

センター調理小学校（元郷センター小・B献立）

給食一食分 放射性物質測定検査結果（9月2日）

小・中学校の給食で使用している食材について、放射性物質測定検査を行いました。検査の結果・方法等は以下の通りです。

<検査結果>

	放射性セシウム		
	ヨウ素 - 131	セシウム - 134	セシウム - 137
測定結果	不検出	不検出	不検出

※検査機器：食品放射能スクリーニングシステム AT1320A（ATOMTEX社）

※検査方法：NaIシンチレーション検出器によるγ線スペクトロメトリーによる核種分析
給食に使用する食材（調味料を除く）を使用割合で配合し、測定しています。

※検出限界：20Bq/kg 20Bq/kg未満は「不検出」と表示します。

<検体内訳>

献立名	食材	分量
牛乳	牛乳	206 g
みそラーメン	ホット中華めん	70 g
	豚肉（もも・ひき）	12 g
	キャベツ（生）	20 g
	にんじん（生）	15 g
	もやし（生）	15 g
	ホールコーン（冷凍）	8 g
	しょうが（生）	1 g
	にんにく（生）	0.5 g
油淋鶏	鶏もも（皮つき）	40 g
	ながねぎ（生）	3 g
	にんにく（生）	0.2 g
	しょうが（生）	0.2 g
ちくわと野菜のサラダ	だいこん（生）	20 g
	にんじん（生）	5 g
	小松菜（冷凍）	10 g
	焼きちくわ（冷凍）	10 g

※水道水は、水道局での放射性物質測定検査により安全性が確認されています。

<参考> 食品衛生法の規定に基づく食品の放射性物質に関する放射性セシウムの基準値
数値はセシウム134とセシウム137の合計値、単位はBq/kgです。

牛乳	乳及び乳製品の成分規格等に関する省令（昭和26年厚生省令第52号）	50
	第2条第1項に規定する乳及び同条第40項に規定する乳飲料	
一般食品	上記以外の食品	100

自校調理小学校（本町小学校献立）

給食一食分 放射性物質測定検査結果（9月5日）

小・中学校の給食で使用している食材について、放射性物質測定検査を行いました。検査の結果・方法等は以下の通りです。

<検査結果>

	放射性セシウム		
	ヨウ素 - 131	セシウム - 134	セシウム - 137
測定結果	不検出	不検出	不検出

※検査機器：食品放射能スクリーニングシステム AT1320A（ATOMTEX社）

※検査方法：NaIシンチレーション検出器によるγ線スペクトロメトリーによる核種分析

給食に使用する食材（調味料を除く）を使用割合で配合し、測定しています。

※検出限界：20Bq/kg

20Bq/kg未満は「不検出」と表示します。

<検体内訳>

献立名	食材	分量
牛乳	牛乳	206 g
カレーピラフ	精米・強化米	60 g
	鶏ももこま（皮つき）	20 g
	たまねぎ（生）	20 g
	にんじん（生）	10 g
	青ピーマン（生）	5 g
ポイルウィンナー	ウィンナーソーセージFe入り	30 g
たまごとレタスとトマトのスープ	ベーコン（短冊）	10 g
	たまねぎ（生）	15 g
	じゃがいも（生）	20 g
	トマト（生）	10 g
	レタス（生）	15 g
	鶏卵、全卵（生）	15 g

※水道水は、水道局での放射性物質測定検査により安全性が確認されています。

<参考> 食品衛生法の規定に基づく食品の放射性物質に関する放射性セシウムの基準値
数値はセシウム134とセシウム137の合計値、単位はBq/kgです。

牛乳	乳及び乳製品の成分規格等に関する省令（昭和26年厚生省令第52号）	50
	第2条第1項に規定する乳及び同条第40項に規定する乳飲料	
一般食品	上記以外の食品	100

