

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（5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>

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
ひじきごはん	精米・強化米	60 g
	もち米	5 g
	鶏ももこま（皮なし）	15 g
	にんじん（生）	10 g
	油揚げ	8 g
	糸こんにゃく	8 g
	ひじき	1 g
	さやえんどう（生）	2 g
わかたけ汁	たけのこ（レトルト）	10 g
	かまぼこ（かぶと型）	10 g
	カットわかめ	0.5 g
	ほうれんそう（生）	15 g
かしわもち	かしわもち（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（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（5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	100 g
	鶏ももこま（皮つき）	15 g
	干しいたけ（スライス）	0.5 g
	にんじん（生）	13 g
	かんぴょう（乾）	5 g
	油揚げ（カット・冷凍）	5 g
	さやえんどう（冷凍）	5 g
すまし汁	豆腐（木綿）	30 g
	にんじん（生）	10 g
	えのきたけ（バラカット）	10 g
	ながねぎ（生）	5 g
	カットわかめ	0.6 g
	ほうれんそう（冷凍）	11 g
厚焼たまご	厚焼きたまご（冷凍）	50 g
柏もち	かしわもち（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（本町小学校献立）

給食一食分 放射性物質測定検査結果（5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
カレーピラフ	精米・強化米	60 g
	鶏ももこま（皮なし）	10 g
	ウィンナーソーセージ（輪切）	15 g
	たまねぎ（生）	20 g
	にんじん（生）	10 g
	青ピーマン（生）	5 g
いかナゲット	いかナゲット（冷凍）	40 g
ジュリエヌスープ	たまねぎ（生）	30 g
	にんじん（生）	15 g
	セロリー（生）	2 g
	レタス（生）	20 g
	パセリ（葉・生）	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（5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
たけのこごはん	精米・強化米	100 g
	鶏ももこま（皮つき）	13 g
	新たけのこ（レトルト）	17 g
	油揚げ（カット・冷凍）	5 g
	にんじん（生）	8 g
	さやえんどう（冷凍）	3 g
野菜のとりみ汁	にんじん（生）	15 g
	たまねぎ（生）	20 g
	ほうれんそう（冷凍）	15 g
	かまぼこ（冷凍）	8 g
	カットわかめ	0.5 g
根菜メンチカツ	根菜メンチカツ（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（5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
ツイストパン	ツイストパン	50 g
ビーンズシチュー	豚肉（もも・こま）	15 g
	にんじん（生）	15 g
	たまねぎ（生）	25 g
	ミックスビーンズ	10 g
	大豆（冷凍）	8 g
	にんにく（生）	0.2 g
チキンナゲット	チキンナゲット（冷凍）乳・卵抜き	40 g
春キャベツのサラダ	キャベツ（生）	35 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（5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 - 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
五目わんたんめん	ホット中華めん	100 g
	生わんたん（冷凍）	25 g
	鶏ももこま（皮つき）	25 g
	にんじん（生）	10 g
	もやし（生）	15 g
	ながねぎ（生）	3 g
	ほうれんそう（冷凍）	10 g
かぼちゃコロッケ	かぼちゃコロッケ（冷凍）	50 g
ミニトマト	ミニトマト（生）	2 個

※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（5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
きつねうどん	地粉うどん	80 g
	油揚げ（カット・冷凍）	10 g
	豚肉（もも・こま）	10 g
	にんじん（生）	10 g
	たまねぎ（生）	15 g
	ほうれんそう（冷凍）	10 g
ポテトコロッケ	ポテトコロッケ（冷凍）	50 g
煮浸し	キャベツ（生）	20 g
	小松菜（冷凍）	12 g
	にんじん（生）	12 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（5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
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（シトルト）	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
	さやえんどう（生）	2 g
フルーツカクテル	ミックスフルーツ	45 g
	カクテルゼリー（冷凍）	15 g
	ナタデココ	10 g
	カットゼリー（ぶどう・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（5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
ごはん	精米・強化米（白）	100 g
ふりかけ	ふりかけ（コバトン）	2.5 g
さつま汁	鶏ももこま（皮つき）	10 g
	豆腐（木綿）	15 g
	さつまいも（角切り）	24 g
	だいこん（生）	15 g
	にんじん（生）	10 g
	板こんにゃく	10 g
さんまの煮付け	さんまの煮付け（冷凍）	50 g
ごぼうサラダ	ごぼう（生）	15 g
	にんじん（生）	15 g
	えだまめ（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（5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
じゃがいもとウィンナーのトマト煮	じゃがいも（生）	60 g
	ウィンナーソーセージFe入り（輪切）	14 g
	にんじん（生）	20 g
	たまねぎ（生）	30 g
	エリンギ（しなちくカット）	8 g
	グリーンピース（生）	3 g
	グリーンピース（冷凍）	3 g
	にんにく（生）	0.3 g
花豆コロッケ	花豆コロッケ（冷凍）	40 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（5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 - 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
豚キムチうどん	地粉うどん	100 g
	豚肉（もも・こま）	25 g
	キムチ（ノンアレルギー・冷凍）	30 g
	もやし（生）	10 g
	ながねぎ（生）	8 g
	にんじん（生）	10 g
	ほうれんそう（冷凍）	5 g
	油揚げ（カット・冷凍）	8 g
さつまいもの天ぷら	さつまいも（カット）	60 g
河内ばんかん	河内ばんかん（生）	40.83 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（5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
もやしそば	ホット中華めん	80 g
	豚肉（もも・ひき）	10 g
	もやし（生）	40 g
	にんじん（生）	10 g
	ながねぎ（生）	5 g
	にら（生）	3 g
	にんにく（生）	0.3 g
春巻	春巻（冷凍）	50 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）	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（本町小学校献立）

