

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（5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
揚げパン（グラニュー糖）	コッペパン（乳・卵抜き 袋なし）	60 g
	ざらめ糖（グラニュー糖）	6 g
大豆の洋風煮	大豆（冷凍）	24 g
	豚肉（もも・こま）	18 g
	たまねぎ（生）	30 g
	にんじん（生）	24 g
	じゃがいも（生）	54 g
	クッキングチーズ	2.4 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（5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＞

	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
豚肉とキャベツのしょうが入りスープ	豚肉（ロース・スライス）	15 g
	キャベツ（生）	35 g
	にんじん（生）	12 g
	ごまつな（生）	12 g
	しょうが（生）	0.6 g
鶏肉のにんにくソースかけ	鶏もも（皮つき）	50 g
	にんにく（生）	0.4 g
	たまねぎ（生）	2.7 g
おかかきんぴら	れんこん（いちょう）	12 g
	にんじん（生）	15 g
	ごぼう（半月）	15 g
	かつお節（碎片）	1 g
りんごゼリー	りんごゼリー（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

センター調理中学校（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（5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
ハヤシライス	精米・強化米	100 g
	豚肉（もも・こま）	30 g
	じゃがいも（生）	25 g
	たまねぎ（生）	35 g
	にんじん（生）	15 g
焼ウィンナー	ウィンナーソーセージ	40 g
	トマトケチャップ（ボトル）	5 g
枝豆とマカロニのサラダ	マカロニ（シェル・乾）	4 g
	えだまめ（冷凍）	8 g
	たまねぎ（生）	8 g
	にんじん（生）	5 g
	ホールコーン（冷凍）	8 g
	ライトツナ（水煮・レトルト）	8 g
	マヨネーズ（卵抜き・調理用）	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（5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
ごはん	精米・強化米（白）	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（生）	12 g
豚肉のレモンソースがけ	豚肉（ロース・切り身）	50 g
	でん粉（じゃがいも）	7 g
	レモン汁	3.5 g
キャベツの煮びたし	キャベツ（生）	30 g
	こまつな（生）	10 g
	油揚げ	5 g
	かつお節（砕片）	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