センター調理中学校（新郷・南平センター献立）

給食一食分 放射性物質測定検査結果（9月6日）

小・中学校の給食で使用している食材について、放射性物質測定検査を行いました。検査の結果・方法等は以下の通りです。

<検査結果>

	放射性セシウム		
	ヨウ素 - 131	セシウム - 134	セシウム - 137
測定結果	不検出	不検出	不検出

※検査機器：食品放射能スクリーニングシステム AT1320A（ATOMTEX社）

※検査方法：NaIシンチレーション検出器によるγ線スペクトロメトリーによる核種分析

給食に使用する食材（調味料を除く）を使用割合で配合し、測定しています。

※検出限界：20Bq/kg

20Bq/kg未満は「不検出」と表示します。

<検体内訳>

献立名	食材	分量
牛乳	牛乳	206 g
高野豆腐のそぼろごはん	精米・強化米	100 g
	凍り豆腐	4 g
	豚肉（もも・ひき）	15 g
	にんじん（生）	8 g
	ながねぎ（生）	2 g
冬瓜汁	とうがん（角切り）	27 g
	にんじん（生）	12 g
	ながねぎ（生）	5 g
	油揚げ（カット・冷凍）	6 g
	こまつな（生）	13 g
	しょうが（生）	0.35 g
さばの辛味焼き	さばの辛味焼き（冷凍）	50 g

※水道水は、水道局での放射性物質測定検査により安全性が確認されています。

<参考> 食品衛生法の規定に基づく食品の放射性物質に関する放射性セシウムの基準値
数値はセシウム134とセシウム137の合計値、単位はBq/kgです。

牛乳	乳及び乳製品の成分規格等に関する省令（昭和26年厚生省令第52号）	50
	第2条第1項に規定する乳及び同条第40項に規定する乳飲料	
一般食品	上記以外の食品	100

センター調理小学校（新郷・南平センター献立）

給食一食分 放射性物質測定検査結果（9月7日）

小・中学校の給食で使用している食材について、放射性物質測定検査を行いました。検査の結果・方法等は以下の通りです。

<検査結果>

	放射性セシウム		
	ヨウ素 - 131	セシウム - 134	セシウム - 137
測定結果	不検出	不検出	不検出

※検査機器：食品放射能スクリーニングシステム AT1320A（ATOMTEX社）

※検査方法：NaIシンチレーション検出器によるγ線スペクトロメトリーによる核種分析

給食に使用する食材（調味料を除く）を使用割合で配合し、測定しています。

※検出限界：20Bq/kg 20Bq/kg未満は「不検出」と表示します。

<検体内訳>

献立名	食材	分量
牛乳	牛乳	206 g
クロワッサン	クロワッサン	50 g
オニオンスープ	鶏ももこま（皮つき）	10 g
	にんじん（生）	20 g
	たまねぎ（生）	20 g
	たまねぎ（スライス・冷凍）	10 g
	パセリ（乾）	0.02 g
ハンバーグデミグラスソース	ハンバーグ（冷凍）	50 g
	エリンギ（しなちくカット）	4 g
さつまいものミルク煮	さつまいも（角切り）	45 g

※水道水は、水道局での放射性物質測定検査により安全性が確認されています。

<参考> 食品衛生法の規定に基づく食品の放射性物質に関する放射性セシウムの基準値
数値はセシウム134とセシウム137の合計値、単位はBq/kgです。

牛乳	乳及び乳製品の成分規格等に関する省令（昭和26年厚生省令第52号）	50
	第2条第1項に規定する乳及び同条第40項に規定する乳飲料	
一般食品	上記以外の食品	100

センター調理中学校（元郷センター中・A献立）

給食一食分 放射性物質測定検査結果（9月8日）

小・中学校の給食で使用している食材について、放射性物質測定検査を行いました。検査の結果・方法等は以下の通りです。

<検査結果>

	放射性セシウム		
	ヨウ素 - 131	セシウム - 134	セシウム - 137
測定結果	不検出	不検出	不検出

※検査機器：食品放射能スクリーニングシステム AT1320A（ATOMTEX社）

※検査方法：NaIシンチレーション検出器によるγ線スペクトロメトリーによる核種分析

給食に使用する食材（調味料を除く）を使用割合で配合し、測定しています。

※検出限界：20Bq/kg

20Bq/kg未満は「不検出」と表示します。

<検体内訳>

献立名	食材	分量
牛乳	牛乳	206 g
たんたんめん	ホット中華めん	100 g
	豚肉（もも・ひき）	22 g
	チンゲンサイ（生）	22 g
	えのきたけ（バラカット）	8 g
	ながねぎ（生）	5.5 g
	にんじん（生）	16 g
	にんにく（生）	0.2 g
	しょうが（生）	0.3 g
ぎょうざ	ぎょうざ（冷凍）	40 g
きゅうりのサラダ	きゅうり（生）	30 g
	キャベツ（生）	10 g
	ホールコーン（冷凍）	10 g

