

令和7年10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10月29日	調理前食材検査 【10月29日～10月31日 使用予定食材事前検査】	ニラ	検出せず
		ごぼう	〃
		にんじん	〃
		小松菜	〃
令和7年10月24日	調理前食材検査 【10月27日～10月31日 使用予定食材事前検査】	玉葱	〃
		キャベツ	〃
令和7年10月22日	調理前食材検査 【10月27日～10月31日 使用予定食材事前検査】	きゅうり	〃
		エリンギ	〃
		えのき	〃
		チンゲン菜	〃
令和7年10月16日	調理前食材検査 【10月20日～10月24日 使用予定食材事前検査】	葱	〃
		玉葱	〃
		セロリー	〃
		11月分ブロイラー 切り身(胸・皮付き)	〃
		11月分ブロイラー 挽肉(胸)	〃
		11月分ブロイラー 小間切れ(胸・皮なし)	〃
令和7年10月14日	調理前食材検査 【10月20日～10月24日 使用予定食材事前検査】	もやし	〃
		大根	〃
		ピーマン	〃
令和7年10月10日	調理前食材検査 【10月14日～10月17日 使用予定食材事前検査】	しめじ	〃
		ブロッコリーカット	〃
		玉葱	〃
		チンゲン菜	〃
		にんじん	〃
令和7年10月8日	調理前食材検査 【10月14日～10月17日 使用予定食材事前検査】	じゃがいも	〃
		玉葱	〃
		サツマイモカット	〃
令和7年10月6日	調理前食材検査 【10月14日～10月17日 使用予定食材事前検査】	きゅうり	〃
		水菜	〃

	査】	キャベツ	〃
令和7年10月3日	調理前食材検査 【10月6日～10月10日使用予定食材事前検査】	ほうれん草(カット)	〃
		葱	〃
		大根	〃
令和7年10月2日	調理前食材検査 【10月6日～10月10日使用予定食材事前検査】	小松菜	〃
		ごぼう	〃
		マイタケ	〃
令和7年10月1日	調理前食材検査 【10月6日～10月10日使用予定食材事前検査】	にんじん	〃
		もやし	〃
		小松菜	〃

