

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（9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
フライドチキン	鶏もも一口大（皮なし）	60 g
	フライドチキンスパイス	0.7 g
	でん粉（じゃがいも）	3 g
たまごとレタスとトマトのスープ	ショルダーベーコン（短冊）	5 g
	たまねぎ（生）	15 g
	じゃがいも（生）	20 g
	トマト（生）	10 g
	レタス（生）	15 g
	鶏卵、全卵（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（9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
ごぼうにゃ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
	しょうが（生）	0.3 g
	にんにく（生）	0.3 g
	ごぼう（ささがき）	8 g
	たまねぎ（生）	30 g
	にんじん（生）	20 g
	エリンギ（しなちくカット）	8 g
スパイシーポテト	パセリ（乾）	0.02 g
	じゃがいも（乱切り）	50 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
	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（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（9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
秋味うどん	地粉うどん	80 g
	豚肉（もも・こま）	12 g
	油揚げ（カット・冷凍）	5 g
	なす（生）	10 g
	にんじん（生）	10 g
	ぶなしめじ（バラカット）	5 g
	かまぼこ（うさぎ丸型）	5 g
	ながねぎ（生）	10 g
	ほうれんそう（冷凍）	10 g
さつまいもの天ぷら	さつまいも（カット）	60 g
ブロッコリー	ブロッコリー（冷凍）	40 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（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（9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
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）	12 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
にらまんじゅう	にらまんじゅう（冷凍）	50 g
中華サラダ	だいこん（生）	12 g
	にんじん（生）	10 g
	きゅうり（生）	5 g
	プレスハム（短冊）	8 g
	ホールコーン（冷凍）	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