※水道水は、水道局での放射性物質測定検査により安全性が確認されています。

<参考> 食品衛生法の規定に基づく食品の放射性物質に関する放射性セシウムの基準値
数値はセシウム134とセシウム137の合計値、単位はBq/kgです。

牛乳	乳及び乳製品の成分規格等に関する省令（昭和26年厚生省令第52号）	50
	第2条第1項に規定する乳及び同条第40項に規定する乳飲料	
一般食品	上記以外の食品	100

センター調理中学校（元郷センター中・B献立）

給食一食分 放射性物質測定検査結果（9月9日）

小・中学校の給食で使用している食材について、放射性物質測定検査を行いました。検査の結果・方法等は以下の通りです。

<検査結果>

	放射性セシウム		
	ヨウ素 - 131	セシウム - 134	セシウム - 137
測定結果	不検出	不検出	不検出

※検査機器：食品放射能スクリーニングシステム AT1320A（ATOMTEX社）

※検査方法：NaIシンチレーション検出器によるγ線スペクトロメトリーによる核種分析
給食に使用する食材（調味料を除く）を使用割合で配合し、測定しています。

※検出限界：20Bq/kg 20Bq/kg未満は「不検出」と表示します。

<検体内訳>

献立名	食材	分量
牛乳	牛乳	206 g
里芋としめじのごはん	精米・強化米	100 g
	油揚げ（カット・冷凍）	5 g
	鶏ももこま（皮つき）	5 g
	にんじん（生）	10 g
	さといも（いちょう）	20 g
	ぶなしめじ（バラカット）	10 g
月見団子汁	白玉もち（冷凍）	35 g
	だいこん（生）	20 g
	ほうれんそう（冷凍）	10 g
	にんじん（生）	10 g
	ながねぎ（生）	10 g
さばの辛味焼き	さばの辛味焼き（冷凍）	50 g

※水道水は、水道局での放射性物質測定検査により安全性が確認されています。

<参考> 食品衛生法の規定に基づく食品の放射性物質に関する放射性セシウムの基準値
数値はセシウム134とセシウム137の合計値、単位はBq/kgです。

牛乳	乳及び乳製品の成分規格等に関する省令（昭和26年厚生省令第52号）	50
	第2条第1項に規定する乳及び同条第40項に規定する乳飲料	
一般食品	上記以外の食品	100

自校調理小学校（元郷南小学校献立）

給食一食分 放射性物質測定検査結果（9月12日）

小・中学校の給食で使用している食材について、放射性物質測定検査を行いました。検査の結果・方法等は以下の通りです。

<検査結果>

測定結果	放射性セシウム		
	ヨウ素 - 131	セシウム - 134	セシウム - 137
	不検出	不検出	不検出

※検査機器：食品放射能スクリーニングシステム AT1320A（ATOMTEX社）

※検査方法：NaIシンチレーション検出器によるγ線スペクトロメトリーによる核種分析
給食に使用する食材（調味料を除く）を使用割合で配合し、測定しています。

※検出限界：20Bq/kg 20Bq/kg未満は「不検出」と表示します。

<検体内訳>

献立名	食材	分量
牛乳	牛乳	206 g
ごはん	精米・強化米	60 g
ジャージャー豆腐	厚揚げ（冷凍）	80 g
	豚肉（もも・こま）	16 g
	にんじん（生）	12 g
	たけのこ（シトルト）	10 g
	ながねぎ（生）	12 g
	しょうが（生）	0.16 g
	にんにく（生）	0.16 g
	干しいたけ	0.8 g
わかめスープ	にんじん（生）	5 g
	ながねぎ（生）	12 g
	カットわかめ	1 g
	ほうれんそう（冷凍）	7 g

※水道水は、水道局での放射性物質測定検査により安全性が確認されています。

<参考> 食品衛生法の規定に基づく食品の放射性物質に関する放射性セシウムの基準値
数値はセシウム134とセシウム137の合計値、単位はBq/kgです。

牛乳	乳及び乳製品の成分規格等に関する省令（昭和26年厚生省令第52号）	50
	第2条第1項に規定する乳及び同条第40項に規定する乳飲料	
一般食品	上記以外の食品	100

