

令和7年3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7年3月21日	調理前食材検査 【3月18日～3月25日使用予定食材事前検査】	セロリー	検出せず
		チンゲン菜	〃
		えのき	〃
		ほうれん草	〃
令和7年3月13日	調理前食材検査 【3月17日～3月21日使用予定食材事前検査】	4月分 ブロイラー 小間切れ(ササミ・筋なし)	〃
		4月分 ブロイラー 小間切れ(胸・皮つき)	〃
令和7年3月12日	調理前食材検査 【3月17日～3月21日使用予定食材事前検査】	4月分 ブロイラー 小間切れ(胸・皮なし)	〃
		大根	〃
		ニラ	〃
		葱	〃
令和7年3月11日	調理前食材検査 【3月17日～3月21日使用予定食材事前検査】	4月分 ブロイラー 切り身(胸・皮付き)	〃
		4月分 ブロイラー 挽肉(胸)	〃
		小松菜	〃
		きゅうり	〃
令和7年3月10日	調理前食材検査 【3月17日～3月21日使用予定食材事前検査】	キャベツ	〃
		ごぼう	〃
		ほうれん草	〃
令和7年3月7日	調理前食材検査 【3月10日～3月14日使用予定食材事前検査】	たまねぎ	〃
		エリンギ	〃
令和7年3月6日	調理前食材検査 【3月10日～3月14日使用予定食材事前検査】	にんじん	〃
		ジャガイモ	〃
		しめじ	〃
令和7年3月5日	調理前食材検査 【3月10日～3月14日使用予定食材事前検査】	水菜	〃
		白菜	〃
令和7年3月4日	調理前食材検査 【3月10日～3月14日使用予定食材事前検査】	キャベツ	〃
		葱	〃
		にんじん	〃
		だいこん	〃
		キャベツ	〃

令和7年3月3日	調理前食材検査 【3月10日～3月14日使用予定食材事前検査】	小松菜	〃
		もやし	〃

