

# 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（9月4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
夏野菜のカレー	麦ごはん	80 g
	豚肉（もも・こま）	20 g
	たまねぎ（生）	25 g
	にんじん（生）	10 g
	じゃがいも（生）	30 g
	トマト（生）	10 g
	青ピーマン（生）	5 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	3 g
	なす（生）	15 g
キャベツのソテー	もやし（生）	20 g
	にんじん（生）	5 g
	キャベツ（生）	20 g
	ベーコン（短冊）	5 g
ミニピーチゼリー	ピーチゼリー（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（9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>

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
けんちん汁	豆腐（木綿）	20 g
	だいこん（生）	15 g
	にんじん（生）	10 g
	ごぼう（半月）	6 g
	ながねぎ（生）	6 g
	しょうが（生）	0.6 g
	さといも（いちょう）	15 g
	油揚げ（カット・冷凍）	8 g
	板こんにゃく	6 g
豚肉のレモンソースかけ	豚肉（ロース・切り身）	50 g
キャベツのおかか煮	キャベツ（生）	50 g
	かつお節（碎片）	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（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（9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
メロンパン	スクールメロン	50 g
押麦入り野菜スープ	鶏ももこま（皮つき）	20 g
	キャベツ（生）	20 g
	にんじん（生）	15 g
	たまねぎ（生）	20 g
	セロリー（生）	3 g
	おおむぎ（押麦）	4 g
ポテトコロッケ	ポテトコロッケ（冷凍）	50 g
	中濃ソース	5 g
ブロッコリー	ブロッコリー（冷凍）	40 g
	香味塩ドレッシング	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

# センター調理小学校（元郷センター中・献立）

## 給食一食分 放射性物質測定検査結果（9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
	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）	20 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
ぎょうざ	ぎょうざ（冷凍）	40 g
ツナと野菜のソテー	ライトツナ（水煮・レトルト）	10 g
	キャベツ（生）	30 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

# 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（9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
鴨ねぎうどん	地粉うどん	80 g
	鶏むねこま（皮つき）	20 g
	ながねぎ（生）	15 g
	にんじん（生）	10 g
	ほうれんそう（冷凍）	10 g
	なると（オキアミ・冷凍）	5 g
	油揚げ（カット・冷凍）	6 g
みそポテト	じゃがいも（乱切り）	50 g
冷凍みかん	冷凍みかん	1 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

# 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（9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
わかめごはん	わかめごはん	70 g
さばの幽庵焼き	さばの幽庵焼き（冷凍）	50 g
沢煮わん	にんじん（生）	10 g
	ごぼう（生）	5 g
	干しいたけ	0.5 g
	豚肉（ばら・こま）	5 g
	豚肉（もも・せん切り）	15 g
	しらたき	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（9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
とふのこのそぼろごはん	精米・強化米	100 g
	豚肉（もも・ひき）	15 g
	凍り豆腐	3 g
	粉豆腐（乾）	1.5 g
	にんじん（生）	10 g
	ながねぎ（生）	5 g
	干しいたけ（スライス）	0.5 g
僧兵汁	鶏ももこま（皮なし）	14 g
	にんじん（生）	10 g
	だいこん（生）	12 g
	はくさい（生）	12 g
	さといも（いちょう）	15 g
	ごぼう（半月）	5 g
	板こんにゃく	10 g
	にんにく（生）	0.3 g
太刀魚のフライ	たちうおフライ（冷凍）	50 g
	中濃ソース	5 g
青梅ゼリー	あおうめゼリー（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（9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
コーヒー飲料	コーヒー飲料	12.5 g
子供パン	子供パン	50 g
ミネストローネ	シュルダーパーコン（短冊）	5 g
	たまねぎ（生）	15 g
	にんじん（生）	10 g
	じゃがいも（生）	20 g
	キャベツ（生）	15 g
	トマトピューレ	8 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
さけフライ	鮭フライ（冷凍）	50 g
	中濃ソース	5 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
	たまねぎドレッシング	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

# センター調理小学校（元郷センター中・献立）

## 給食一食分 放射性物質測定検査結果（9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
秋野菜うどん	地粉うどん	100 g
	豚肉（もも・こま）	20 g
	なす（生）	15 g
	油揚げ（カット・冷凍）	5 g
	たまねぎ（生）	25 g
	にんじん（生）	10 g
	ほうれんそう（冷凍）	8 g
いかのサラサ揚げ	いか（短冊・冷凍）	50 g
エリンギの炒め物	エリンギ（しなちくカット）	30 g
	こまつな（生）	10 g
	パプリカ（黄）	3 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

