

## 令和6年5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6年5月24日	調理前食材検査 【5月27日～5月31日使用予定食材事前検査】	玉葱	検出せず
		ジャガイモ	"
		ねぎ	"
令和6年5月23日	調理前食材検査 【5月27日～5月31日使用予定食材事前検査】	小松菜	"
		しめじ	"
令和6年5月22日	調理前食材検査 【5月27日～5月31日使用予定食材事前検査】	アスパラガス	"
		きゅうり	"
令和6年5月21日	調理前食材検査 【5月27日～5月31日使用予定食材事前検査】	ごぼう	"
		キャベツ	"
令和6年5月20日	調理前食材検査 【5月27日～5月31日使用予定食材事前検査】	ピーマン	"
		チンゲン菜	"
令和6年5月15日	調理前食材検査 【5月20日～5月24日使用予定食材事前検査】	6月分プロイラー 挽肉(胸)	"
		キャベツ	"
		にんじん	"
		もやし	"
令和6年5月14日	調理前食材検査 【5月20日～5月24日使用予定食材事前検査】	6月分プロイラー 小間切れ(胸・皮付き)	"
		6月分プロイラー 小間切れ(胸・皮なし)	"
		玉葱	"
		しめじ	"
		えのき	"
		大根	"
		ジャガイモ	"
令和6年5月9日	調理前食材検査 【5月13日～5月17日使用予定食材事前検査】	セロリ	"
		小松菜	"
		きゅうり	"
令和6年5月8日	調理前食材検査 【5月13日～5月17日使用予定食材事前検査】	キャベツ	"
		ほうれん草	"
		葱	"
		エリンギ	"

令和6年5月7日	調理前食材検査 【5月13日～5月17日使用予定食材事前検査】	きゅうり	"
		玉葱	"
		にんじん	"
令和6年5月1日	調理前食材検査 【5月7日～5月10日使用予定食材事前検査】	もやし	"
		小松菜	"