自校調理中学校（八幡木中学校献立）

給食一食分 放射性物質測定検査結果（9月13日）

小・中学校の給食で使用している食材について、放射性物質測定検査を行いました。検査の結果・方法等は以下の通りです。

<検査結果>

	放射性セシウム		
	ヨウ素 - 131	セシウム - 134	セシウム - 137
測定結果	不検出	不検出	不検出

※検査機器：食品放射能スクリーニングシステム AT1320A（ATOMTEX社）

※検査方法：NaIシンチレーション検出器によるγ線スペクトロメトリーによる核種分析
給食に使用する食材（調味料を除く）を使用割合で配合し、測定しています。

※検出限界：20Bq/kg 20Bq/kg未満は「不検出」と表示します。

<検体内訳>

献立名	食材	分量
牛乳	牛乳	206 g
ごはん	精米・強化米	100 g
きのこのそぼろ汁	豚肉（もも・ひき）	18 g
	しょうが（生）	0.5 g
	だいこん（生）	12 g
	にんじん（生）	9 g
	板こんにゃく	5 g
	ぶなしめじ（バラカット）	6 g
	えのきたけ（バラカット）	6 g
	まいたけ（バラカット）	6 g
	こまつな（生）	12 g
	ながねぎ（生）	5 g
山賊焼	鶏もも（皮なし）	50 g
	にんにく（生）	0.5 g
	しょうが（生）	0.4 g
野沢菜ふりかけ	のざわな（塩漬・冷凍）	18 g
	ちりめんじゃこ（冷凍）	3.5 g
りんごゼリー	りんごゼリー（冷凍）	30 g

※水道水は、水道局での放射性物質測定検査により安全性が確認されています。

<参考> 食品衛生法の規定に基づく食品の放射性物質に関する放射性セシウムの基準値
数値はセシウム134とセシウム137の合計値、単位はBq/kgです。

牛乳	乳及び乳製品の成分規格等に関する省令（昭和26年厚生省令第52号）	50
	第2条第1項に規定する乳及び同条第40項に規定する乳飲料	
一般食品	上記以外の食品	100

センター調理小学校（新郷・南平センター献立）

給食一食分 放射性物質測定検査結果（9月14日）

小・中学校の給食で使用している食材について、放射性物質測定検査を行いました。検査の結果・方法等は以下の通りです。

＜検査結果＞

	放射性セシウム		
	ヨウ素 - 131	セシウム - 134	セシウム - 137
測定結果	不検出	不検出	不検出

※検査機器：食品放射能スクリーニングシステム AT1320A（ATOMTEX社）

※検査方法：NaIシンチレーション検出器によるγ線スペクトロメトリーによる核種分析

給食に使用する食材（調味料を除く）を使用割合で配合し、測定しています。

※検出限界：20Bq/kg 20Bq/kg未満は「不検出」と表示します。

＜検体内訳＞

献立名	食材	分量
牛乳	牛乳	206 g
子供パンスライス	子供パンスライス	40 g
ABCマカロニのスープ	マカロニ（アルファベット・乾）	5 g
	シュルダベーコン（短冊）	7 g
	にんじん（生）	10 g
	たまねぎ（生）	20 g
	ホールコーン（冷凍）	8 g
	ほうれんそう（冷凍）	15 g
さばカレー揚げ	さばカレー竜田揚げ（冷凍）	50 g
キャベツサラダ	キャベツ（生）	40 g
	にんじん（生）	8 g

※水道水は、水道局での放射性物質測定検査により安全性が確認されています。

＜参考＞ 食品衛生法の規定に基づく食品の放射性物質に関する放射性セシウムの基準値
数値はセシウム134とセシウム137の合計値、単位はBq/kgです。

牛乳	乳及び乳製品の成分規格等に関する省令（昭和26年厚生省令第52号）	50
	第2条第1項に規定する乳及び同条第40項に規定する乳飲料	
一般食品	上記以外の食品	100

センター調理小学校（元郷センター小・A献立）

給食一食分 放射性物質測定検査結果（9月15日）

小・中学校の給食で使用している食材について、放射性物質測定検査を行いました。検査の結果・方法等は以下の通りです。

<検査結果>

	放射性セシウム		
	ヨウ素 - 131	セシウム - 134	セシウム - 137
測定結果	不検出	不検出	不検出

※検査機器：食品放射能スクリーニングシステム AT1320A（ATOMTEX社）

※検査方法：NaIシンチレーション検出器によるγ線スペクトロメトリーによる核種分析

給食に使用する食材（調味料を除く）を使用割合で配合し、測定しています。

※検出限界：20Bq/kg

20Bq/kg未満は「不検出」と表示します。

<検体内訳>

献立名	食材	分量
牛乳	牛乳	206 g
ごはん	精米・強化米	70 g
トック入りスープ	豚肉（もも・こま）	10 g
	トック	25 g
	えのきたけ（バラカット）	5 g
	カットわかめ	1 g
	たまねぎ（生）	20 g
	にんじん（生）	10 g
	ながねぎ（生）	5 g
タッカルピ	鶏もも一口大（皮つき）	15 g
	鶏むね一口大（皮つき）	20 g
	さつまいも（角切り）	30 g
	たまねぎ（生）	15 g
	にんじん（生）	10 g
	青ピーマン（生）	5 g
	しょうが（生）	0.2 g
	にんにく（生）	0.2 g
	干しいたけ（スライス）	0.5 g
	キャベツ（生）	10 g

