

# 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（2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）	15 g
	かまぼこ（冷凍）	10 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
春巻	春巻（冷凍）	50 g
もやしとチンゲンサイの炒め物	もやし（生）	25 g
	にんじん（生）	5 g
	チンゲンサイ（生）	15 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

# 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（2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
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）	8 g
	にんじん（生）	15 g
	たまねぎ（生）	15 g
	ほうれんそう（冷凍）	8 g
大学いも	さつまいも（乱切り）	50 g
	ごま・いり（黒）	0.8 g
いんげんのソテー	いんげん（冷凍）	20 g
	にんじん（生）	15 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（本町小学校献立）

## 給食一食分 放射性物質測定検査結果（2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
切り干し大根のまぜごはん	精米・強化米	80 g
	鶏ももこま（皮つき）	25 g
	切り干し大根	3 g
	にんじん（生）	10 g
	油揚げ	6 g
	しょうが（生）	0.2 g
	ごま・生（白）	1 g
つみれ汁	野菜つみれ（冷凍）	30 g
	だいこん（生）	20 g
	にんじん（生）	15 g
	ごぼう（生）	7 g
	ながねぎ（生）	5 g
	干しいたけ	0.5 g
	しょうが（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（2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
ごはん	精米・強化米	100 g
せんべい汁	せんべい（砕き）	11 g
	鶏むねこま（皮つき）	8 g
	油揚げ（カット・冷凍）	7 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
	ごぼう（半月）	4 g
	こまつな（生）	14 g
あんかけ豆腐ハンバーグ	豆腐バーグ（冷凍）	g
野菜のうま煮	にんじん（生）	12 g
	いんげん（冷凍）	3 g
	だいこん（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（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（2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
メロンパン	スクールメロン	50 g
オニオンスープ	にんじん（生）	22 g
	たまねぎ（生）	25 g
	たまねぎ（スライス・冷凍）	10 g
	パセリ（乾）	0.02 g
さけフライ	鮭フライ（冷凍）	40 g
にんじんとコーンのサラダ	もやし（生）	20 g
	にんじん（生）	15 g
	ホールコーン（冷凍）	5 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（2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
鶏ねぎうどん	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）	15 g
	小松菜（冷凍）	10 g
	油揚げ（カット・冷凍）	8 g
	なると（オキアミ・冷凍）	7 g
笹かまぼこの磯辺揚げ	笹かまぼこ	40 g
	小麦粉	4 g
	あおさ（粉末）	0.06 g
ツナサラダ	キャベツ（生）	25 g
	にんじん（生）	12 g
	ライトツナ（水煮・レトルト）	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・A献立）

## 給食一食分 放射性物質測定検査結果（2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
もやしそば	ホット中華めん	80 g
	豚肉（もも・ひき）	20 g
	もやし（生）	35 g
	にんじん（生）	15 g
	ながねぎ（生）	5 g
	にら（生）	3 g
	にんにく（生）	0.3 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）	8 g
	たまねぎ（生）	12 g
	にんじん（生）	15 g
	プレスハム（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

# 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（2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
ごはん	精米・強化米	100 g
つみれ汁	いわしつみれ（冷凍）	20 g
	しょうが（生）	0.2 g
	豆腐（木綿）	15 g
	こまつな（生）	10 g
	ながねぎ（生）	5 g
	ごぼう（半月）	8 g
里芋コロッケ	里芋コロッケ（冷凍）	50 g
	中濃ソース（ボトル）	5 g
うの花炒り煮	おから（冷凍）	13 g
	にんじん（生）	3 g
	干しいたけ（スライス）	0.2 g
	焼きちくわ（冷凍）	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

# 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（2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
クロワッサン	クロワッサン	60 g
マカロニスープ	マカロニ（シェル・乾）	6 g
	シオルダーベーコン（短冊）	6 g
	にんじん（生）	15 g
	たまねぎ（生）	25 g
	キャベツ（生）	15 g
花豆コロッケ	花豆コロッケ（冷凍）	40 g
	中濃ソース	5 g
米粉のガトーショコラ	米粉のガトーショコラ（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（2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
広東めん	ホット中華めん	100 g
	豚肉（もも・こま）	18 g
	にんじん（生）	12 g
	キャベツ（生）	20 g
	干しいたけ（スライス）	0.5 g
	もやし（生）	15 g
	ながねぎ（生）	10 g
ぎょうざ	ぎょうざ（冷凍）	60 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・B献立）

