

令和7年12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		検査結果
令和7年12月23日	調理前食材検査 【12月22日～12月24日 使用予定食材事前検査】	ごぼう	検出せず
		にんじん	"
		セロリー	"
		じゃがいも	"
令和7年12月19日	調理前食材検査 【12月22日～12月24日 使用予定食材事前検査】	もやし	"
		しめじ	"
		1月分 ブロイラー 切り身(胸・皮付き)	"
		1月分 ブロイラー 小間切れ(胸・皮付き)	"
		1月分 ブロイラー 挽肉(胸)	"
令和7年12月18日	調理前食材検査 【12月22日～12月24日 使用予定食材事前検査】	1月分 ブロイラー 小間切れ(胸・皮なし)	"
		エリンギ	"
		チンゲン菜	"
令和7年12月17日	調理前食材検査 【12月22日～12月24日 使用予定食材事前検査】	きゅうり	"
		白菜	"
		えのき	"
		にんじん	"
令和7年12月12日	調理前食材検査 【12月15日～12月19日 使用予定食材事前検査】	ニラ	"
		ピーマン	"
令和7年12月10日	調理前食材検査 【12月15日～12月19日 使用予定食材事前検査】	白菜	"
		水菜	"
令和7年12月9日	調理前食材検査 【12月15日～12月19日 使用予定食材事前検査】	大根	"
		サツマイモ	"
		ごぼう	"
令和7年12月5日	調理前食材検査 【12月8日～12月12日使 用予定食材事前検査】	葱	"
		大根	"
令和7年12月4日	調理前食材検査 【12月8日～12月12日使 用予定食材事前検査】	キャベツ	"
		じゃがいも冷凍ダイス	"
令和7年12月3日	調理前食材検査 【12月8日～12月12日使 用予定食材事前検査】	玉葱	"
		きゅうり	"

		キャベツ	"
令和7年12月2日	調理前食材検査 【12月8日～12月12日使用予定食材事前検査】	大根	"
		にんじん	"
		ほうれん草	"
令和7年12月1日	調理前食材検査 【12月8日～12月12日使用予定食材事前検査】	もやし	"
		小松菜	"

