事前検査】	チンゲン菜	〃
		きゅうり	〃
令和5年10月26日	調理前食材検査 【10月30日～11月2日使用予定食材事前検査】	キャベツ	〃
		玉葱	〃
		セロリー	〃
令和5年10月24日	調理前食材検査 【10月30日～11月2日使用予定食材事前検査】	ねぎ	〃
		にんじん	〃
令和5年10月23日	調理前食材検査 【10月30日～11月2日使用予定食材事前検査】	白菜	〃
		もやし	〃
令和5年10月19日	調理前食材検査 【10月23日～10月27日使用予定食材事前検査】	しめじ	〃
		エリンギ	〃
		ごぼう	〃
令和5年10月17日	調理前食材検査 【10月23日～10月27日使用予定食材事前検査】	小松菜	〃
		ジャガイモ	〃
令和5年10月16日	調理前食材検査 【10月23日～10月27日使用予定食材事前検査】	玉葱	〃
		にんじん	〃
令和5年10月13日	調理前食材検査 【10月16日～10月20日使用予定食材事前検査】	11月分 プロイラー 挽肉(胸)	〃
		11月分 プロイラー 切り身(胸・皮付き)	〃
		11月分 プロイラー 小間切れ(胸・皮なし)	〃
		11月分 プロイラー 小間切れ(ササミ・筋なし)	〃
		11月分 プロイラー 切り身(もも・皮付き)	〃
		11月分 プロイラー 小間切れ(胸・皮付き)	〃
		さつまいも	〃
		ねぎ	〃
令和5年10月10日	調理前食材検査 【10月16日～10月20日使用予定食材事前検査】	大根	〃
		きゅうり	〃

	査]	小松菜	"
令和5年10月6日	調理前食材検査 【10月10日～10月13日 使用予定食材事前検査】	テンゲン菜	"
		もやし	"
令和5年10月5日	調理前食材検査 【10月10日～10月13日 使用予定食材事前検査】	パプリカ(赤)	"
		ねぎ	"
		ジャガイモ	"
令和5年10月4日	調理前食材検査 【10月10日～10月13日 使用予定食材事前検査】	にんじん	"
		ごぼう	"
令和5年10月3日	調理前食材検査 【10月10日～10月13日 使用予定食材事前検査】	玉葱	"
		キャベツ	"
令和5年10月2日	調理前食材検査 【10月10日～10月13日 使用予定食材事前検査】	赤ピーマン	"
		きゅうり	"
		大根	"

