

令和8年4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8年4月24日	調理前食材検査 【4月27日～4月30日使用予定食材事前検査】	大根	検出せず
		玉葱	〃
		もやし	〃
令和8年4月22日	調理前食材検査 【4月27日～4月30日使用予定食材事前検査】	小松菜	〃
		かきな	〃
令和8年4月21日	調理前食材検査 【4月27日～4月30日使用予定食材事前検査】	ニラ	〃
		ジャガイモ	〃
令和8年4月20日	調理前食材検査 【4月27日～4月30日使用予定食材事前検査】	小松菜	〃
		キャベツ	〃
		にんじん	〃
令和8年4月17日	調理前食材検査 【4月20日～4月24日使用予定食材事前検査】	小松菜	〃
		きゅうり	〃
令和8年4月16日	調理前食材検査 【4月20日～4月24日使用予定食材事前検査】	ねぎ	〃
		キャベツ	〃
		茄子	〃
令和8年4月15日	調理前食材検査 【4月20日～4月24日使用予定食材事前検査】	5月分ブロイラー 小間切れ(胸・皮なし)	〃
		5月分ブロイラー 挽肉(胸)	〃
		エリンギ	〃
		ごぼう	〃
令和8年4月14日	調理前食材検査 【4月20日～4月24日使用予定食材事前検査】	5月分ブロイラー 切り身(胸・皮付き)	〃
		5月分ブロイラー 小間切れ(胸・皮付き)	〃
		しめじ	〃
令和8年4月13日	調理前食材検査 【4月20日～4月24日使用予定食材事前検査】	えのき	〃
		大根	〃
令和8年4月10日	調理前食材検査 【4月13日～4月17日使用予定食材事前検査】	きゅうり	〃
		玉葱	〃
		水菜	〃
令和8年4月9日	調理前食材検査 【4月13日～4月17日使用予定食材事前検査】	ねぎ	〃
		キャベツ	〃

		もやし	"
令和8年4月8日	調理前食材検査 【4月13日～4月17日使用予定食材事前検査】	セロリー	"
		胡瓜	"

