

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
		1月~3月蒟蒻類 しらたき	検出せず
		1月~3月蒟蒻類 こんにやく	〃
		1月~3月蒟蒻類 白こんにやく	〃
		にしん竜田揚げ40g	〃
		ほっけ塩麩漬け40g	〃
		ナルト(5本入り)	〃
		グリーンピース(冷凍)	〃
		黒はんぺんフライ	〃
		白玉餅(国産)	〃
		タコ型タコ焼き	〃
		鶏そぼろの玉子焼き41.67g	〃
		だし巻き卵300g×1/5	〃
		豆竹輪	〃
		イカメンチ40g	〃
		ハンバーグFE60g	〃
		イワシ入りハンバーグ40g	〃
		マイタケ	〃
		ブロッコリーカット(前橋産)	〃
		かぼちゃ(角きり)	〃
		梅ちらしかまぼこ	〃
		甘酢肉団子	〃
		ハムチーズサンドフライ40g	〃
		マカロニ・星	〃

令和6年12月20日	調理前食材検査 【年間・学期等契約 食事前に検査】	エビしんじょう	〃
		フヨウハイ(丸形)50g	〃
		サバの西京焼き50g	〃
		ますのマヨネーズ焼き40g	〃
		さきしめじ(国産)	〃
		海藻サラダ類	〃
		ひじき(水煮)	〃
		カリカリ梅	〃
		たけのこ水煮	〃
		イカ(短冊)	〃
		切り干し大根	〃
		キャベツメンチ60g	〃
		チキンカツ40g	〃
		ツナマヨオムレツ40g	〃
		サバのスタミナ焼き40g	〃
		赤魚の白醤油焼き40g	〃
		たこメンチ40g	〃
		かぼちゃコロッケ50g	〃
		黒はんぺん	〃
		いわしのカリカリフライ	〃
イワシフライ(根菜)50g	〃		
棒餃子30g	〃		
ごぼうサラダ	〃		
さわらでん粉付き40g	〃		
白身魚スティックフライ40g	〃		
枝豆入り玉子焼き(国産)50g	〃		

