

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4月2日	調理前食材検査 【年間・学期等契約 食材事前検査】	コッペパン(冷凍)	検出せず
		野菜パイオン	〃
		ジャガイモ餅	〃
		むきエビ	〃
		カレーメンチ	〃
		まいわし煮干し	〃
		冷凍豆腐(3種強化)	〃
		ハンバーグfe 60g	〃
		マグロ水煮	〃
		スパゲッティ	〃
		バジル(乾燥)	〃
		しいたけ(干)	〃
		青のり	〃
		マカロニ(シエル)	〃
		わかめ(乾燥)	〃
		凍り豆腐(短冊)	〃
		4月~7月分こんにゃく類 赤こんにゃく	〃
		4月~7月分こんにゃく類 白こんにゃく	〃
		4月~7月分こんにゃく類 こんにゃく	〃
		4月~7月分こんにゃく類 しらたき	〃
		コーンクリーム(冷凍)	〃
		イワシの梅煮	〃
		鮭とチーズのソフトカツ	〃
		みそ(赤)1kg	〃
		塩サケ	〃
		カニ風味かまぼこ	〃
さわら西京焼き	〃		

		パリツオーネ	〃
		茎わかめ	〃
		黄桃(ダイス)	〃
		トマトオムレツ	〃
		ツナマヨオムレツ	〃
		大根おろし	〃
		花かつお	〃
令和6年3月27日	調理前食材検査 【年間・学期等契約 食材事前検査】	ホキフライ	〃
		コロケ(野菜)	〃
		若鳥のから揚げ	〃
		たけのこ水煮	〃
		ラーメンスープ(醤油)	〃
		マッシュルーム(スライス)	〃
		海藻ミックス(国産)	〃
		ゼンマイ(水煮)	〃
		マグロフライ	〃
		白菜キムチ漬け	〃
		かまぼこ(蒸し)	〃
		星形コロケ	〃
		フランクフルト(ボーク)	〃
		レバーフランク	〃
		削り節(さば)	〃
		フヨウハイ(丸形)	〃
		イカボール	〃
		さきしめじ(国産)	〃
		にら饅頭	〃
		トマトケチャップ300g	〃
		カリカリ梅	〃
		ごま(いり・白)	〃
		カットなめこ	〃
		カットとうがん	〃
		れんこん(生)スライス	〃
		かき揚げ(エビ・イカ)	〃
あじフィレフライ	〃		

おろしリンゴ	〃
棒餃子	〃
春巻き(fe)	〃
おろししょうが	〃
たちおフライ	〃
タコメンチ	〃
うずら卵水煮(レトルト)	〃
マリネドレッシング	〃
もずく(カット)	〃
ミックスビーンズ(国産)	〃
ドレッシング(和風玉葱)	〃
いわしでん粉付き	〃
赤魚の白醤油焼き	〃
あじ一夜干し	〃
ハムチーズピカタ	〃
彩り野菜の玉子焼き	〃
モウカザメのゆず竜田	〃
ぎょうざ(地場産)	〃
ドレッシング(コールスロー)200ml	〃
ししゃもフリッター	〃
塩ふき昆布	〃
シューマイ(地場産)真空	〃

