

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（10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>

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
きのこの森のハヤシライス	精米・強化米	80 g
	豚肉（もも・こま）	30 g
	たまねぎ（生）	35 g
	にんじん（生）	25 g
	しょうが（生）	0.3 g
	にんにく（生）	0.3 g
	エリンギ（冷凍）	10 g
	ぶなしめじ（バラカット）	15 g
	マッシュルーム（レトルト）	5 g
フルーツカクテル	ミックスフルーツ	45 g
	寒天 ダイスカット レトルト	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

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（10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
高野豆腐のそぼろごはん	精米・強化米	100 g
	凍り豆腐	5 g
	豚肉（もも・ひき）	10 g
	にんじん（生）	8 g
	ながねぎ（生）	3 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）	30 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
かれいの甘酢あんかけ	かれいの立田揚（冷凍）	60 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（10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
黒パン	黒パン	50 g
コーンポタージュ	たまねぎ（生）	30 g
	ホールコーン（冷凍）	25 g
	クリームコーン（冷凍）	25 g
	牛乳（調理用）	70 g
	パセリ（乾）	0.02 g
ツナポテコロッケ	ツナポテコロッケ（冷凍）	50 g
	中濃ソース	5 g
キャベツソテー	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（10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
かしわうどん	地粉うどん	100 g
	鶏むねこま（皮つき）	25 g
	ながねぎ（生）	15 g
	にんじん（生）	10 g
	こまつな（生）	10 g
	油揚げ（カット・冷凍）	5 g
	なると（オキアミ・冷凍）	7 g
ちくわの磯辺揚げ	焼きちくわ（4分の1カット）	50 g
	小麦粉	6 g
	あおさ（粉末）	0.08 g
煮浸し	ほうれんそう（冷凍）	25 g
	にんじん（生）	15 g
	はくさい（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（10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
みそラーメン	ホット中華めん	80 g
	豚肉（もも・ひき）	12 g
	キャベツ（生）	20 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
春巻	春巻（冷凍）	50 g
中華サラダ	だいこん（生）	20 g
	にんじん（生）	10 g
	きゅうり（生）	8 g
	プレスハム（短冊）	5 g
	中華ドレッシング	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（10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
マーボー豆腐	豆腐（冷凍）	100 g
	豚肉（もも・ひき）	25 g
	たまねぎ（生）	30 g
	にんじん（生）	20 g
	干しいたけ（スライス）	0.8 g
	しょうが（生）	0.3 g
	にんにく（生）	0.3 g
	ながねぎ（生）	8 g
ぎょうざ	ぎょうざ（冷凍）	60 g
ブルーベリーゼリー	ブルーベリーゼリー（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（10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
メロンパン	スクールメロン	50 g
そばろのカレースープ	豚肉（もも・ひき）	15 g
	しょうが（生）	0.2 g
	こいくちしょうゆ	0.6 g
	にんじん（生）	10 g
	たまねぎ（生）	20 g
	キャベツ（生）	25 g
白身魚のプロヴァンス風	ほき（でん粉付き・冷凍）	40 g
	たまねぎ（生）	12 g
	にんにく（生）	0.2 g
	トマト（カット）	8 g
ブロッコリー	ブロッコリー（冷凍）	40 g
	イタリアンドレッシング（ボトル）	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（10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
ごはん	精米・強化米	80 g
打ち豆汁	打ち豆	6 g
	だいこん（生）	20 g
	にんじん（生）	15 g
	さといも（いちょう）	25 g
	ごぼう（半月）	5 g
	ながねぎ（生）	5 g
豚肉のしょうが焼き	豚肉（ロース・切り身）	50 g
	しょうが（生）	1 g
白菜の煮浸し	はくさい（生）	30 g
	にんじん（生）	10 g
	油揚げ（カット・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（10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>

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	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
四川豆腐	豆腐（冷凍）	110 g
	豚肉（もも・こま）	28 g
	たまねぎ（生）	25 g
	たけのこ（レトルト）	15 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）	1 g
	にんにく（生）	0.4 g
	とうがらし	0.02 g
しゅうまい	ポークしゅうまい（冷凍）	36 g
はるさめサラダ	キャベツ（生）	20 g
	にんじん（生）	10 g
	きゅうり（生）	5 g
	プレスハム（短冊）	5 g
	はるさめ	2 g
	中華ドレッシング	7 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（10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	80 g
肉じゃが	豚肉（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）	80 g
	しらたき	15 g
なめこ汁	なめこ（冷凍）	15 g
	豆腐（木綿）	40 g
	ながねぎ（生）	5 g
エコふりかけ	かつお節（だし用・ふりかけ使用）	3 g
	ごま・生（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

