

# 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（12月1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
かぶのみそ汁	かぶ（根、葉付き、生）	30 g
	たまねぎ（生）	15 g
	豆腐（木綿）	20 g
	油揚げ（カット・冷凍）	5 g
ぶりの照り焼き	ぶりの照り焼き（冷凍）	40 g
うの花炒り煮	おから（冷凍）	10 g
	にんじん（生）	6 g
	干しいたけ（スライス）	0.3 g
	焼きちくわ（冷凍）	4.5 g
	さやえんどう（冷凍）	3 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（12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
長崎ちゃんぽん	ホット中華めん	70 g
	豚肉（もも・こま）	12 g
	キャベツ（生）	20 g
	もやし（生）	15 g
	ながねぎ（生）	5 g
	にんじん（生）	15 g
	しょうが（生）	0.5 g
	にんにく（生）	0.5 g
	かまぼこ（冷凍）	10 g
ぎょうざ	ぎょうざ（冷凍）	40 g
みかん	温州みかん（生）	80 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（12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
パエリア	精米・強化米	60 g
	鶏むねこま（皮つき）	10 g
	たまねぎ（生）	25 g
	にんじん（生）	10 g
	にんにく（生）	0.5 g
	マッシュルーム（レトルト）	5 g
	いか（短冊・冷凍）	10 g
	むきえび（冷凍）	10 g
	むしほたて（冷凍）	10 g
マカロニのクリームスープ	豚肉（もも・こま）	10 g
	たまねぎ（生）	30 g
	にんじん（生）	15 g
	マカロニ（ツイスト・乾）	7 g
	パセリ（葉・生）	0.5 g
オレンジ（夢オレンジ）	夢オレンジ	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（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（12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
ごはん	精米・強化米	100 g
マーボー豆腐	豆腐（冷凍）	100 g
	豚肉（もも・ひき）	25 g
	たまねぎ（生）	30 g
	にんじん（生）	20 g
	干しいたけ（スライス）	0.8 g
	しょうが（生）	0.3 g
	にんにく（生）	0.3 g
	ながねぎ（生）	8 g
五目パオズ	五目パオズ（冷凍）	50 g
りんご	りんご（生）	28.65 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（12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>

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
クロワッサン	クロワッサン	50 g
具材ごろごろクリームシチュー	鶏ももこま（皮なし）	21 g
	ブロッコリー（冷凍）	17 g
	じゃがいも（生）	30 g
	にんじん（生）	17 g
	たまねぎ（生）	20 g
焼ウィンナー	ウィンナーソーセージFe入り	40 g
コーンスローサラダ	キャベツ（生）	25 g
	にんじん（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・A献立）

## 給食一食分 放射性物質測定検査結果（12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）	15 g
	チンゲンサイ（生）	18 g
	えのきたけ（バラカット）	8 g
	ながねぎ（生）	6 g
	にんじん（生）	15 g
	にんにく（生）	0.2 g
	しょうが（生）	0.3 g
	ねりごま	10 g
にらまんじゅう	にらまんじゅう（冷凍）	50 g
中華サラダ	キャベツ（生）	20 g
	にんじん（生）	8 g
	ホールコーン（冷凍）	10 g
	はるさめ	1 g
	プレスハム（短冊）	7 g
米粉のりんごタルト	米粉のりんごタルト（冷凍）	25 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（12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
ごはん	精米・強化米	100 g
とん汁	豚肉（ロース・スライス）	25 g
	豆腐（木綿）	30 g
	にんじん（生）	10 g
	だいこん（生）	10 g
	ながねぎ（生）	5 g
	ごぼう（半月）	5 g
鶏肉のポン酢ソースがけ	鶏もも（皮つき）	50 g
	たまねぎ（生）	5 g
	糸こんにゃく	5 g
	ぶなしめじ（バラカット）	3 g
ほうれんそうのごま和え	ほうれんそう（冷凍）	35 g
	にんじん（生）	12 g
	すりごま（白）	1 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（12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>