※水道水は、水道局での放射性物質測定検査により安全性が確認されています。

<参考> 食品衛生法の規定に基づく食品の放射性物質に関する放射性セシウムの基準値
数値はセシウム134とセシウム137の合計値、単位はBq/kgです。

牛乳	乳及び乳製品の成分規格等に関する省令（昭和26年厚生省令第52号）	50
	第2条第1項に規定する乳及び同条第40項に規定する乳飲料	
一般食品	上記以外の食品	100

センター調理小学校（元郷センター小・B献立）

給食一食分 放射性物質測定検査結果（9月16日）

小・中学校の給食で使用している食材について、放射性物質測定検査を行いました。検査の結果・方法等は以下の通りです。

<検査結果>

	放射性セシウム		
	ヨウ素 - 131	セシウム - 134	セシウム - 137
測定結果	不検出	不検出	不検出

※検査機器：食品放射能スクリーニングシステム AT1320A（ATOMTEX社）

※検査方法：NaIシンチレーション検出器によるγ線スペクトロメトリーによる核種分析

給食に使用する食材（調味料を除く）を使用割合で配合し、測定しています。

※検出限界：20Bq/kg 20Bq/kg未満は「不検出」と表示します。

<検体内訳>

献立名	食材	分量
牛乳	牛乳	206 g
ミートソーススパゲティ	ソフトめん	70 g
	豚肉（もも・ひき）	28 g
	にんじん（生）	30 g
	たまねぎ（生）	65 g
	エリンギ（冷凍）	5 g
	にんにく（生）	0.3 g
	鶏レバーペースト	1 g
花野菜のサラダ	プレスハム（短冊）	15 g
	ブロッコリー（冷凍）	25 g
	カリフラワー（冷凍）	10 g

※水道水は、水道局での放射性物質測定検査により安全性が確認されています。

<参考> 食品衛生法の規定に基づく食品の放射性物質に関する放射性セシウムの基準値
数値はセシウム134とセシウム137の合計値、単位はBq/kgです。

牛乳	乳及び乳製品の成分規格等に関する省令（昭和26年厚生省令第52号）	50
	第2条第1項に規定する乳及び同条第40項に規定する乳飲料	
一般食品	上記以外の食品	100

センター調理中学校（新郷・南平センター献立）

給食一食分 放射性物質測定検査結果（9月20日）

小・中学校の給食で使用している食材について、放射性物質測定検査を行いました。検査の結果・方法等は以下の通りです。

<検査結果>

測定結果	放射性セシウム		
	ヨウ素 - 131	セシウム - 134	セシウム - 137
不検出	不検出	不検出	不検出

※検査機器：食品放射能スクリーニングシステム AT1320A（ATOMTEX社）

※検査方法：NaIシンチレーション検出器によるγ線スペクトロメトリーによる核種分析
給食に使用する食材（調味料を除く）を使用割合で配合し、測定しています。

※検出限界：20Bq/kg 20Bq/kg未満は「不検出」と表示します。

<検体内訳>

献立名	食材	分量
牛乳	牛乳	206 g
ごはん	精米・強化米	100 g
せんべい汁	せんべい（砕き）	10 g
	鶏むねこま（皮つき）	12 g
	油揚げ（カット・冷凍）	6 g
	にんじん（生）	9 g
	干しいたけ（スライス）	0.5 g
	ながねぎ（生）	5 g
	はくさい（生）	17 g
	だいこん（生）	14 g
	ごぼう（半月）	4 g
あじの香味ソース	あじフィレ（でん粉付・冷凍）	50 g
	にんにく（生）	0.3 g
	しょうが（生）	0.3 g
	ながねぎ（生）	2.5 g
海藻サラダ	海藻ミックス	0.5 g
	にんじん（生）	5 g
	もやし（生）	30 g

