

## 令和6年2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		検査結果
令和6年2月27日	調理前食材検査 【2月27日～2月29日使用予定食材事前検査】	ジャガイモ	検出せず
		チンゲン菜	"
令和6年2月26日	調理前食材検査 【2月27日～2月29日使用予定食材事前検査】	白菜	"
		ニラ	"
令和6年2月21日	調理前食材検査 【2月26日～2月29日使用予定食材事前検査】	玉葱	"
		にんじん	"
令和6年2月20日	調理前食材検査 【2月26日～2月29日使用予定食材事前検査】	きゅうり	"
		ネギ	"
令和6年2月19日	調理前食材検査 【2月26日～2月29日使用予定食材事前検査】	ごぼう	"
		ほうれん草	"
令和6年2月16日	調理前食材検査 【2月19日～2月22日使用予定食材事前検査】	小松菜	"
		エリンギ	"
		3月分 プロイラー 切り身(胸・皮付き)	"
		3月分 プロイラー 小間切れ(胸・皮付き)	"
		3月分 プロイラー 小間切れ(胸・皮なし)	"
		3月分 プロイラー 切り身(胸・皮なし)	"
令和6年2月14日	調理前食材検査 【2月19日～2月22日使用予定食材事前検査】	3月分 プロイラー 挽肉(胸)	"
		しめじ	"
		チンゲン菜	"
令和6年2月13日	調理前食材検査 【2月19日～2月22日使用予定食材事前検査】	キャベツ	"
		白菜	"
		もやし	"
令和6年2月8日	調理前食材検査 【2月13日～2月16日使用予定食材事前検査】	大根	"
		キャベツ	"
令和6年2月7日	調理前食材検査 【2月13日～2月16日使用予定食材事前検査】	にんじん	"
		ジャガイモ	"
		小松菜	"
令和6年2月6日	調理前食材検査 【2月13日～2月16日使用予定食材事前検査】	ネギ	"
		玉葱	"

		にんじん	"
令和6年2月5日	調理前食材検査 【2月13日～2月16日使用予定食材事前検査】	キャベツ	"
		きゅうり	"
令和6年2月2日	調理前食材検査 【2月5日～2月9日使用予定食材事前検査】	だいこん	"
		もやし	"
		ほうれん草	"
令和6年2月1日	調理前食材検査 【2月5日～2月9日使用予定食材事前検査】	ネギ	"
		大根	"