	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
キムチチャーハン	精米・強化米	60 g
	鶏ももこま（皮つき）	20 g
	にんじん（生）	10 g
	キムチ（冷凍）	15 g
	スクランブルエッグ（冷凍）	20 g
	青ピーマン（生）	5 g
トック	トック	30 g
	豚肉（もも・こま）	15 g
	にんじん（生）	8 g
	キャベツ（生）	20 g
	干ししいたけ	0.7 g
	糸みつば（生）	3 g
グレープゼリー	グレープゼリー（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（12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
だまこ汁	だまこもち（冷凍）	30 g
	鶏ももこま（皮なし）	12 g
	油揚げ（カット・冷凍）	5 g
	にんじん（生）	10 g
	ながねぎ（生）	5 g
	だいこん（生）	10 g
	ごぼう（半月）	5 g
	こまつな（生）	10 g
ほっけの竜田揚げ	真ほっけの竜田揚げ（冷凍）	45 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
米粉のブルーベリークレープ	米粉クレープ（ブルーベリー・冷凍）	35 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（12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
バターロール	バターロールクレセント	40 g
白菜とミートボールのスープ	肉団子（冷凍）	25 g
	はくさい（生）	30 g
	にんじん（生）	10 g
	ホールコーン（冷凍）	5 g
	ほうれんそう（冷凍）	10 g
カルツォーネ	カルツォーネ（冷凍）	45 g
さつまいもとかぼちゃの蒸し野菜	さつまいも（角切り）	25 g
	西洋かぼちゃ（角切り）	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（元郷センター小・A献立）

## 給食一食分 放射性物質測定検査結果（12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
具だくさん汁	豚肉（もも・こま）	15 g
	はくさい（生）	25 g
	にんじん（生）	10 g
	豆腐（木綿）	25 g
	えのきたけ（バラカット）	5 g
	ながねぎ（生）	5 g
鶏肉のねぎみそ焼き	鶏もも（皮つき）	50 g
	ながねぎ（生）	3 g
ひじきの煮物	ひじき	1.5 g
	さつまあげ（冷凍）	5 g
	豚肉（もも・ひき）	5 g
	大豆（冷凍）	10 g
	油揚げ（カット・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（12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）	28 g
	たまねぎ（生）	40 g
	たまねぎ（スライス・冷凍）	20 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
ほうれん草とコーンのソテー	ほうれん草（冷凍）	25 g
	ホールコーン（冷凍）	20 g
	にんじん（生）	8 g
りんごゼリー	りんごゼリー（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（本町小学校献立）

## 給食一食分 放射性物質測定検査結果（12月19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
さばのみそ煮	さばのみそ煮（冷凍）	60 g
せんべい汁	鶏ももこま（皮なし）	15 g
	にんじん（生）	10 g
	ごぼう（生）	8 g
	ぶなしめじ（バラカット）	10 g
	ながねぎ（生）	15 g
	せんべい	10 g
エコふりかけ	かつお節（だし用・ふりかけ使用）	3 g
	ごま・生（白）	1 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（12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
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
小松菜と油揚げのみそ汁	だいこん（生）	30 g
	たまねぎ（生）	20 g
	ながねぎ（生）	5 g
	油揚げ（カット・冷凍）	6 g
	こまつな（生）	15 g
白菜と肉団子のあんかけ	肉団子（冷凍）	50 g
	にんじん（生）	5 g
	はくさい（生）	5 g
	たまねぎ（生）	3 g
大学いも	さつまいも（乱切り）	40 g
	ごま・いり（黒）	0.8 g
みかんゼリー	ミニみかんゼリー（きゅぼらん柄・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（12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 $\gamma$ 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
ツイストパン	ツイストパン	40 g
キャベツのスープ	鶏ももこま（皮なし）	15 g
	キャベツ（生）	30 g
	にんじん（生）	10 g
	ほうれんそう（冷凍）	12 g
ポークソテーマトソース	豚肉（ロース・切り身）	50 g
	たまねぎ（生）	10 g
	ぶなしめじ（バラカット）	5 g
	にんにく（生）	0.2 g
花野菜サラダ	ブロッコリー（冷凍）	20 g
	カリフラワー（冷凍）	20 g
米粉のクリスマスケーキ	米粉のケーキ（冷凍）	35 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