

## 市立小・中学校の給食の放射性物質検査の結果について

児童・生徒及び保護者の皆さまに一層ご安心いただけるように、市立小・中学校の学校給食で提供した給食について放射性物質検査を行いましたので、お知らせします。

この検査は、実際に児童・生徒に提供した各施設の調理済給食の1週間分をまるごと測定したものです

- 1 検査機関 株式会社ハウス食品分析テクノサービス
- 2 検査方法 ゲルマニウム半導体検出器を用いたガンマ線スペクトロメトリーによる核種分析法
- 3 検査結果

施設名 市立第一学校給食センター

提供期間 平成25年3月4日～3月8日

Aブロック 5日分（牛乳除く）

検査年月日 平成25年3月11日

		Bq/kg		
提供期間	日数	ヨウ素 131	セシウム 134	セシウム 137
3/4～3/8	5日	不検出 <2.4	不検出 <2.2	不検出 <3.5

提供日	献立
3/4	ちらしずし、鱈の甘辛だれ、すまし汁、菜の花のお浸し
3/5	五分つき米ご飯、のり佃煮、生揚げの中華風煮、華風コーンスープ、デコポン
3/6	ハムコーンピラフ、トマトシチュー、きのこ入りゆで野菜
3/7	みそそばろ丼、野菜スープ、ミニトマト
3/8	米パン、鮭のマリネ、コーンチャウダー、粉吹芋

施設名 市立第二学校給食センター

提供期間 平成25年3月4日～3月8日

Bブロック 5日分（牛乳除く）

検査年月日 平成25年3月11日

Bq/kg

提供期間	日数	ヨウ素 131	セシウム 134	セシウム 137
3/4～3/8	5日	不検出 <1.8	不検出 <2.9	不検出 <2.6

提供日	献立
3/4	ちらしずし、鯖の甘辛だれ、すまし汁、お浸し
3/5	ご飯、鯖の塩焼き、田舎汁、卵入り野菜ソテー
3/6	ソフトフランスパン、クリームシチュー、根菜のラタトゥイユ風、ミックスフルーツ
3/7	キムチチャーハン、めだいのレモン風味、ごまわかめスープ、水菜サラダ
3/8	デニッシュパン、鶏肉のごまフライ、コーン入りソテー、大根とベーコンのスープ

施設名 市立府中第四小学校

提供期間 平成25年3月4日～3月8日

5日分（牛乳除く）

検査年月日 平成25年3月11日

Bq/kg

提供期間	日数	ヨウ素 131	セシウム 134	セシウム 137
3/4～3/8	5日	不検出 <1.9	不検出 <2.8	不検出 <2.4

提供日	献立
3/4	ちらしずし、鯖の照り焼き、キャベツの昆布和え、五目汁
3/5	カレーピラフ、カルツォーネ、野菜のミルクスープ、デコポン
3/6	デニッシュパン、ポテトのミートグラタン、キャベツのスープ、せとか
3/7	天井、五目煮浸し、味噌汁
3/8	胚芽ご飯、ししゃものチリソース、チンゲン菜と豆腐のスープ

施設名 市立武蔵台小学校

提供期間 平成25年3月4日～3月8日

5日分（牛乳除く）

検査年月日 平成25年3月11日

Bq/kg				
提供期間	日数	ヨウ素 131	セシウム 134	セシウム 137
3/4～3/8	5日	不検出 <1.8	不検出 <1.8	不検出 <1.6

提供日	献立
3/4	ご飯、すき焼き煮、和風サラダ、ネーブル
3/5	シシリアン、カリカリサラダ、ヨーグルト和え
3/6	ご飯、あじといかの天ぷら、炒り鳥、味噌汁、ネーブル
3/7	手巻きずし、のっぺい汁、和風サラダ、ポンカン
3/8	シーフードピラフ、ハンバーグのきのこソース、野菜のスープ煮、キウイフルーツ

施設名 市立住吉小学校

提供期間 平成25年3月4日～3月8日

5日分（牛乳除く）

検査年月日 平成25年3月11日

Bq/kg				
提供期間	日数	ヨウ素 131	セシウム 134	セシウム 137
3/4～3/8	5日	不検出 <3.1	不検出 <2.5	不検出 <4.1

提供日	献立
3/4	ビビンバ、春雨の中華スープ、スパイシーポテト
3/5	照り焼きチキンバーガー、コーンシチュー、いちご
3/6	たけのこ豚飯、ししゃもの磯辺揚げ、じゃがいもの甘辛、沢煮椀
3/7	ご飯、じゃこピーマンふりかけ、生揚げのバーベキューソース、五目煮浸し、なめこ汁
3/8	キムチ丼、わかめスープ、びっくり目玉焼き

※「不検出」とは、検出下限値（測定において検出できる最小値）未満であることを示しています。<は、検出下限値です。

#### 4 参考

放射性セシウムの新基準値 Bq/kg

食品群	基準値
飲料水	10
牛乳	50
一般食品	100
乳児用食品	50