# 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（9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
たんたんめん	ホット中華めん	80 g
	豚肉（もも・ひき）	20 g
	チンゲンサイ（生）	10 g
	えのぎたけ（バラカット）	8 g
	ながねぎ（生）	5 g
	にんじん（生）	15 g
	にんにく（生）	0.2 g
	しょうが（生）	0.2 g
	ねりごま	10 g
揚げしゅうまい	ポークしゅうまい（冷凍）	36 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（9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
わかめごはん	わかめごはん	100 g
かみなり汁	にんじん（生）	12 g
	たまねぎ（生）	23 g
	ながねぎ（生）	6 g
	干しいたけ（スライス）	0.6 g
	豆腐（木綿）	30 g
	ほうれんそう（冷凍）	12 g
メンチカツ	メンチカツ（冷凍）	50 g
	中濃ソース	5 g
ひじきとごぼうのファイバーサラダ	ひじき	1 g
	にんじん（生）	15 g
	ごぼう（ささがき）	20 g
	えだまめ（冷凍）	8 g
	和風ドレッシング	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（9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
クロワッサン	クロワッサン	60 g
ニョッキのクリームスープ	シオルダーベーコン（短冊）	8 g
	にんじん（生）	20 g
	たまねぎ（生）	25 g
	エリンギ（しなちくカット）	5 g
	ポテトニョッキ（冷凍）	15 g
	牛乳（調理用）	75 g
白身魚の香草フライ	白身魚の香草フライ（冷凍）	40 g
	中濃ソース	5 g
海藻サラダ	海藻ミックス	0.8 g
	にんじん（生）	5 g
	もやし（生）	30 g
	かんきつドレッシング	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（9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
肉じゃが	豚肉（もも・こま）	20 g
	じゃがいも（生）	90 g
	たまねぎ（生）	20 g
	にんじん（生）	20 g
	しらたき	15 g
	いんげん（冷凍）	5 g
白ごまつくね	白ごまつくね（冷凍）	40 g
磯香和え	はくさい（生）	20 g
	ほうれんそう（冷凍）	25 g
	あおさ（粉末）	0.07 g
	かつお節（碎片）	0.8 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（元郷センター中・献立）

## 給食一食分 放射性物質測定検査結果（9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 $\gamma$ 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
ごはん	精米・強化米	100 g
すいとん	すいとん（乳・卵抜き・冷凍）	30 g
	鶏むねこま（皮つき）	15 g
	油揚げ（カット・冷凍）	3 g
	にんじん（生）	10 g
	だいこん（生）	15 g
	こまつな（生）	20 g
	ながねぎ（生）	5 g
いわしのみぞれ煮	いわしのみぞれ煮（冷凍）	50 g
きんぴられんこん	れんこん水煮（いちょう切り）	30 g
	にんじん（せん切り）	12 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（本町小学校献立）

## 給食一食分 放射性物質測定検査結果（9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	70 g
さんまのかば焼き	さんま（でん粉付き・冷凍）	40 g
煮びたし	キャベツ（生）	40 g
	にんじん（生）	10 g
	油揚げ（カット・冷凍）	5 g
豚汁	豚肉（もも・こま）	20 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（9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
とふのこのそぼろごはん	精米・強化米	80 g
	豚肉（もも・ひき）	10 g
	凍り豆腐	3 g
	粉豆腐（乾）	1.5 g
	にんじん（生）	8 g
	ながねぎ（生）	3 g
	干しいたけ（スライス）	0.5 g
僧兵汁	鶏ももこま（皮つき）	8 g
	にんじん（生）	10 g
	だいこん（生）	10 g
	はくさい（生）	10 g
	さといも（いちょう）	10 g
	ごぼう（半月）	5 g
	板こんにゃく	8 g
	にんにく（生）	0.3 g
太刀魚のフライ	たちうおフライ（冷凍）	50 g
青梅ゼリー	あおうめゼリー（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（9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
ごはん	精米・強化米	100 g
中華おこげスープ	おこげ	14 g
	豚肉（ロース・スライス）	10 g
	にんじん（生）	15 g
	キャベツ（生）	25 g
	もやし（生）	20 g
	にら（生）	3 g
	しょうが（生）	0.2 g
	干しいたけ（スライス）	0.3 g
あじの南蛮風	あじフィレ（でん粉付・冷凍）	50 g
ごぼうサラダ	ごぼう（ささがき）	23 g
	にんじん（生）	15 g
	えだまめ（冷凍）	10 g
	香味塩ドレッシング	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

# センター調理小学校（元郷センター中・献立）

## 給食一食分 放射性物質測定検査結果（9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
みそラーメン	ホット中華めん	100 g
	豚肉（もも・こま）	20 g
	キャベツ（生）	25 g
	にんじん（生）	10 g
	もやし（生）	20 g
	ながねぎ（生）	8 g
	しょうが（生）	1 g
	にんにく（生）	0.5 g
かぼちゃのそぼろあん	西洋かぼちゃ（角切り）	55 g
	なたね油（揚油）	6 g
	鶏ももひき（皮つき）	5 g
	たまねぎ（生）	5 g
	しょうが（生）	0.4 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（9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>

	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
秋味うどん	地粉うどん	80 g
	豚肉（もも・こま）	12 g
	油揚げ（カット・冷凍）	5 g
	なす（生）	10 g
	にんじん（生）	10 g
	ぶなしめじ（バラカット）	5 g
	かまぼこ（うさぎ丸型）	5 g
	ながねぎ（生）	10 g
	ほうれんそう（冷凍）	10 g
さつまいもの天ぷら	さつまいも（カット）	60 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