

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12月25日	調理前食材検査 【年間・学期等契約食材 事前検査】	鶏そぼろの玉子焼き50g	検出されず
		ハムチーズサンドフライ40g	〃
		ホッケ塩こうじ漬け40g	〃
		皮むきさといも	〃
		豆と穀物のミックス	〃
		サバのスタミナ焼き40g	〃
		豚ヒレカツ30g	〃
		れんこん(生)スライス	〃
		カットなめこ	〃
		きざみたくあん	〃
		豚レバーチップ	〃
		オムレツ(プレーン) 50g	〃
		サバの西京焼き50g	〃
		サバのカレー焼き50g	〃
		かぼちゃひき肉フライ	〃
		根菜つくね(たれ付き) 50g	〃
		ジャガイモ饅頭	〃
		マグロフライ40g	〃
		アジー夜干し40g	〃
		エビフライL20g前後	〃
		鮭とチーズのソフトカツ40g	〃
		イワシ入りハンバーグ40g	〃
		イカメンチ40g	〃
		梅ちらしかまぼこ	〃

	たけのこ水煮(短冊)	〃
	かき揚げ(エビ・イカ)50g	〃
	海藻サラダ麺	〃
	チキンチーズのオープン焼き50g	〃
	こんにゃく(短冊)	〃
	ナルト(5本入り)	〃
	タコ型タコ焼き	〃
	カットさつま揚げ	〃
	さきしめじ(国産)	〃
	たこメンチ40g	〃
	厚焼き玉子(fe.ca)50g	〃
	肉シュウマイ18g	〃
	チキンナゲット	〃
	棒餃子30g	〃
	モウカザメのゆず龍田40g	〃
	トマトミートオムレツ(真空)40g	〃
	ほうれん草(カット)	〃
	鶏つみれ	〃
	厚揚げ	〃
	削り節(サバ)	〃
	コロッケ(野菜)50g	〃
	ひじき(水煮)	〃

