

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7年度】

ハ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1月21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
4/23 水	キーマカレー フルーツヨーグルト	4/23 (水)	検出せず (4.5未満)	検出せず (4.3未満)	検出せず (4.8未満)
5/21 水	ごはん チキン南蛮 春キャベツのソテー ひじきの煮物	みそ汁 5/21 (水)	検出せず (4.6未満)	検出せず (4.5未満)	検出せず (5.0未満)
6/18 水	ごはん あじの南蛮漬け れんこんきんぴら こまちゃんのお浸し	みそ汁 6/18 (水)	検出せず (4.7未満)	検出せず (4.6未満)	検出せず (5.0未満)
7/9 水	ごはん 豚肉のしょうが焼き れんこんのはさみ揚げ 野菜炒め	みそ汁 7/9 (水)	検出せず (4.8未満)	検出せず (4.7未満)	検出せず (5.1未満)
8/27 水	夏野菜 カレー フルーツオンザリー	8/27 (水)	検出せず (4.6未満)	検出せず (4.5未満)	検出せず (4.9未満)
9/17 水	カレー ライス フルーツオンザリー	9/17 (水)	検出せず (4.5未満)	検出せず (4.4未満)	検出せず (4.9未満)
10/15 水	たっぷり きのことひじき のあんかけ丼 フルーツヨーグルト	10/15 (水)	検出せず (4.6未満)	検出せず (4.5未満)	検出せず (5.1未満)
11/19 水	ごはん あじフライ ちぐさ焼き 刻み昆布の煮物	具だくさん みそ汁 11/19 (水)	検出せず (4.7未満)	検出せず (4.6未満)	検出せず (5.1未満)
12/17 水	ごはん メンチかつ さつま芋の甘煮 こまちゃんのごま和え	みそ汁 12/17 (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)
1/21 水	ごはん いわしのかば焼き 筑前煮 つくねの甘辛	豚汁 1/21 (水)	検出せず (4.7未満)	検出せず (4.6未満)	検出せず (5.3未満)

○各検査ごとの定量下限値は、()内の数値をご覧ください。

○測定機器:Nal(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	
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。