

## 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3月30日	調理前食材検査 【年間・学期等契約食材 事前検査】	ひじき(水煮)	検出されず
		バジル(乾燥)	〃
		野菜春巻き(国産)40g	〃
		サバの生姜煮50g	〃
		ホキみそフライ40g	〃
		棒餃子30g	〃
		かまぼこ(蒸し)	〃
		春巻き(Fe)35	〃
		星形コロッケ	〃
		コーン(冷凍)	〃
		イカメンチ40g	〃
		イカボール	〃
		肉団子(たれ付き)	〃
		たけのこ水煮(短冊)	〃
		凍結液卵	〃
		こんにやく(さいころ)	〃
		むきエビ	〃
		コーンクリーム(冷凍)	〃
		枝豆入り玉子焼き(国産)50g	〃
		餃子(地場産)18g	〃
		さわらでん粉付き40g	〃
		山菜ミックス	〃
		海鮮シュウマイ(バラ)	〃
		ベシヤメルソース(Ca・Fe)	〃
		みそ(白)1kg	〃
		シュウマイ(地場産)真空	〃
		でん粉1kg	〃

令和8年3月23日

調理前食材検査  
【年間・学期等契約食材  
事前検査】

塩ふき昆布	〃
マカロニ(シェル)	〃
マカロニ・カット	〃
ひじき(乾燥)	〃
海藻ミックス(国産)	〃
チリパウダー	〃
さくららし蒲鉾	〃
カツオフライ40g	〃
彩り野菜の玉子焼き50g	〃
鮭西京焼き40g	〃
ノンエッグマヨネーズ	〃
野菜ソイ餃子	〃
パイナップル(冷凍)	〃
カット油揚げ	〃
イワシ入りハンバーグ40g	〃
冷凍豆腐(鉄)	〃
スパニッシュオムレツ50g	〃

ホッケの塩麹漬け40g	"
ごぼうサラダ	"
カツオカツ40g	"
肉詰めいなり	"
アジー夜干し40g	"
かき揚げ(エビ・いか) 50g	"
冷凍豆腐(3種強化)	"
むき枝豆(国産)	"
豚レバーチップ	"
きざみたくあん	"
チキンナゲット	"
かぼちゃ(角きり)	"
カットとうがん	"
カットなめこ	"
カットごぼう(さががき)	"
豚ヒレカツ30g	"
チキンカツ40g	"
サバのカレー焼き50g	"
鶏つくね(皮いり) 60g	"
フヨウハイ(丸形) 50g	"
チーズオムレツ40g	"
かみかみかき揚げ50g	"