給食一食分 放射性物質測定検査結果（5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
ジャンバラヤ	精米・強化米	60 g
	ウィンナーソーセージFe入り（輪切）	15 g
	たまねぎ（生）	15 g
	にんじん（生）	10 g
	セロリー（生）	5 g
	むきえび（冷凍）	20 g
	トマト缶詰（ホール）	10 g
チキンナゲット	チキンナゲット（冷凍）乳・卵抜き	40 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
	マッシュルーム（レトルト）	5 g
	マカロニ（ツイスト・乾）	7 g
	牛乳（調理用）	50 g
	パセリ（葉・生）	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（5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
ビーフカレーライス	麦ごはん	100 g
	牛肉（もも・こま）	25 g
	たまねぎ（生）	25 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
	たまねぎ（スライス・冷凍）	5 g
温野菜サラダ	キャベツ（生）	40 g
	えだまめ（冷凍）	20 g
	カットわかめ	0.5 g
甘夏ゼリー	あまなつゼリー（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

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（5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
バターロール	バターロールクレセント	50 g
ミネストローネ	シュルダーベーコン（短冊）	8 g
	たまねぎ（生）	18 g
	にんじん（生）	15 g
	じゃがいも（生）	25 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（アルファベット・乾）	5 g
ウィンナーのバジル揚げ	ウィンナーソーセージ	40 g
	バジル（粉）	0.04 g
小松菜のサラダ	こまつな（生）	20 g
	にんじん（生）	10 g
	もやし（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（元郷センター献立）

給食一食分 放射性物質測定検査結果（5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 - 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
クリームスパゲティ	ソフトめん	100 g
	鶏ももこま（皮つき）	25 g
	たまねぎ（生）	30 g
	にんじん（生）	12 g
	エリンギ（冷凍）	8 g
	ぶなしめじ（バラカット）	8 g
	パセリ（乾）	0.02 g
	にんにく（生）	0.2 g
	牛乳（調理用）	60 g
イタリアンサラダ	キャベツ（生）	35 g
	きゅうり（生）	15 g
	パプリカ（赤）	3 g
	パプリカ（黄）	3 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

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（5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
ミートソーススパゲティ	ソフトめん	80 g
	豚肉（もも・ひき）	30 g
	にんじん（生）	30 g
	たまねぎ（生）	50 g
	たまねぎ（スライス・冷凍）	20 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	ブロッコリー（冷凍）	30 g
	カリフラワー（冷凍）	10 g
	にんじん（生）	10 g
みかんゼリー	みかんゼリー（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（5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>

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	80 g
かみなり汁	にんじん（生）	10 g
	たまねぎ（生）	20 g
	ながねぎ（生）	5 g
	干しいたけ（スライス）	0.5 g
	豆腐（木綿）	25 g
	ほうれんそう（冷凍）	10 g
鶏肉とあぶら麩の炒め煮	鶏もも一口大（皮なし）	45 g
	仙台麩	6 g
	にんじん（生）	9 g
	チンゲンサイ（生）	8 g
かぼちゃのサラダ	西洋かぼちゃ（角切り）	35 g
	えだまめ（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（5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
キャロットピラフホワイトソースがけ	キャロットピラフ	100 g
	鶏ももこま（皮なし）	20 g
	にんじん（生）	20 g
	たまねぎ（生）	40 g
	じゃがいも（生）	25 g
	エリンギ（しなちくカット）	5 g
	牛乳（調理用）	65 g
オムレツ	ブレーンオムレツ（冷凍）	50 g
野菜のサラダ	キャベツ（生）	20 g
	にんじん（生）	10 g
	もやし（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（5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
子供パン	子供パン	50 g
アスパラガスのクリームスープ	ショルダーベーコン（短冊）	10 g
	にんじん（生）	15 g
	たまねぎ（生）	25 g
	キャベツ（生）	25 g
	グリーンアスパラガス（生）	10 g
	牛乳（調理用）	60 g
じゃがいものミートソースかけ	じゃがいも（乱切り）	50 g
	豚肉（もも・ひき）	13 g
	にんにく（生）	0.2 g
	たまねぎ（生）	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