

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（3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
フラワーロール	フラワーロール	40 g
野菜のクリームシチュー	鶏ももこま（皮つき）	10 g
	にんじん（生）	25 g
	たまねぎ（生）	25 g
	キャベツ（生）	30 g
	牛乳（調理用）	65 g
かぼちゃコロック	かぼちゃコロック（冷凍）	40 g
ごぼうサラダ	ごぼう（ささがき）	15 g
	にんじん（生）	10 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・A献立）

給食一食分 放射性物質測定検査結果（3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
ちらし寿司	酢めし	70 g
	鶏ももこま（皮なし）	12 g
	干しいたけ（スライス）	0.5 g
	にんじん（生）	10 g
	油揚げ（カット・冷凍）	6 g
	炒りたまご（冷凍）	8 g
	さやえんどう（冷凍）	5 g
すまし汁	豆腐（木綿）	20 g
	かまぼこ（桜型）	20 g
	にんじん（生）	10 g
	ほうれんそう（冷凍）	15 g
	えのぎたけ（バラカット）	8 g
	ながねぎ（生）	8 g
さわら西京焼き	さわら西京焼き（冷凍）	40 g
桜もち	桜もち（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（3月3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）	25 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
ぎょうざ	ぎょうざ（冷凍）	40 g
青菜のソテー	小松菜（冷凍）	35 g
	にんじん（生）	5 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（本町小学校独自献立）

給食一食分 放射性物質測定検査結果（3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
カレーライス	麦ごはん	70 g
	豚肉（もも・こま）	20 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
菜の花のソテー	菜の花（冷凍）	20 g
	ほうれんそう（生）	15 g
	ホールコーン（冷凍）	10 g
のむヨーグルト	のむヨーグルト	150 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（3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
ごはん	精米・強化米	100 g
八杯汁	豆腐（木綿）	35 g
	油揚げ（カット・冷凍）	6 g
	にんじん（生）	10 g
	さといも（いちょう）	15 g
	ながねぎ（生）	5 g
	干しいたけ（スライス）	0.5 g
ひきずり	鶏もも一口大（皮つき）	40 g
	にんじん（生）	3 g
	糸こんにゃく	5 g
	生麩（冷凍）	4 g
	かまぼこ（冷凍）	5 g
	はくさい（生）	15 g
	ながねぎ（生）	8 g
いがまんじゅう	いがまんじゅう（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（3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
さきたまライスボール	ライスボール	40 g
押麦入り野菜スープ	肉団子（冷凍）	20 g
	にんじん（生）	20 g
	たまねぎ（生）	25 g
	セロリー（生）	3 g
	おおむぎ（押麦）	4 g
鶏肉のにんにくソースがけ	鶏もも（皮つき）	50 g
	にんにく（生）	0.4 g
	たまねぎ（生）	2.7 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

※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（3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
菜の花うどん	地粉うどん	100 g
	鶏ももこま（皮つき）	15 g
	菜の花（冷凍）	10 g
	かまぼこ（梅型）	6 g
	油揚げ（カット・冷凍）	5 g
	にんじん（生）	10 g
	たまねぎ（生）	20 g
いかの石垣揚げ	いか（切り身・冷凍）	60 g
	小麦粉	6 g
	ごま・いり（黒）	1 g
いんげんのツナごま和え	いんげん（冷凍）	30 g
	にんじん（生）	10 g
	ライトツナ（水煮・レトルト）	6 g
	すりごま（白）	1.2 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（3月10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
団子汁	煮込みもち（冷凍）	30 g
	鶏ももこま（皮つき）	12 g
	油揚げ（カット・冷凍）	6 g
	ほうれんそう（冷凍）	10 g
	だいこん（生）	20 g
	にんじん（生）	10 g
	ぶなしめじ（バラカット）	5 g
	ながねぎ（生）	6 g
ぶりの照り焼き	ぶりの照り焼き（冷凍）	50 g
よごし	こまつな（生）	25 g
	はくさい（生）	15 g
	にんじん（生）	12 g
	すりごま（白）	0.6 g
	ごま・いり（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（3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	70 g
四川豆腐	豆腐（木綿）	100 g
	豚肉（もも・こま）	25 g
	しょうが（生）	0.3 g
	にんじん（生）	20 g
	たけのこ（レトルト）	10 g
	ながねぎ（生）	16 g
	しょうが（生）	0.5 g
	にんにく（生）	0.3 g
	干しいたけ	1 g
フルーツカクテル	ミックスフルーツ	40 g
	寒天 ダイスカット レトルト	8 g
	カットゼリー（はちみつレモン・冷凍）	8 g
	ナタデココ	10 g
	カットゼリー（ぶどう・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（3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
ビーフカレーライス	麦ごはん	100 g
	牛肉（肩ロース・スライス）	25 g
	たまねぎ（生）	30 g
	にんじん（生）	20 g
	じゃがいも（生）	50 g
	しょうが（生）	0.3 g
	にんにく（生）	0.3 g
	豆乳	6 g
温野菜サラダ	カットわかめ	0.5 g
	キャベツ（生）	35 g
	にんじん（生）	10 g
	ホールコーン（冷凍）	10 g
米粉のお祝いケーキ	米粉のお祝いケーキ（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

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（3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
クロワッサン	クロワッサン	50 g
ミネストローネ	シュルダーパーコン（短冊）	17 g
	たまねぎ（生）	18 g
	にんじん（生）	10 g
	西洋かぼちゃ（角切り）	30 g
	トマト（カット）	15 g
	パンプキンペースト（冷凍）	12 g
	にんにく（生）	0.3 g
	マカロニ（シェル・乾）	5 g
白身魚の香草フライ	白身魚の香草フライ（冷凍）	50 g
彩りポテトサラダ	じゃがいも（生）	35 g
	にんじん（生）	10 g
	えだまめ（冷凍）	4 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（3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 - 137	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	100 g
	豚肉（もも・ひき）	30 g
	にんにく（生）	0.3 g
	たまねぎ（生）	40 g
	にんじん（生）	30 g
	エリンギ（冷凍）	12 g
	たまねぎ（スライス・冷凍）	30 g
白身魚の香草フライ	白身魚の香草フライ（冷凍）	50 g
デコボン	不知火（デコボン）（生）	19.3 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（3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>

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
きつねうどん	地粉うどん	70 g
	油揚げ（カット・冷凍）	10 g
	豚肉（もも・こま）	10 g
	にんじん（生）	12 g
	たまねぎ（生）	15 g
	ほうれんそう（冷凍）	15 g
笹かまぼこの磯辺揚げ	笹かまぼこ	40 g
	小麦粉	4 g
	あおさ（粉末）	0.06 g
エリンギの炒め物	エリンギ（冷凍）	15 g
	小松菜（冷凍）	20 g
	パプリカ（黄）	3 g
	ショルダーベーコン（短冊）	3 g
米粉のお祝いいちごケーキ	お祝いいちごケーキ（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

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（3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

※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
ツイストパン	ツイストパン	70 g
春野菜のコンソメスープ	シュルダベーコン（短冊）	10 g
	たまねぎ（生）	22 g
	にんじん（生）	12 g
	キャベツ（生）	30 g
	グリーンアスパラガス（生）	10 g
鶏肉のピザソース焼き	鶏もも（皮つき）	50 g
	クッキングチーズ	12 g
	パセリ（乾）	0.02 g
彩りポテトサラダ	じゃがいも（生）	30 g
	にんじん（生）	10 g
	えだまめ（冷凍）	6 g
お祝いいちごゼリー	お祝いいちごゼリー（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