学校給食(1食分)の放射性物質測定検査結果について【令和8年度】

八潮市教育委員会では、学校給食に使用する食材の安全性に関する保護者の関心が高いことから、安心して食べていただくために、調理後の1食分をそれぞれミキサーにかけて検査を実施しております。

【令和8年10月14日更新】

給食実施日		食材名／献立名			測定日	測定結果(Bq/kg) 放射性ヨウ素131	放射性セシウム137	放射性セシウム134
4/15	水	和風あんかけ丼	かぼちゃのクリーミーサラダ		4/15（水）	検出せず (4.9未満)	検出せず (4.8未満)	検出せず (5.5未満)
5/20	水	カレーライス	たけのこのシャキシャキ炒め		5/20（水）	検出せず (4.7未満)	検出せず (4.6未満)	検出せず (5.2未満)
6/10	水	ごはん	鶏肉のにんにくじょうゆ焼き れんこんとごぼうのきんぴら　小松菜と油揚げの煮浸し	みそ汁	6/10（水）	検出せず (5.0未満)	検出せず (4.9未満)	検出せず (5.5未満)
7/8	水	夏の豚丼	カレー風ジャーマンポテト		7/8（水）	検出せず (4.8未満)	検出せず (4.7未満)	検出せず (5.3未満)
9/9	水	ごはん	鶏肉の塩こうじ焼き 厚揚げと野菜のみそ煮　小松菜とさつま揚げの和えもの	すまし汁	9/9（水）	検出せず (5.5未満)	検出せず (5.4未満)	検出せず (6.1未満)
10/14	水	コッペパン	チキンのハーブ焼き フライドポテト　フェイジョアーダ【豆とウインナーのコンソメ煮】	ムケッカスープ【魚介のトマトクリームスープ】	10/14（水）	検出せず (6.7未満)	検出せず (6.6未満)	検出せず (7.4未満)

【食品の放射性物質の新基準値について(単位:ベクレル/kg)】(厚生労働省が策定)

新基準値(平成24年4月より)	
一般食品 野菜・穀類 肉・卵・魚・その他	100
飲料水	10
牛乳	50
乳児用食品	50

※数値はセシウム134とセシウム137の合計値です。