

令和5年11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11月29日	調理前食材検査 【12月4日～12月8日使用予定食材事前検査】	チンゲン菜	検出せず
		玉葱	〃
		きゅうり	〃
令和5年11月27日	調理前食材検査 【12月4日～12月8日使用予定食材事前検査】	大根	〃
		ジャガイモ	〃
		さつまいも	〃
令和5年11月24日	調理前食材検査 【11月27日～12月1日使用予定食材事前検査】	ネギ	〃
		セロリ	〃
		白菜	〃
		しめじ	〃
		さつまいも	〃
令和5年11月20日	調理前食材検査 【11月27日～12月1日使用予定食材事前検査】	エリンギ	〃
		大根	〃
		12月分 プロイラー 切り身(胸・皮なし)	〃
		12月分 プロイラー 小間切れ(胸・皮付き)	〃
		12月分 プロイラー 挽肉(胸)	〃
令和5年11月17日	調理前食材検査 【11月20日～11月24日使用予定食材事前検査】	キャベツ	〃
		えのき	〃
		12月分 プロイラー 小間切れ(ササミ・筋なし)	〃
		12月分 プロイラー 切り身(胸・皮付き)	〃
令和5年11月16日	調理前食材検査 【11月20日～11月24日使用予定食材事前検査】	12月分 プロイラー 小間切れ(胸・皮なし)	〃
		にんじん	〃
		ジャガイモ	〃
令和5年11月15日	調理前食材検査 【11月20日～11月24日使用予定食材事前検査】	もやし	〃
		みかん	〃
		キャベツ	〃
令和5年11月13日	調理前食材検査 【11月20日～11月24日使用予定食材事前検査】	ごぼう	〃
		しめじ	〃
令和5年11月10日	調理前食材検査 【11月13日～11月17日	ほうれん草	〃

令和5年11月10日	使用予定食材事前検査】	きゅうり	〃
令和5年11月9日	調理前食材検査 【11月13日～11月17日 使用予定食材事前検査】	小松菜	〃
		ジャガイモ	〃
		白菜	〃
令和5年11月8日	調理前食材検査 【11月13日～11月17日 使用予定食材事前検査】	大根	〃
		セロリ	〃
		にんじん	〃
		チンゲン菜	〃
		キャベツ	〃
令和5年11月6日	調理前食材検査 【11月13日～11月17日 使用予定食材事前検査】	ブロッコリー	〃
		ピーマン	〃
		ネギ	〃
		玉葱	〃
令和5年11月1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】	もやし	〃
		大根	〃
		きゅうり	〃

