

令和6年6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6月24日	調理前食材検査 【6月25日～6月28日使用予定食材事前検査】	大根	検出せず
		キャベツ	〃
令和6年6月21日	調理前食材検査 【6月24日～6月28日使用予定食材事前検査】	ねぎ	〃
		小松菜	〃
令和6年6月20日	調理前食材検査 【6月24日～6月28日使用予定食材事前検査】	玉葱	〃
		ジャガイモ	〃
		ごぼう	〃
令和6年6月18日	調理前食材検査 【6月24日～6月28日使用予定食材事前検査】	チンゲン菜	〃
		もやし	〃
令和6年6月17日	調理前食材検査 【6月24日～6月28日使用予定食材事前検査】	ジャガイモ	〃
		小松菜	〃
		7月分ブロイラー 小間切れ(胸・皮付き)	〃
令和6年6月14日	調理前食材検査 【6月17日～6月21日使用予定食材事前検査】	きゅうり	〃
		キャベツ	〃
令和6年6月13日	調理前食材検査 【6月17日～6月21日使用予定食材事前検査】	7月分ブロイラー 挽肉(胸)	〃
		7月分ブロイラー 小間切れ(胸・皮なし)	〃
		7月分ブロイラー 小間切れ(ササミ・筋なし)	〃
		にんじん	〃
		ねぎ	〃
令和6年6月11日	調理前食材検査 【6月17日～6月21日使用予定食材事前検査】	ピーマン	〃
		タマネギ	〃
		ズッキーニ	〃
令和6年6月7日	調理前食材検査 【6月10日～6月14日使用予定食材事前検査】	エリンギ	〃
		ジャガイモ	〃
令和6年6月6日	調理前食材検査 【6月10日～6月14日使用予定食材事前検査】	キャベツ	〃
		大根	〃
		ごぼう	〃
令和6年6月5日	調理前食材検査 【6月10日～6月14日使用予定食材事前検査】	きゅうり	〃
		もやし	〃

令和6年6月4日	調理前食材検査 【6月10日～6月14日使用予定食材事前検査】	タマネギ	〃
		キャベツ	〃
		チンゲン菜	〃
令和6年6月3日	調理前食材検査 【6月10日～6月14日使用予定食材事前検査】	にんじん	〃
		玉葱	〃

