

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8月1日	調理前食材検査 【年間・学期等契約 食材事前検査】	ホキ磯部フライ(のり塩)40g	検出されず
		とろけるチーズのハンバーグ60g	〃
		イワシのみぞれ煮35g	〃
		カツオの竜田揚げ40g	〃
		ハンバーグfe80g	〃
		ジャガイモ饅頭	〃
		さわら西京焼き50g	〃
		素干し風焼きのり	〃
		子持ちシシヤモから揚げ	〃
		チーズ入りすり身ロール40g	〃
		白身魚フライ	〃
		肉詰めいなり	〃
		あじフィレフライ50g	〃
		かき揚げ(エビ・イカ)50g	〃
		もずく(カット)	〃
		アジの磯部フライ	〃
		ひじき(乾燥)	〃
		こんぶ	〃
		揚げボール	〃
		こんにゃく(三角)	〃
		棒餃子40g	〃
		ひじき(水煮)	〃
		シュウマイ(地場産)バラ凍結	〃
		ダ이스チーズ	〃
		アジー夜干し40g	〃
		赤魚の白醤油焼き40g	〃
		モウカザメのゆず龍田40g	〃

令和7年7月25日	調理前食材検査 【年間・学期等契約 食材事前検査】	にしん竜田揚げ40g	〃
		サバの十石味噌焼き50g	〃
		揚げちりめん	〃
		サバの生姜煮50g	〃
		海鮮シュウマイ	〃
		若鳥のから揚げ	〃
		コロッケ(ハート型)	〃
		マスのマヨネーズ焼き40g	〃
		ぶり照り焼き40g	〃
		さんまでん粉付き30g	〃
		ロングウインナー30g	〃

		フランクフルト(ソーク)40g	〃
		フヨウハイ(丸形)60g	〃
		サバでんぶん付き40g	〃
		赤魚西京焼き40g	〃
		サバ切り身50g	〃
		豚レバーチップ	〃
		ホキフライ40g	〃
		カットなめこ	〃
		サツマイモ(いちょう)	〃
		マグロフライ40	〃
		エビカツ(鉄・ca)60g	〃
		鮭西京焼き40g	〃
		ウインナー(鉄分酵母)20g	〃
		ウインナー(鉄分酵母)カット	〃
		まいたけ	〃
		レバー入りメンチカツ50g	〃
		上州麦豚コロッケ50g	〃
		エビしんじょう	〃
		いわしでん粉付き30g	〃
		さきしめじ(国産)	〃
		コロッケ(野菜)50g	〃
		アジ切り身(たれかけ用)40g	〃

