

# 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（1月11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
さきたまライスボール	ライスボール	40 g
カレー野菜スープ	肉団子（冷凍）	25 g
	たまねぎ（生）	15 g
	にんじん（生）	10 g
	チンゲンサイ（生）	15 g
	ホールコーン（冷凍）	8 g
クリスピーチキン	クリスピーチキン（冷凍）	50 g
温野菜サラダ	キャベツ（生）	25 g
	にんじん（生）	8 g
	だいこん（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（1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
けんちんうどん	地粉うどん	100 g
	油揚げ（カット・冷凍）	10 g
	たまねぎ（生）	20 g
	にんじん（生）	15 g
	ごぼう（半月）	5 g
	さといも（いちょう）	10 g
	豆腐（木綿）	10 g
ししゃもフライ	ししゃもフライ（冷凍）	50 g
野菜炒め	プレスハム（短冊）	36 g
	キャベツ（生）	28 g
	もやし（生）	14 g
	にんじん（生）	6 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（1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
ケチャップライス	チキンライス	100 g
コンソメスープ	ショルダーベーコン（短冊）	9 g
	にんじん（生）	22 g
	たまねぎ（生）	25 g
	たまねぎ（スライス・冷凍）	12 g
	パセリ（乾）	0.02 g
オムレツ	プレーンオムレツ（冷凍）	50 g
海藻サラダ	海藻ミックス	0.5 g
	にんじん（生）	5 g
	ホールコーン（冷凍）	10 g
	もやし（生）	20 g
米粉のみかんタルト	米粉のみかんタルト（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

# 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（1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
鉄骨いなりちらし	酢めし	70 g
	鶏ももこま（皮なし）	15 g
	にんじん（生）	10 g
	油揚げ	8 g
	ひじき	0.5 g
	桜えび（乾）	0.5 g
	ごま・生（白）	1 g
	スクランブルエッグ（冷凍）	20 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（1月17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
ワントンスープ	生わたん（冷凍）	17 g
	にんじん（生）	12 g
	たまねぎ（生）	17 g
	えのきたけ（バラカット）	6 g
	こまつな（生）	12 g
油淋鶏	鶏もも（皮なし）	50 g
	しょうが（生）	0.3 g
	にんにく（生）	0.3 g
	ながねぎ（生）	5 g
キャベツと油揚げの卵とし	キャベツ（生）	33 g
	油揚げ（カット・冷凍）	5 g
	スクランブルエッグ（冷凍）	10 g
フルーツ杏仁プリン	フルーツ杏仁プリン（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（1月18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）	10 g
	たまねぎ（生）	30 g
	パンプキンペースト（冷凍）	25 g
鶏ささみのプロヴァンス風	とりささみ	50 g
	たまねぎ（生）	10 g
	にんにく（生）	0.2 g
	トマト（カット）	6 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（元郷センター小・A献立）

## 給食一食分 放射性物質測定検査結果（1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
根菜豆乳汁	豚肉（もも・こま）	15 g
	さつまいも（角切り）	20 g
	小松菜（冷凍）	15 g
	にんじん（生）	15 g
	れんこん水煮（いちょう切り）	5 g
	ごぼう（ささがき）	5 g
	豆乳（調製豆乳）	50 g
いわしの梅しょうゆ煮	いわし梅醤油煮（冷凍）	50 g
チンゲンサイの炒め物	チンゲンサイ（生）	20 g
	もやし（生）	20 g
	ホールコーン（冷凍）	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・B献立）

## 給食一食分 放射性物質測定検査結果（1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>

	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
塩ラーメン	ホット中華めん	70 g
	豚肉（もも・こま）	20 g
	もやし（生）	20 g
	にんじん（生）	10 g
	ながねぎ（生）	5 g
	キャベツ（生）	20 g
	カットわかめ	1 g
	ホールコーン（冷凍）	10 g
ぎょうざ	ぎょうざ（冷凍）	40 g
エリンギの炒め物	エリンギ（しなちくカット）	15 g
	ほうれんそう（冷凍）	15 g
	パプリカ（黄）	3 g
	ショルダーベーコン（短冊）	7 g
米粉のいちごクレープ	米粉クレープ（いちご・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



