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
フラワーロール	フラワーロール	50 g
ホワイトシチュー	豚肉（もも・こま）	20 g
	たまねぎ（生）	30 g
	にんじん（生）	15 g
	じゃがいも（生）	40 g
	牛乳（調理用）	50 g
野菜サラダ	キャベツ（生）	40 g
	ブロッコリー（生）	20 g
	ホールコーン（冷凍）	20 g
	カットわかめ	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
キャロットピラフ	キャロットピラフ	100 g
マカロニスープ	ハート型マカロニ（ミックス）	8 g
	鶏ももこま（皮つき）	10 g
	にんじん（生）	10 g
	たまねぎ（生）	20 g
	キャベツ（生）	15 g
	こまつな（生）	15 g
ハートのハンバーグ デミグラスソース	ハンバーグ（冷凍・ハート型）	60 g
	たまねぎ（スライス・冷凍）	10 g
ほうれんそうときのこのソテー	ほうれんそう（冷凍）	25 g
	エリンギ（しなちくカット）	7 g
	にんじん（生）	10 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（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未滿は「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
ねぎ豚うどん	地粉うどん	70 g
	豚肉（ロース・スライス）	18 g
	ながねぎ（生）	12 g
	にんじん（生）	8 g
	ほうれんそう（冷凍）	8 g
	油揚げ（カット・冷凍）	8 g
	しょうが（生）	0.2 g
ゼリーフライ	ゼリーフライ（冷凍）	50 g
	中濃ソース（ボトル）	5 g
ピーチゼリー（冷凍）	ピーチゼリー（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

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
ごはん	精米・強化米（白）	100 g
はるさめスープ	鶏ももこま（皮つき）	10 g
	にんじん（生）	12 g
	たまねぎ（生）	17 g
	えのきたけ（バラカット）	6 g
	はるさめ	3.5 g
	ほうれんそう（生）	12 g
	ホールコーン（冷凍）	7 g
	スタミナ焼肉	豚肉（もも・こま）
豚肉（ロース・スライス）		27 g
しょうが（生）		0.3 g
にんにく（生）		0.2 g
にら（生）		5 g
にんじん（生）		10 g
ながねぎ（生）		5 g
ごま・いり（白）		1.2 g
青のりポテト		じゃがいも（生）
	あおのり	0.03 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