

令和6年9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9月26日	調理前食材検査 【9月27日～9月30日使用予定食材事前検査】	水菜	検出せず
		にんじん	〃
		しめじ	〃
令和6年9月24日	調理前食材検査 【9月25日～9月30日使用予定食材事前検査】	ごぼう	〃
		小松菜	〃
令和6年9月19日	調理前食材検査 【9月24日～9月27日使用予定食材事前検査】	キャベツ	〃
		ジャガイモ	〃
		大根	〃
令和6年9月18日	調理前食材検査 【9月24日～9月27日使用予定食材事前検査】	もやし	〃
		きゅうり	〃
		小松菜	〃
令和6年9月13日	調理前食材検査 【9月17日～9月20日使用予定食材事前検査】	しめじ	〃
		えのき	〃
		チンゲン菜	〃
		ごぼう	〃
令和6年9月12日	調理前食材検査 【9月17日～9月20日使用予定食材事前検査】	10月分ブロイラー 小間切れ(胸・皮なし)	〃
		10月分ブロイラー 小間切れ(ササミ・筋なし)	〃
		10月分ブロイラー 小間切れ(胸・皮付き)	〃
令和6年9月11日	調理前食材検査 【9月17日～9月20日使用予定食材事前検査】	10月分ブロイラー 挽肉(胸)	〃
		10月分ブロイラー 切り身(胸・皮付き)	〃
		玉葱	〃
令和6年9月9日	調理前食材検査 【9月17日～9月20日使用予定食材事前検査】	胡瓜	〃
		小松菜	〃
		ねぎ	〃
令和6年9月6日	調理前食材検査 【9月9日～9月13日使用予定食材事前検査】	茄子	〃
		白菜	〃
		もやし	〃
		小松菜	〃
	調理前食材検査	水菜	〃

令和6年9月5日	調理前食材検査 【9月9日～9月13日使用 予定食材事前検査】	きゅうり	〃
		キャベツ	〃
令和6年9月4日	調理前食材検査 【9月9日～9月13日使用 予定食材事前検査】	葱	〃
		にら	〃
		にんじん	〃
令和6年9月2日	調理前食材検査 【9月9日～9月13日使用 予定食材事前検査】	ジャガイモ	〃
		大根	〃
		玉葱	〃
		白ナス	〃

