

## 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4年3月29日	調理前食材検査 【年間・学期等契約 食事前検査】	大根おろし	検出せず
		インゲン	〃
		コーン(冷凍)	〃
		あわせゼリーの素(アセロラ)	〃
		星形コロッケ	〃
		厚焼き玉子(ころとん)	〃
		竹輪	〃
		プリン	〃
		レモンソーダゼリー	〃
		カットゼリー(イチゴ)	〃
		茎わかめ	〃
		かまぼこ	〃
		イワシでん粉付き	〃
		マス切り身	〃
		赤魚西京焼き	〃
		鮭とチーズのソフトカツ	〃
		エビフライ	〃
		肉団子(たれ付き)	〃
		ひじき(乾燥)	〃
		エビしんじょう	〃
すいとん	〃		
凍り豆腐(1/20)	〃		
凍り豆腐(細きり)	〃		

		コッペパン(冷凍)	"
		素干し風焼きのり	"
		青のり	"
令和4年3月28日	調理前食材検査 【年間・学期等契約 食材事前検査】	脱脂粉乳	"
		カレールー(とろけるカレーフレーク中辛)	"
		ハヤシルー	"
		ミニゼリー(もも)	"
		こんにゃく類 蒟蒻	"
		こんにゃく類 白蒟蒻	"
		こんにゃく類 赤蒟蒻	"
		こんにゃく類 しらたき	"
		焼きそばソース(粉末)	"
		餃子(地場産)	"
		かき揚げ(菜の花・タケノコ)	"
		カレールー(テーオーカレーフレーク)	"
		カレールー(とろけるカレー 甘口)	"
		カレールー(ディナーカレーフレーク)	"
		白身魚スティックフライ	"
		シュウマイ(地場産)バラ凍結	"
		カレーコロッケ 鉄強化	"
		もずく(カット)	"
		ミニなると(スライス)	"
		トッポギ(汁用)	"
		わかめ	"
		フランクフルト(ボーク)	"
		おろしリンゴ	"
		トマトピューレ	"
		ドレッシング(サウザンアイランド)	"
		飲むヨーグルト(プレーン)	"
		シークワーサーゼリー	"
		カットゼリー(サイダー風)	"
米粉スティックケーキ(イチゴ味)	"		

令和4年3月25日	調理前食材検査 【年間・学期等契約 食材事前検査】	メープルマフィン	〃
		彩野菜の玉子焼き	〃
		ハムチーズサンドフライ	〃
		イカ	〃
		ドレッシング(和風胡麻)	〃
		ナタデココ(袋)	〃
		三温糖	〃
		小麦粉	〃
		トマトスープの素	〃
		鶏豚湯	〃
		ドレッシング(香味中華)	〃
		ドレッシング(コールスロー)	〃
		ドレッシング(減塩和風)	〃
		赤味噌	〃
		醤油(濃い口)	〃
		トマトケチャップ	〃
		白ワイン	〃
		野菜ブイヨン	〃
		グリーンピース	〃
		削り節(かつお)	〃
		豚レバーチップ	〃
		さつま揚げ	〃
		カツオフライ	〃
		トマトオムレツ	〃
		レバー入りメンチカツ	〃
		あじフィレフライ	〃
		サバ切り身	〃
		スパゲッティ	〃
		野菜コロッケ	〃
		ししゃもフリッター	〃
マカロニ(ペンネ)	〃		
イワシの梅煮	〃		