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（10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
ごはん	精米・強化米	100 g
仙台麩入り肉じゃが	豚肉（もも・こま）	23 g
	じゃがいも（生）	90 g
	たまねぎ（生）	35 g
	にんじん（生）	23 g
	仙台麩	3 g
	しらたき	17 g
	笹かまぼこの磯辺揚げ	笹かまぼこ
小麦粉		4 g
あおさ（粉末）		0.06 g
わかめのサラダ	カットわかめ	0.8 g
	にんじん（生）	8 g
	キャベツ（生）	15 g
	ホールコーン（冷凍）	5 g
	和風ドレッシング	6 g
ずんだもち	ずんだ餅（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（10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
ツイストパン	ツイストパン	50 g
キャベツと肉団子のスープ	肉団子（冷凍）	30 g
	キャベツ（生）	25 g
	にんじん（生）	10 g
	ホールコーン（冷凍）	5 g
	ほうれんそう（冷凍）	10 g
ウィンナーのカレー風味揚げ	ウィンナーソーセージ	40 g
	小麦粉	3 g
みかん	温州みかん（生）	80 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（10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
たんたんめん	ホット中華めん	100 g
	豚肉（もも・ひき）	20 g
	チンゲンサイ（生）	20 g
	えのぎたけ（バラカット）	8 g
	ながねぎ（生）	8 g
	にんじん（生）	15 g
	にんにく（生）	0.2 g
	しょうが（生）	0.3 g
	ねりごま	10 g
かぼちゃのコロッケ	かぼちゃコロッケ（冷凍）	50 g
エリンギの炒め物	エリンギ（しなちくカット）	20 g
	パプリカ（黄）	5 g
	小松菜（冷凍）	20 g
	ショルダーベーコン（短冊）	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（10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
クリームスパゲティ	ソフトめん	80 g
	鶏ももこま（皮つき）	10 g
	たまねぎ（生）	28 g
	にんじん（生）	10 g
	エリンギ（冷凍）	7 g
	ぶなしめじ（バラカット）	7 g
	パセリ（乾）	0.02 g
	にんにく（生）	0.2 g
花野菜のサラダ	牛乳（調理用）	56 g
	ブロッコリー（冷凍）	30 g
	カリフラワー（冷凍）	15 g
	プレスハム（短冊）	10 g
	たまねぎドレッシング	7 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（10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
ひじきピラフ	精米・強化米	60 g
	鶏ももこま（皮つき）	15 g
	ひじき	1 g
	たまねぎ（生）	10 g
	にんじん（生）	10 g
	ホールコーン（冷凍）	10 g
チキンナゲット	チキンナゲット（冷凍）乳・卵抜き	40 g
ヌードルスープ	ショルダーベーコン（短冊）	10 g
	たまねぎ（生）	15 g
	にんじん（生）	10 g
	もやし（生）	15 g
	ながねぎ（生）	4 g
	米粉めん	10 g
	こまつな（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

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（10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
秋野菜のみそ汁	さつまいも（角切り）	30 g
	にんじん（生）	15 g
	れんこん（いちょう）	10 g
	ぶなしめじ（バラカット）	5 g
	えのきたけ（バラカット）	5 g
	ながねぎ（生）	5 g
さばの辛味焼き	さばの辛味焼き（冷凍）	50 g
かぶのそぼろ煮	豚肉（もも・ひき）	10 g
	かぶ（根、葉付き、生）	35 g
	しょうが（生）	0.25 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（10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
はちみつパン	はちみつパン	50 g
ニョッキのクリームスープ	ショルダーベーコン（短冊）	5 g
	にんじん（生）	20 g
	たまねぎ（生）	20 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
コーンフライ	コーンフライ（冷凍）	40 g
だいこんサラダ	だいこん（生）	20 g
	キャベツ（生）	15 g
	にんじん（生）	6 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（元郷センター中・献立）

給食一食分 放射性物質測定検査結果（10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
カレーうどん	地粉うどん	100 g
	豚肉（もも・こま）	25 g
	にんじん（生）	20 g
	たまねぎ（生）	20 g
	ほうれんそう（冷凍）	10 g
大学いも	さつまいも（乱切り）	50 g
	ごま・いり（黒）	0.8 g
青菜のソテー	チンゲンサイ（生）	25 g
	にんじん（生）	15 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（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（10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
長崎ちゃんぽん	ホット中華めん	80 g
	豚肉（もも・こま）	20 g
	キャベツ（生）	20 g
	もやし（生）	15 g
	ながねぎ（生）	5 g
	にんじん（生）	8 g
	しょうが（生）	0.4 g
	にんにく（生）	0.4 g
	かまぼこ（冷凍）	10 g
ぎょうざ	ぎょうざ（冷凍）	40 g
りんご	りんご（生）	28.65 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（10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
豚肉と小松菜のごはん	精米・強化米	60 g
	豚肉（ばら・こま）	30 g
	こまつな（生）	20 g
	にんじん（生）	5 g
	干ししいたけ	0.5 g
	たけのこ（レトルト）	8 g
厚揚げのみそ汁	厚揚げ（冷凍）	35 g
	キャベツ（生）	20 g
	カットわかめ	0.5 g
花みかん	温州みかん（生）	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（10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
キャロットピラフ	キャロットピラフ	100 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）	35 g
	にんじん（生）	10 g
	ホールコーン（冷凍）	5 g
	ほうれんそう（冷凍）	12 g
たこナゲット	たこナゲット（冷凍）	40 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
	コーンクリーミードレッシング	6 g
米粉のかぼちゃマフィン	米粉のかぼちゃマフィン（冷凍）	25 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