

毛呂山町学校給食センター

小中学校給食における食材の放射性物質の検査結果

測定方法 緊急時における食品の放射能測定マニュアルによる
 測定内容 放射性物質（ヨウ素131、セシウム134、セシウム137）
 定量下限値「10ベクレル」
 検査機関 株式会社 環境テクノ
 （ゲルマニウム半導体検出器）
 検査日 平成27年7月10日（金）
 採取日 平成27年6月29日（月） から 7月10日（金）

採取日	献立	ヨウ素 131	セシウム 134	セシウム 137
6月29日（月）	ごはん、牛乳、玉ねぎドレッシング、ごまキムチ汁、あじ磯辺フライ、ビーンズサラダ	検 出 せ ず	検 出 せ ず	検 出 せ ず
6月30日（火）	子どもパンスライス、牛乳、野菜スープ、ハンバーグのケチャップソースかけ、ブロッコリーサラダ			
7月1日（水）	ごはん、牛乳、豚肉と生揚げのみそ炒め、飛び魚の竜田揚げ、冷凍みかん			
7月2日（木）	中華めん、牛乳、チャンポンめんの汁、春巻き、ヨーグルト和え			
7月3日（金）	ごはん、牛乳、キャベツと油揚げのみそ汁、豚肉のごま焼き、韓国のり			
7月6日（月）	ごはん、牛乳、中濃ソース、春雨スープ、きびなご磯辺フライ、枝豆とひじきの煮物			
7月7日（火）	ごはん、牛乳、七夕汁、鶏肉のから揚げ、いんげんともやしのごま和え、ミニアセロラゼリー			
7月8日（水）	コッペパンスライス、牛乳、大豆のクリーム煮、焼きウインナーケチャップソースかけ、パリパリ塩キャベツ			
7月9日（木）	ごはん、牛乳、ごまみそ汁、さばの煮おろし、きゅうりの昆布漬			
7月10日（金）	黒パン、牛乳、白菜スープ、カレー風味焼きそば、ヨーグルト			

※「検出せず」とは、検査機器で測定できる定量下限値「10ベクレル」未満であることを示す。

毛呂山町学校給食センター

小中学校給食における食材の放射性物質の検査結果

測定方法 緊急時における食品の放射能測定マニュアルによる
測定内容 放射性物質（ヨウ素131、セシウム134、セシウム137）
定量下限値「10ベクレル」
検査機関 株式会社 環境テクノ
(ゲルマニウム半導体検出器)
検査日 平成27年7月17日(金)
採取日 平成27年7月13日(月) から 7月17日(金)

採取日	献立	ヨウ素 131	セシウム 134	セシウム 137
7月13日(月)	ごはん、牛乳、豆腐とわかめのスープ、ビビンバの具、キウイフルーツ	検 出 せ ず	検 出 せ ず	検 出 せ ず
7月14日(火)	子どもパンスライス、牛乳、ワンタンスープ、セルフツナサンドの具、蒸しとうもろこし			
7月15日(水)	バターロール、牛乳、トマト肉じゃが、グリーンサラダ、角チーズ			
7月16日(木)	ごはん、牛乳、にらたまスープ、照り焼きハンバーグ、ほうれん草とコーンのお浸し、ミニピーチゼリー			
7月17日(金)	ごはん、コーヒーミルク、夏野菜カレー、チキンサラダ、アーモンド小魚			

※「検出せず」とは、検査機器で測定できる定量下限値「10ベクレル」未満であることを示す。