

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（3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
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
菜の花うどん	地粉うどん	80 g
	鶏むねこま（皮つき）	15 g
	油揚げ（カット・冷凍）	6 g
	菜の花（冷凍）	10 g
	にんじん（生）	15 g
	ながねぎ（生）	10 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
白菜のおかか煮	はくさい（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

自校調理小学校（元郷南小学校独自献立）

給食一食分 放射性物質測定検査結果（3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>

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
かつ丼	精米	80 g
	とんかつ（冷凍・ひれ・卵なし）	40 g
	玉ねぎ（生）	30 g
	ふわふわたまご（冷凍）	30 g
	豚肉（もも・こま）	10 g
みそけんちん	豚肉（ばら）	5 g
	豆腐（木綿）	20 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
	豆乳プリン	ミニ豆乳プリン

※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（3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
打ち豆汁	打ち豆	5 g
	にんじん（生）	17 g
	だいこん（生）	25 g
	じゃがいも（生）	10 g
	油揚げ（カット・冷凍）	6 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
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
	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（3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
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）	20 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
焼ウィンナー	ウィンナーソーセージFe入り	30 g
ブロッコリーと根菜のサラダ	ブロッコリー（冷凍）	18 g
	にんじん（生）	10 g
	だいこん（生）	17 g
	ごまドレッシング	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（3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>

	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）	18 g
	チンゲンサイ（生）	15 g
	えのきたけ（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
ぎょうざ	ぎょうざ（冷凍）	40 g
ブロッコリー	ブロッコリー（冷凍）	40 g
	ごまドレッシング	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（3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
ミートソーススパゲティ	ソフトめん	80 g
	豚肉（もも・ひき）	25 g
	にんじん（生）	35 g
	たまねぎ（生）	70 g
	エリンギ（冷凍）	10 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）	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

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（3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>

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
豚肉のうま煮	豚肉（もも・角切）	45 g
	三角こんにゃく	30 g
	だいこん（生）	25 g
	にんじん（生）	10 g
	さといも（生）	20 g
	しょうが（生）	0.8 g
	にんにく（生）	0.5 g
	チンゲンサイ（生）	10 g
玄米団子汁	玄米団子（冷凍）	35 g
	にんじん（生）	10 g
	ながねぎ（生）	15 g
	ほうれんそう（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（3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＞

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
わかめごはん	わかめごはん	100 g
ごまみそ汁	にんじん（生）	15 g
	だいこん（生）	20 g
	たまねぎ（生）	12 g
	ほうれんそう（冷凍）	8 g
	大豆（冷凍）	10 g
	すりごま（白）	5 g
鶏のから揚げ	鶏もも（皮つき）	50 g
	しょうが（生）	0.4 g
	にんにく（生）	0.2 g
ごぼうサラダ	ごぼう（ささがき）	12 g
	にんじん（生）	18 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（3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
ツイストパン	ツイストパン	50 g
オニオンスープ	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
	たまねぎ（スライス・冷凍）	10 g
	パセリ（乾）	0.02 g
ミートボールのトマトソースがけ	肉団子（冷凍）	50 g
	たまねぎ（生）	8 g
	にんにく（生）	0.1 g
	トマト（カット）	8 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
	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（3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
豚汁	豚肉（もも・こま）	10 g
	板こんにゃく	10 g
	にんじん（生）	8 g
	ごぼう（半月）	5 g
	だいこん（生）	10 g
	ながねぎ（生）	8 g
	豆腐（木綿）	20 g
さばの辛味焼き	さばの辛味焼き（冷凍）	40 g
煮浸し	小松菜（冷凍）	25 g
	はくさい（生）	15 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（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（3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
長崎ちゃんぽん	ホット中華めん	80 g
	豚肉（もも・こま）	10 g
	かまぼこ（冷凍）	8 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）	15 g
	しょうが（生）	0.5 g
わかめの中華炒め	にんにく（生）	0.5 g
	カットわかめ	1.5 g
	焼きちくわ（冷凍）	10 g
	にんじん（生）	10 g
手作りブルーベリーケーキ	ごま・いり（白）	0.8 g
	プレミックス粉（ホットケーキ用）	13 g
	ブルーベリー（冷凍）	3 g
	牛乳（調理用）	3.2 g
	ヨーグルト	3.2 g
	鶏卵、全卵（生）	7 g
チョコチップ（ホワイト）	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

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（3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
赤飯	アルファ化赤飯	80 g
ほきのゆず香あえ	ほき（でん粉付・冷凍）	50 g
すまし汁	豆腐（木綿）	35 g
	焼し	1.2 g
	カットわかめ	0.5 g
	ほうれんそう（生）	15 g
お祝いゼリー	お祝いいちごゼリー（冷凍）	35 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（3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
中華丼	精米・強化米	100 g
	豚肉（ロース・スライス）	22 g
	はくさい（生）	75 g
	たまねぎ（生）	30 g
	にんじん（生）	20 g
	たけのこ（シトルト）	8 g
	干しいたけ（スライス）	0.5 g
	もやし（生）	28 g
	チンゲンサイ（生）	10 g
	にんにく（生）	0.4 g
ぎょうざ	ぎょうざ（冷凍）	40 g
デコボン	不知火（デコボン）（生）	19.3 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

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（3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>

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	100 g
	豚肉（もも・こま）	15 g
	油揚げ（カット・冷凍）	15 g
	にんじん（生）	10 g
	たまねぎ（生）	25 g
	こまつな（生）	10 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
ほうれん草とえのきのおかか和え	ほうれんそう（冷凍）	25 g
	はくさい（生）	12 g
	えのきたけ（バラカット）	10 g
	かつお節（碎片）	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（3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
ごはん	精米・強化米	100 g
わかめスープ	鶏ももこま（皮つき）	15 g
	なると（オキアミ・冷凍）	10 g
	カットわかめ	1 g
	たまねぎ（生）	28 g
	にんじん（生）	15 g
	ながねぎ（生）	10 g
酢豚	豚肉（もも・角切）	35 g
	しょうが（生）	0.3 g
	でん粉（じゃがいも）	5 g
	じゃがいも（生）	20 g
	にんじん（生）	15 g
	たまねぎ（生）	20 g
	たけのこ（レトルト）	10 g
	青ピーマン（生）	2.5 g
手作りりんごゼリー	りんご（ストレートジュース）	30 g
	寒天テレット	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