

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7月8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)

○測定機器:NaI(Tl)シンチレーションスペクトロメータ/EMF211型ガンマ線スペクトロメータ

○測定容器:900mlマリネリ容器 ○測定時間:900秒

【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	100
野菜・穀類	
肉・卵・魚・その他	
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。