

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（4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
はちみつパン	はちみつパン	50 g
オニオンスープ	ショルダーベーコン（短冊）	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
メンチカツ	メンチカツ（冷凍）	50 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（元郷センター献立）

給食一食分 放射性物質測定検査結果（4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
長崎ちゃんぽん	ホット中華めん	100 g
	豚肉（もも・こま）	27 g
	かまぼこ（冷凍）	12 g
	はくさい（生）	25 g
	ながねぎ（生）	10 g
	にんじん（生）	8 g
	しょうが（生）	0.4 g
	にんにく（生）	0.4 g
	豆乳	20 g
揚げたこ焼き	たこ焼き（冷凍）	40 g
	あおさ（粉末）	0.1 g
中華サラダ	もやし（生）	15 g
	にんじん（生）	15 g
	小松菜（冷凍）	15 g
	プレスハム（短冊）	8 g
	すりごま（白）	0.5 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（4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	50 g
春キャベツのスープ	鶏ももこま（皮つき）	15 g
	キャベツ（生）	25 g
	にんじん（生）	10 g
	たまねぎ（生）	15 g
	じゃがいも（生）	25 g
ハンバーグデミグラスソース	ハンバーグ（冷凍）	50 g
	たまねぎ（生）	12 g
豆乳いちごパナコッタ	豆乳いちごパナコッタ（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（元郷南小学校献立）

給食一食分 放射性物質測定検査結果（4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
はちみつパン	はちみつパン	50 g
ハンバーグデミグラスソース	ハンバーグ（冷凍）	50 g
	たまねぎ（生）	10 g
	マッシュルーム（レトルト）	5 g
こぶきいも	じゃがいも（生）	60 g
野菜スープ	ベーコン（短冊）	8 g
	たまねぎ（生）	25 g
	にんじん（生）	10 g
	キャベツ（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、単位はは

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（4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
メロンパン	スクールメロン	50 g
キャベツと肉団子のスープ	肉団子（冷凍）	35 g
	キャベツ（生）	37 g
	にんじん（生）	13 g
	ほうれんそう（冷凍）	12 g
クリスピーチキン	クリスピーチキン（冷凍）	50 g
小松菜のサラダ	こまつな（生）	20 g
	もやし（生）	15 g
	にんじん（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（4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
クロワッサン	クロワッサン	60 g
ポトフ	じゃがいも（生）	30 g
	にんじん（生）	15 g
	キャベツ（生）	20 g
	だいこん（生）	25 g
	たまねぎ（生）	20 g
	ブロッコリー（冷凍）	25 g
	ウィンナーソーセージ（輪切）	18 g
メンチカツ	メンチカツ（冷凍）	40 g
ほうれん草のソテー	ほうれん草（冷凍）	25 g
	にんじん（生）	12 g
	ショルダーベーコン（短冊）	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（4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
ごはん	精米・強化米	80 g
マーボー豆腐	豆腐（冷凍）	100 g
	豚肉（もも・ひき）	15 g
	たまねぎ（生）	25 g
	にんじん（生）	20 g
	干しいたけ（スライス）	0.5 g
	しょうが（生）	0.3 g
	にんにく（生）	0.3 g
	ながねぎ（生）	5 g
しゅうまい	ポークしゅうまい（冷凍）	36 g
清見オレンジ	清見オレンジ（生）	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（元郷センター献立）

給食一食分 放射性物質測定検査結果（4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>

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
生姜風味のすまし汁	豆腐（木綿）	27 g
	えびボール（冷凍）	27 g
	にんじん（生）	15 g
	ほうれんそう（冷凍）	15 g
	えのきたけ（バラカット）	8 g
	しょうが（生）	0.6 g
かつおの竜田揚げ	かつおの立田揚げ（冷凍）	60 g
ぐる煮	さといも（いちょう）	25 g
	だいこん（生）	13 g
	にんじん（生）	10 g
	絹厚あげ（冷凍）	20 g
	グリーンピース（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

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（4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
たけのこごはん	精米・強化米（白）	70 g
	たけのこ（レトルト）	25 g
	鶏ももこま（皮なし）	10 g
豚汁	豚肉（ばら・こま）	10 g
	豚肉（もも・こま）	10 g
	豆腐（木綿）	30 g
	だいこん（生）	20 g
	にんじん（生）	10 g
	ごぼう（生）	3 g
	ながねぎ（生）	8 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（4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
トック入りスープ	鶏ももこま（皮なし）	10 g
	にんじん（生）	12 g
	たまねぎ（生）	23 g
	えのきたけ（バラカット）	6 g
	トック	25 g
	カットわかめ	0.9 g
豚キムチ炒め	キムチ（ノンアレルギー・冷凍）	10 g
	豚肉（もも・こま）	38 g
	キャベツ（生）	18 g
	たまねぎ（生）	15 g
	にら（生）	5 g
	ながねぎ（生）	5 g
	しょうが（生）	0.1 g
	ごま・いり（白）	0.8 g
しゅうまい	ポークしゅうまい（冷凍）	36 g
アセロラゼリー	アセロラゼリー（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（4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
チーズパン	チーズパン	50 g
押麦入り野菜スープ	ウィンナーソーセージFe入り（輪切）	22 g
	じゃがいも（生）	22 g
	にんじん（生）	15 g
	新たまねぎ（生）	20 g
	セロリー（生）	3 g
	おおむぎ（押麦）	4 g
オムレツデミグラスソース	ブレーンオムレツ（冷凍）	50 g
春野菜のソテー	にんじん（生）	5 g
	キャベツ（生）	25 g
	新たまねぎ（生）	10 g
	グリーンアスパラガス（生）	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（元郷センター献立）

給食一食分 放射性物質測定検査結果（4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 - 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）	50 g
	にんじん（生）	30 g
	エリンギ（しなちくカット）	12 g
	たまねぎ（スライス・冷凍）	20 g
チキンナゲット	チキンナゲット（冷凍）乳・卵抜き	40 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

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（4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
はちみつパン	はちみつパン	50 g
マカロニスープ	マカロニ（シェル・乾）	7 g
	鶏ももこま（皮つき）	12 g
	たまねぎ（生）	25 g
	にんじん（生）	12 g
	ほうれんそう（冷凍）	15 g
	ぶなしめじ（バラカット）	10 g
ポークストロガノフ	豚肉（もも・こま）	35 g
	にんにく（生）	0.4 g
	たまねぎ（生）	24 g
	エリンギ（しなちくカット）	4 g
フライドポテト	フレンチポテト（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