

# 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（11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
きゅぼらんパン	きゅぼらんパン	80 g
とりのから揚げ	鶏もも一口大（皮なし）	60 g
	しょうが	0.4 g
ブロッコリー	ブロッコリー	25 g
米粉めん入り野菜スープ	ショルダーベーコン（短冊）	5 g
	たまねぎ（生）	20 g
	にんじん（生）	10 g
	キャベツ（生）	25 g
	ホールコーン（冷凍）	10 g
	米粉めん	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（11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
五目ラーメン	ホット中華めん	70 g
	豚肉（もも・こま）	10 g
	にんじん（生）	10 g
	キャベツ（生）	25 g
	ながねぎ（生）	5 g
	もやし（生）	10 g
	しょうが（生）	0.3 g
春巻	春巻（冷凍）	50 g
みかん	温州みかん（生）	80 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（11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
和風スープスパゲティ	ソフトめん	70 g
	鶏むねこま（皮つき）	10 g
	たまねぎ（生）	25 g
	にんじん（生）	12 g
	ぶなしめじ（バラカット）	5 g
	えのぎたけ（バラカット）	5 g
	ほうれんそう（冷凍）	12 g
	にんにく（生）	0.2 g
いかナゲット	いかナゲット（冷凍）	40 g
花野菜のサラダ	ブロッコリー（冷凍）	25 g
	カリフラワー（冷凍）	20 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（11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
おっきりこみ	地粉うどん（平打ち）	70 g
	鶏ももこま（皮つき）	20 g
	にんじん（生）	10 g
	だいこん（生）	10 g
	さといも（いちょう）	15 g
	こまつな（生）	8 g
	ながねぎ（生）	5 g
	干しいたけ（スライス）	0.5 g
みそポテト	じゃがいも（乱切り）	55 g
	小麦粉	2.4 g
みかん	温州みかん（生）	80 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（11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
ごはん	精米・強化米（白）	100 g
ブルコギトッパ	豚肉（もも・こま）	37 g
	にんにく（生）	0.3 g
	たまねぎ（生）	25 g
	にんじん（生）	15 g
	青ピーマン（生）	3 g
	ごま・いり（白）	0.5 g
キムチとトックのスープ	鶏ももこま（皮つき）	15 g
	にんじん（生）	10 g
	もやし（生）	20 g
	にら（生）	3.5 g
	キムチ（ノンアレルギー・冷凍）	8 g
	トック	25 g
しゅうまい	ポークしゅうまい（冷凍）	36 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