※水道水は、水道局での放射性物質測定検査により安全性が確認されています。

<参考> 食品衛生法の規定に基づく食品の放射性物質に関する放射性セシウムの基準値
数値はセシウム134とセシウム137の合計値、単位はBq/kgです。

牛乳	乳及び乳製品の成分規格等に関する省令（昭和26年厚生省令第52号）	50
	第2条第1項に規定する乳及び同条第40項に規定する乳飲料	
一般食品	上記以外の食品	100

センター調理小学校（新郷・南平センター献立）

給食一食分 放射性物質測定検査結果（9月21日）

小・中学校の給食で使用している食材について、放射性物質測定検査を行いました。検査の結果・方法等は以下の通りです。

<検査結果>

	放射性セシウム		
	ヨウ素 - 131	セシウム - 134	セシウム - 137
測定結果	不検出	不検出	不検出

※検査機器：食品放射能スクリーニングシステム AT1320A（ATOMTEX社）

※検査方法：NaIシンチレーション検出器によるγ線スペクトロメトリーによる核種分析
給食に使用する食材（調味料を除く）を使用割合で配合し、測定しています。

※検出限界：20Bq/kg 20Bq/kg未満は「不検出」と表示します。

<検体内訳>

献立名	食材	分量
牛乳	牛乳	206 g
黒パン	黒パン	40 g
パンプキンポタージュ	ショルダーベーコン（短冊）	5 g
	たまねぎ（生）	30 g
	パンプキンペースト（冷凍）	35 g
ウィンナーの香草揚げ	ウィンナーソーセージFe入り	30 g
枝豆のサラダ	えだまめ（冷凍）	10 g
	にんじん（生）	10 g
	もやし（生）	20 g

※水道水は、水道局での放射性物質測定検査により安全性が確認されています。

<参考> 食品衛生法の規定に基づく食品の放射性物質に関する放射性セシウムの基準値
数値はセシウム134とセシウム137の合計値、単位はBq/kgです。

牛乳	乳及び乳製品の成分規格等に関する省令（昭和26年厚生省令第52号）	50
	第2条第1項に規定する乳及び同条第40項に規定する乳飲料	
一般食品	上記以外の食品	100

センター調理小学校（元郷センター中・A献立）

給食一食分 放射性物質測定検査結果（9月22日）

小・中学校の給食で使用している食材について、放射性物質測定検査を行いました。検査の結果・方法等は以下の通りです。

<検査結果>

	放射性セシウム		
	ヨウ素 - 131	セシウム - 134	セシウム - 137
測定結果	不検出	不検出	不検出

※検査機器：食品放射能スクリーニングシステム AT1320A（ATOMTEX社）

※検査方法：NaIシンチレーション検出器によるγ線スペクトロメトリーによる核種分析
給食に使用する食材（調味料を除く）を使用割合で配合し、測定しています。

※検出限界：20Bq/kg 20Bq/kg未満は「不検出」と表示します。

<検体内訳>

献立名	食材	分量
牛乳	牛乳	206 g
きつねうどん	地粉うどん	100 g
	豚肉（もも・こま）	18 g
	油揚げ（カット・冷凍）	15 g
	にんじん（生）	10 g
	たまねぎ（生）	25 g
	ほうれんそう（冷凍）	10 g
いかのサラサ揚げ	いか（切り身・冷凍）	50 g
エリンギの炒め物	エリンギ（しなちくカット）	30 g
	小松菜（冷凍）	10 g
	パプリカ（黄）	3 g
	ショルダーベーコン（短冊）	5 g

※水道水は、水道局での放射性物質測定検査により安全性が確認されています。

<参考> 食品衛生法の規定に基づく食品の放射性物質に関する放射性セシウムの基準値
数値はセシウム134とセシウム137の合計値、単位はBq/kgです。

牛乳	乳及び乳製品の成分規格等に関する省令（昭和26年厚生省令第52号）	50
	第2条第1項に規定する乳及び同条第40項に規定する乳飲料	
一般食品	上記以外の食品	100