## 給食一食分 放射性物質測定検査結果（2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
クリームスパゲティ	ソフトめん	80 g
	鶏むねこま（皮つき）	12 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
	牛乳（調理用）	55 g
ほうれんそうのソテー	ほうれんそう（冷凍）	20 g
	にんじん（生）	15 g
	ホールコーン（冷凍）	5 g
	ウィンナーソーセージFe入り（輪切）	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（2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
ごはん	精米・強化米	80 g
キムチチゲ	豚肉（もも・こま）	35 g
	豆腐（木綿）	45 g
	キムチ（ノンアレルギー・冷凍）	15 g
	はくさい（生）	40 g
	ながねぎ（生）	15 g
	にら（生）	8 g
	にんにく（生）	0.4 g
ぎょうざ	ぎょうざ（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（2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
かんぴょう入り五目ごはん	精米・強化米	100 g
	かんぴょう（乾）	3 g
	油揚げ（カット・冷凍）	5 g
	ごぼう（ささがき）	10 g
	干しいたけ（スライス）	0.5 g
	にんじん（生）	12 g
	さやえんどう（冷凍）	3 g
巻狩汁	豚肉（もも・こま）	6 g
	さといも（いちょう）	8 g
	ぶなしめじ（バラカット）	10 g
	にんじん（生）	8 g
	だいこん（生）	10 g
	たまねぎ（生）	7 g
黒から揚げ	鶏もも（皮つき）	50 g
	しょうが（生）	0.4 g
	にんにく（生）	0.01 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（2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
子供パン	子供パン	50 g
押麦入り野菜スープ	豚肉（ロース・スライス）	15 g
	じゃがいも（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
あじフライ	あじフライ（冷凍）	40 g
	中濃ソース	5 g
ブロッコリーと根菜のサラダ	ブロッコリー（冷凍）	12 g
	にんじん（生）	15 g
	だいこん（生）	15 g
	コーンクリームドレッシング	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（2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
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
	とうがらし	0.03 g
コーンフライ	コーンフライ（冷凍）	60 g
中華サラダ	だいこん（生）	25 g
	にんじん（生）	10 g
	小松菜（冷凍）	10 g
	プレスハム（短冊）	5 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

# 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（2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 $\gamma$ 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
ひじきごはん	精米・強化米	70 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
厚焼き卵	厚焼きたまご（冷凍）	50 g
みそ汁	豆腐（木綿）	40 g
	じゃがいも（生）	30 g
	ながねぎ（生）	8 g
	こまつな（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（2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
ふりかけ	ふりかけ（卵・のり）	2.5 g
まゆ玉汁	白玉もち（冷凍）	23 g
	油揚げ（カット・冷凍）	6 g
	だいこん（生）	14 g
	にんじん（生）	12 g
	ごぼう（半月）	4 g
	こまつな（生）	9 g
	ながねぎ（生）	5 g
さんまのかんろ煮	さんまのかんろ煮（冷凍）	40 g
ひじきのサラダ	ひじき	1 g
	にんじん（生）	8 g
	もやし（生）	8 g
	ホールコーン（冷凍）	8 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（2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
マーブル食パン	マーブル食パン（ココア）	50 g
冬野菜のクリームスープ	ショルダーベーコン（短冊）	8 g
	にんじん（生）	20 g
	たまねぎ（生）	20 g
	はくさい（生）	15 g
	じゃがいも（生）	18 g
	ブロッコリー（冷凍）	12 g
	牛乳（調理用）	65 g
チキンナゲット	チキンナゲット（冷凍）乳・卵抜き	40 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（元郷センター中・献立）

## 給食一食分 放射性物質測定検査結果（2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
カレーうどん	地粉うどん	100 g
	豚肉（もも・こま）	15 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
ポテトコロッケ	ポテトコロッケ（冷凍）	50 g
茎わかめの炒め煮	茎わかめ（乾燥）	2 g
	油揚げ（カット・冷凍）	5 g
	にんじん（生）	10 g
	ぶなしめじ（バラカット）	8 g
	さつまあげ（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