# 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（1月23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
カレーライス	麦ごはん	70 g
	豚肉（もも・こま）	30 g
	たまねぎ（生）	35 g
	にんじん（生）	25 g
	じゃがいも（生）	35 g
	しょうが（生）	0.3 g
	にんにく（生）	0.3 g
	クッキングチーズ	5 g
もやしとコーンのソテー	もやし（生）	30 g
	にんじん（生）	5 g
	ホールコーン（冷凍）	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（1月24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
ふりかけ	ふりかけ（コバトン）	2.5 g
きりたんぼ汁	鶏ももこま（皮つき）	10 g
	にんじん（生）	10 g
	はくさい（生）	20 g
	まいたけ（バラカット）	6 g
	ながねぎ（生）	5 g
	きりたんぼ（冷凍）	23 g
根菜メンチカツ	根菜メンチカツ（冷凍）	50 g
ミニトマト	ミニトマト（生）	21.56 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（1月25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
きのこ汁	豚肉（もも・こま）	15 g
	にんじん（生）	20 g
	干しいたけ（スライス）	0.3 g
	えのきたけ（バラカット）	15 g
	ぶなしめじ（バラカット）	15 g
	油揚げ（カット・冷凍）	8 g
	小松菜（冷凍）	12 g
鶏肉のごま照り焼き	鶏もも（皮つき）	60 g
	ごま・いり（白）	1 g
高野豆腐の煮物	凍り豆腐（サイコロ）	7.5 g
	にんじん（生）	10.6 g
	板こんにゃく	10 g
	さやえんどう（冷凍）	2 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（1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>

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
カレーライス	麦ごはん	70 g
	豚肉（もも・こま）	15 g
	たまねぎ（生）	25 g
	にんじん（生）	15 g
	じゃがいも（生）	50 g
	しょうが（生）	0.5 g
	にんにく（生）	0.3 g
	豆乳	5 g
わかめのサラダ	カットわかめ	0.8 g
	にんじん（生）	10 g
	キャベツ（生）	20 g
	ホールコーン（冷凍）	8 g
洋なしゼリー	洋なしゼリー（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（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（1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>

	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）	50 g
	たまねぎ（スライス・冷凍）	10 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
揚げパン	コッペパン（乳・卵抜き 袋なし）	20 g
	ざらめ糖（グラニュー糖）	5 g
ブロッコリー	ブロッコリー（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

# 自校調理小学校（元郷南小学校独自献立）

## 給食一食分 放射性物質測定検査結果（1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>

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
サフランライス	精米	70 g
	パセリ（乾）	0.1 g
チキンクリームスープ	鶏ももこま（皮つき）	25 g
	にんじん（生）	10 g
	たまねぎ（生）	20 g
	豆乳	40 g
	こまつな（生）	10 g
冬野菜スープ	ウィンナーソーセージ（輪切）	10 g
	にんじん（生）	10 g
	たまねぎ（生）	20 g
	はくさい（生）	25 g
	かぶ（生）	15 g
みかん（スイーツプリング）	スイーツプリング	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（1月31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
味付けのり	味付けのり	3 g
ごまキムチみそ汁	豚肉（ロース・スライス）	17 g
	にんじん（生）	8 g
	だいこん（生）	10 g
	じゃがいも（生）	15 g
	ながねぎ（生）	5 g
	板こんにゃく	5 g
	豆腐（木綿）	15 g
	キムチ（ノンアレルギー・冷凍）	10 g
	すりごま（白）	1 g
	ねりごま	2 g
あじの照り焼き	あじの照り焼き（冷凍）	50 g
かぶと鶏肉のしょうが煮	鶏ももこま（皮なし）	10 g
	かぶ（根、葉付き、生）	30 g
	しょうが（生）	0.2 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