自校調理小学校（元郷南小学校献立）

給食一食分 放射性物質測定検査結果（9月26日）

小・中学校の給食で使用している食材について、放射性物質測定検査を行いました。検査の結果・方法等は以下の通りです。

<検査結果>

	放射性セシウム		
	ヨウ素 - 131	セシウム - 134	セシウム - 137
測定結果	不検出	不検出	不検出

※検査機器：食品放射能スクリーニングシステム AT1320A（ATOMTEX社）

※検査方法：NaIシンチレーション検出器によるγ線スペクトロメトリーによる核種分析
給食に使用する食材（調味料を除く）を使用割合で配合し、測定しています。

※検出限界：20Bq/kg 20Bq/kg未満は「不検出」と表示します。

<検体内訳>

献立名	食材	分量
牛乳	牛乳	206 g
きのこごはん	精米・強化米	60 g
	鶏ももこま（皮なし）	20 g
	にんじん（生）	15 g
	ぶなしめじ（バラカット）	10 g
	えのきたけ（バラカット）	10 g
	干しいたけ	1 g
にぎすの米粉揚げ	ニギス磯辺米粉フライ	50 g
けんちん汁	豆腐（木綿）	40 g
	だいこん（生）	20 g
	にんじん（生）	10 g
	ごぼう（生）	5 g
	ながねぎ（生）	12 g
	さといも（生）	15 g
	板こんにゃく	10 g

※水道水は、水道局での放射性物質測定検査により安全性が確認されています。

<参考> 食品衛生法の規定に基づく食品の放射性物質に関する放射性セシウムの基準値
数値はセシウム134とセシウム137の合計値、単位はBq/kgです。

牛乳	乳及び乳製品の成分規格等に関する省令（昭和26年厚生省令第52号）	50
	第2条第1項に規定する乳及び同条第40項に規定する乳飲料	
一般食品	上記以外の食品	100

センター調理小学校（新郷・南平センター献立）

給食一食分 放射性物質測定検査結果（9月27日）

小・中学校の給食で使用している食材について、放射性物質測定検査を行いました。検査の結果・方法等は以下の通りです。

<検査結果>

測定結果	放射性セシウム		
	ヨウ素 - 131	セシウム - 134	セシウム - 137
測定結果	不検出	不検出	不検出

※検査機器：食品放射能スクリーニングシステム AT1320A（ATOMTEX社）

※検査方法：NaIシンチレーション検出器によるγ線スペクトロメトリーによる核種分析
給食に使用する食材（調味料を除く）を使用割合で配合し、測定しています。

※検出限界：20Bq/kg 20Bq/kg未満は「不検出」と表示します。

<検体内訳>

献立名	食材	分量
牛乳	牛乳	206 g
ごはん	精米・強化米	100 g
冬瓜汁	とうがん（角切り）	20 g
	にんじん（生）	15 g
	ながねぎ（生）	5 g
	油揚げ（カット・冷凍）	8 g
	こまつな（生）	10 g
	しょうが（生）	0.3 g
鶏肉のごま照り焼き	鶏もも（皮つき）	50 g
	ごま・いり（白）	1 g
ごぼうサラダ	ごぼう（ささがき）	15 g
	にんじん（生）	10 g
	えだまめ（冷凍）	5 g
	ホールコーン（冷凍）	5 g

※水道水は、水道局での放射性物質測定検査により安全性が確認されています。

<参考> 食品衛生法の規定に基づく食品の放射性物質に関する放射性セシウムの基準値
数値はセシウム134とセシウム137の合計値、単位はBq/kgです。

牛乳	乳及び乳製品の成分規格等に関する省令（昭和26年厚生省令第52号）	50
	第2条第1項に規定する乳及び同条第40項に規定する乳飲料	
一般食品	上記以外の食品	100

センター調理中学校（新郷・南平センター献立）

給食一食分 放射性物質測定検査結果（9月28日）

小・中学校の給食で使用している食材について、放射性物質測定検査を行いました。検査の結果・方法等は以下の通りです。

<検査結果>

	放射性セシウム		
	ヨウ素 - 131	セシウム - 134	セシウム - 137
測定結果	不検出	不検出	不検出

※検査機器：食品放射能スクリーニングシステム AT1320A（ATOMTEX社）

※検査方法：NaIシンチレーション検出器による γ 線スペクトロメトリーによる核種分析
給食に使用する食材（調味料を除く）を使用割合で配合し、測定しています。

※検出限界：20Bq/kg 20Bq/kg未満は「不検出」と表示します。

<検体内訳>

献立名	食材	分量
牛乳	牛乳	206 g
ごはん	精米・強化米	100 g
呉汁	豚肉（もも・こま）	6 g
	大豆（冷凍）	18 g
	にんじん（生）	6 g
	だいこん（生）	17 g
	じゃがいも（生）	25 g
	油揚げ（カット・冷凍）	6 g
	ながねぎ（生）	5 g
鶏の照り焼き	鶏もも（皮つき）	50 g
さといものうま煮	さといも（いちょう）	30 g
	いんげん（冷凍）	2 g
	にんじん（生）	8 g

