

## 令和8年2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8年2月25日 | 調理前食材検査<br>【2月25日～2月27日使用予定食材事前検査】 | 葱                      | 検出せず |
|           |                                    | チンゲン菜                  | 〃    |
| 令和8年2月24日 | 調理前食材検査<br>【2月24日～2月27日使用予定食材事前検査】 | ごぼう                    | 〃    |
|           |                                    | 玉葱                     | 〃    |
|           |                                    | ジャガイモ                  | 〃    |
| 令和8年2月19日 | 調理前食材検査<br>【2月24日～2月27日使用予定食材事前検査】 | 小松菜                    | 〃    |
|           |                                    | えのき                    | 〃    |
| 令和8年2月18日 | 調理前食材検査<br>【2月24日～2月27日使用予定食材事前検査】 | 小松菜                    | 〃    |
|           |                                    | キャベツ                   | 〃    |
|           |                                    | もやし                    | 〃    |
|           |                                    | 3月分ブロイラー 小間切れ(ささみ・筋なし) | 〃    |
|           |                                    | 3月分ブロイラー 切り身(胸・皮付き)    | 〃    |
| 令和8年2月17日 | 調理前食材検査<br>【2月24日～2月27日使用予定食材事前検査】 | 3月分ブロイラー 挽肉(胸)         | 〃    |
|           |                                    | 3月分ブロイラー 小間切れ(胸・皮付き)   | 〃    |
|           |                                    | 水菜                     | 〃    |
|           |                                    | にんじん                   | 〃    |
|           |                                    | しめじ                    | 〃    |
| 令和8年2月13日 | 調理前食材検査<br>【2月16日～2月20日使用予定食材事前検査】 | 葱                      | 〃    |
|           |                                    | 白菜                     | 〃    |
| 令和8年2月12日 | 調理前食材検査<br>【2月16日～2月20日使用予定食材事前検査】 | チンゲン菜                  | 〃    |
|           |                                    | ごぼう                    | 〃    |
| 令和8年2月10日 | 調理前食材検査<br>【2月16日～2月20日使用予定食材事前検査】 | 大根                     | 〃    |
|           |                                    | 玉葱                     | 〃    |
|           |                                    | 白菜                     | 〃    |
| 令和8年2月6日  | 調理前食材検査<br>【2月9日～2月13日使用予定食材事前検査】  | 水菜                     | 〃    |
|           |                                    | ピーマン                   | 〃    |
| 令和8年2月5日  | 調理前食材検査<br>【2月9日～2月13日使用予定食材事前検査】  | 胡瓜                     | 〃    |
|           |                                    | キャベツ                   | 〃    |
| 令和8年2月4日  | 調理前食材検査<br>【2月9日～2月13日使用           | にんじん                   | 〃    |

|          |                                       |      |   |
|----------|---------------------------------------|------|---|
| 令和8年2月2日 | 【2月9日～2月13日使用<br>予定食材事前検査】            | 大根   | 〃 |
| 令和8年2月3日 | 調理前食材検査<br>【2月9日～2月13日使用<br>予定食材事前検査】 | もやし  | 〃 |
|          |                                       | にんじん | 〃 |
| 令和8年2月2日 | 調理前食材検査<br>【2月9日～2月13日使用<br>予定食材事前検査】 | 小松菜  | 〃 |
|          |                                       | 葱    | 〃 |
|          |                                       | 白菜   | 〃 |

