

# 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（12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 $\gamma$ 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
だんご汁	地粉うどん	80 g
	豚肉（もも・こま）	10 g
	にんじん（生）	15 g
	ながねぎ（生）	10 g
	ほうれんそう（冷凍）	20 g
	ぶなしめじ（バラカット）	6 g
とり天	鶏むね肉（皮つき）	40 g
あいませ	おから（冷凍）	8 g
	にんじん（生）	8 g
	干しいたけ（スライス）	0.2 g
	焼きちくわ（冷凍）	5 g
	さやえんどう（冷凍）	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

# 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（12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
ごはん	精米・強化米	80 g
もうかざめのサイコロ揚げ	もうかざめ角切り（でん粉付き・冷凍）	60 g
のっぺい汁	鶏むねこま（皮つき）	15 g
	だいこん（生）	15 g
	にんじん（生）	10 g
	れんこん（生）	5 g
	ながねぎ（生）	8 g
	さといも（生）	15 g
	板こんにゃく	10 g
	油揚げ	2 g
	しょうが（生）	0.2 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（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（12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>

	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
白玉のっぺい汁	白玉もち（冷凍）	23 g
	豚肉（ロース・スライス）	10 g
	にんじん（生）	11 g
	だいこん（生）	16 g
	ごぼう（半月）	5 g
	さといも（いちょう）	9 g
	ながねぎ（生）	5 g
	しょうが（生）	0.35 g
鶏肉のごま照り焼き	鶏もも（皮つき）	50 g
	ごま・いり（白）	1 g
もやしサラダ	にんじん（生）	5 g
	もやし（生）	30 g
	えだまめ（冷凍）	5 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（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（12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
コーヒー飲料	コーヒー飲料	12.5 g
バターロール	バターロールクレープ	50 g
押麦入り野菜スープ	鶏むねこま（皮つき）	15 g
	キャベツ（生）	20 g
	にんじん（生）	15 g
	たまねぎ（生）	20 g
	おおむぎ（押麦）	4 g
焼ウィンナー	ウィンナーソーセージ	30 g
だいこんサラダ	だいこん（生）	20 g
	にんじん（生）	15 g
	ホールコーン（冷凍）	5 g
	イタリアンドレッシング	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（12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
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	100 g
	豚肉（もも・ひき）	18 g
	にんじん（生）	15 g
	もやし（生）	40 g
	ながねぎ（生）	8 g
	にら（生）	3 g
	にんにく（生）	0.5 g
	しょうが（生）	1 g
ぎょうざ	ぎょうざ（冷凍）	60 g
中華サラダ	だいこん（生）	20 g
	にんじん（生）	15 g
	ホールコーン（冷凍）	10 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（12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>

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
かぶのみそ汁	かぶ（根、葉付き、生）	35 g
	にんじん（生）	15 g
	たまねぎ（生）	20 g
	油揚げ（カット・冷凍）	8 g
	カットわかめ	0.9 g
たらの野菜あんかけ	たらでんぷんつき（冷凍）	50 g
	なたね油（揚油）	5 g
	はくさい（生）	8 g
	にんじん（生）	5 g
	ぶなしめじ（バラカット）	3 g
ひじきと大豆の煮物	ひじき	1.5 g
	豚肉（もも・ひき）	6 g
	にんじん（生）	5 g
	大豆（冷凍）	8 g
	糸こんにゃく	5 g
みかんゼリー	みかんゼリー（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

# 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（12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
カレーライス	麦ごはん	80 g
	豚肉（ばら・こま）	8 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
野菜サラダ	キャベツ（生）	50 g
	きゅうり（生）	10 g
	ホールコーン（冷凍）	20 g
	カットわかめ	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（12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 $\gamma$ 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
鶏肉と冬野菜の具だくさん汁	鶏むねこま（皮つき）	8 g
	油揚げ（カット・冷凍）	5 g
	にんじん（生）	9 g
	干しいたけ（スライス）	0.5 g
	ながねぎ（生）	5 g
	はくさい（生）	17 g
	だいこん（生）	18 g
	ごぼう（半月）	4 g
豚肉のたまねぎソースがけ	豚肉（ロース・切り身）	50 g
	たまねぎ（生）	10 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



# 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（12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
子供パン	子供パン	50 g
野菜のクリームシチュー	鶏むねこま（皮つき）	10 g
	にんじん（生）	25 g
	たまねぎ（生）	30 g
	キャベツ（生）	30 g
	牛乳（調理用）	60 g
ミートボールのトマトソースがけ	肉団子（冷凍）	45 g
	たまねぎ（生）	8 g
	にんにく（生）	0.1 g
	トマト（カット）	8 g
ブロッコリーと根菜のサラダ	ブロッコリー（冷凍）	15 g
	だいこん（生）	15 g
	にんじん（生）	10 g
	サウザンアイランドドレッシング	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（12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
ごはん	精米・強化米	80 g
肉じゃが	豚肉（もも・こま）	15 g
	じゃがいも（生）	60 g
	たまねぎ（生）	30 g
	にんじん（生）	25 g
	しらたき	15 g
	いんげん（冷凍）	5 g
厚焼たまご	厚焼きたまご（冷凍）	50 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

# 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（12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
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）	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
	とうがらし	0.01 g
ぎょうざ	ぎょうざ（冷凍）	40 g
中華風野菜炒め	こまつな（生）	10 g
	たまねぎ（生）	15 g
	にんじん（生）	10 g
	プレスハム（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（元郷南小学校献立）

## 給食一食分 放射性物質測定検査結果（12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 $\gamma$ 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
くわいごはん	精米・強化米	55 g
	もち米	5 g
	鶏ももこま（皮つき）	20 g
	にんじん（生）	10 g
	ぶなしめじ（バラカット）	5 g
	くわい（生）	15 g
ししゃもの立田揚げ	子持ちししゃも立田あげ（冷凍）	40 g
かきたま汁	にんじん（生）	10 g
	ながねぎ（生）	4 g
	鶏卵、全卵（生）	20 g
	ほうれんそう（生）	15 g
	たまねぎ（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（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（12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
高野豆腐のそぼろごはん	精米・強化米	100 g
	凍り豆腐	4.5 g
	豚肉（もも・ひき）	14 g
	にんじん（生）	8 g
	ながねぎ（生）	3 g
こしね汁	にんじん（生）	12 g
	だいこん（生）	20 g
	ごぼう（半月）	7 g
	ながねぎ（生）	6 g
	干しいたけ（スライス）	0.8 g
	板こんにゃく	10 g
	油揚げ（カット・冷凍）	7 g
白ごまつくね	白ごまつくね（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（12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
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
マーブル食パン	マーブル食パン（ココア）	50 g
オニオンスープ	鶏むねこま（皮つき）	5 g
	にんじん（生）	20 g
	たまねぎ（生）	30 g
	たまねぎ（スライス・冷凍）	5 g
	パセリ（乾）	0.02 g
もみの木ハンバーグデミグラスソース	ハンバーグ（冷凍・もみの木型）	40 g
	たまねぎ（生）	6 g
コーンスローサラダ	キャベツ（生）	20 g
	にんじん（生）	12 g
	ホールコーン（冷凍）	8 g
	コーンクリーミードレッシング	6 g
いちごのクリスマスカップデザート	いちごのクリスマスカップデザート（冷凍）	38 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