

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4月1日	調理前食材検査 【年間・学期等契約 食事前検査】	サバの生姜煮50g	検出されず
		もずく(カット)	〃
		サバの味噌煮50g	〃
		茎わかめ	〃
		きなこ	〃
		お魚ナゲット	〃
		かぼちゃのひき肉フライ	〃
		チキンチーズのオープン焼き50g	〃
		豆乳ハンバーグ50g	〃
		鶏肉コリコリフライ40g	〃
		鮭とチーズのソフトカツ40g	〃
		イワシのみぞれ煮35g	〃
		カット寒天	〃
		たちうおフライ40g	〃
		肉詰めいなり	〃
		カニ風味かまぼこ	〃
		モウカザメのゆず龍田40g	〃
		鶏つみれ	〃
		スパニッシュオムレツ50g	〃
		あわせるゼリーの素(マスカット)	〃
		凍結液卵	〃
		ししゃもフリッター	〃
		イワシの梅煮40g	〃
		野菜ブイヨン	〃
		カツオカツ40g	〃
		ミートボール(鉄)	〃
		ひじき(乾燥)	〃

令和7年3月25日

調理前食材検査
【年間・学期等契約
食材事前検査】

大根おろし	〃
コーンスープ	〃
海藻ミックス(国産)	〃
ハムチーズピカタ40g	〃
きざみたくあん	〃
イカナゲット	〃
かみかみ揚げ50g	〃
ホキ磯部フライ(海苔塩)40g	〃
カレイの米粉フライ40g	〃
鶏つくね(皮いり)60g	〃
ワンタン(肉入り)	〃
彩り野菜の玉子焼き50g	〃
マカロニ(ペンネ)	〃
ゼンマイ(水煮)	〃
ダイスチーズ	〃
ナタデココ(袋)	〃
マッシュルーム(スライス)	〃
トマトスープの素	〃
カツオブライ40g	〃
赤魚西京焼き40g	〃

あじ一夜干し40g	〃
ドレッシング(塩ごま)	〃
たけのこ水煮	〃
千切大根漬	〃
山菜ミックス	〃
にら鰻頭	〃
さきめじ(国産)	〃
みそ(白)1kg	〃
かぼちゃペースト	〃
コロケ(野菜)50g	〃
しゅうまい(エビ)バラ凍結	〃
しいたけ(干)	〃
ごま(すり・白)	〃
削りぶり(かつお)	〃
なめこ	〃
でん粉1kg	〃
わかめ(乾燥)	〃
フランクフルト(ポーク)40g	〃
さつま揚げ	〃
チキンマスタード焼き	〃
うすあじ和風肉団子	〃
かき揚げ(エビ・イカ)50g	〃