※水道水は、水道局での放射性物質測定検査により安全性が確認されています。

<参考> 食品衛生法の規定に基づく食品の放射性物質に関する放射性セシウムの基準値
数値はセシウム134とセシウム137の合計値、単位はBq/kgです。

牛乳	乳及び乳製品の成分規格等に関する省令（昭和26年厚生省令第52号）	50
	第2条第1項に規定する乳及び同条第40項に規定する乳飲料	
一般食品	上記以外の食品	100

センター調理中学校（元郷センター小・A献立）

給食一食分 放射性物質測定検査結果（9月29日）

小・中学校の給食で使用している食材について、放射性物質測定検査を行いました。検査の結果・方法等は以下の通りです。

<検査結果>

	放射性セシウム		
	ヨウ素 - 131	セシウム - 134	セシウム - 137
測定結果	不検出	不検出	不検出

※検査機器：食品放射能スクリーニングシステム AT1320A（ATOMTEX社）

※検査方法：NaIシンチレーション検出器による γ 線スペクトロメトリーによる核種分析

給食に使用する食材（調味料を除く）を使用割合で配合し、測定しています。

※検出限界：20Bq/kg 20Bq/kg未満は「不検出」と表示します。

<検体内訳>

献立名	食材	分量
牛乳	牛乳	206 g
三色そばろごはん	精米・強化米	70 g
	豚肉（もも・ひき）	20 g
	しょうが（生）	0.1 g
	炒りたまご（冷凍）	20 g
	グリーンピース（冷凍）	6 g
けんちん汁	ごぼう（半月）	5 g
	にんじん（生）	10 g
	だいこん（生）	20 g
	さといも（いちょう）	20 g
	ながねぎ（生）	8 g
	豆腐（木綿）	20 g
いわしのみぞれ煮	いわしのみぞれ煮（冷凍）	40 g

※水道水は、水道局での放射性物質測定検査により安全性が確認されています。

<参考> 食品衛生法の規定に基づく食品の放射性物質に関する放射性セシウムの基準値
数値はセシウム134とセシウム137の合計値、単位はBq/kgです。

牛乳	乳及び乳製品の成分規格等に関する省令（昭和26年厚生省令第52号）	50
	第2条第1項に規定する乳及び同条第40項に規定する乳飲料	
一般食品	上記以外の食品	100

センター調理中学校（元郷センター中・B献立）

給食一食分 放射性物質測定検査結果（9月30日）

小・中学校の給食で使用している食材について、放射性物質測定検査を行いました。検査の結果・方法等は以下の通りです。

<検査結果>

	放射性セシウム		
	ヨウ素 - 131	セシウム - 134	セシウム - 137
測定結果	不検出	不検出	不検出

※検査機器：食品放射能スクリーニングシステム AT1320A（ATOMTEX社）

※検査方法：NaIシンチレーション検出器によるγ線スペクトロメトリーによる核種分析
給食に使用する食材（調味料を除く）を使用割合で配合し、測定しています。

※検出限界：20Bq/kg 20Bq/kg未満は「不検出」と表示します。

<検体内訳>

献立名	食材	分量
牛乳	牛乳	206 g
ごはん	精米・強化米	100 g
呉汁	豚肉（もも・こま）	10 g
	ごぼう（半月）	10 g
	にんじん（生）	10 g
	だいこん（生）	10 g
	じゃがいも（生）	20 g
	油揚げ（カット・冷凍）	5 g
	大豆（冷凍）	15 g
	ながねぎ（生）	8 g
いわしのみぞれ煮	いわしのみぞれ煮（冷凍）	50 g
れんこんサラダ	れんこん水煮（いちょう切り）	20 g
	きゅうり（生）	10 g
	にんじん（生）	8 g
	焼きちくわ（冷凍）	9 g

※水道水は、水道局での放射性物質測定検査により安全性が確認されています。

<参考> 食品衛生法の規定に基づく食品の放射性物質に関する放射性セシウムの基準値
数値はセシウム134とセシウム137の合計値、単位はBq/kgです。

牛乳	乳及び乳製品の成分規格等に関する省令（昭和26年厚生省令第52号）	50
	第2条第1項に規定する乳及び同条第40項に規定する乳飲料	
一般食品	上記以外の食品	100