

## 学校給食用食材の放射性物質測定結果について

・測定方法

Nal(Tl)シンチレーションスペクトロメータ検出器によるガンマ線測定

・測定機器

株式会社テクノエーピー社 放射能測定装置TN300B

《Nal(Tl)シンチレーションスペクトロメータ》

・測定時間

20分／1検体

・測定結果

測定日 平成26年4月10日

給食提供日	食材名	産地	測定結果(Bq/Kg)		
			放射性セシウム134	放射性セシウム137	放射性セシウム134・137合算
4月10日	給食1食分	—	不検出<18.6	不検出<15.5	不検出<34.1
4月10日	豚挽肉	埼玉県	不検出<14.9	不検出<13.7	不検出<28.6
4月10日	長ねぎ	埼玉寄居	不検出<12.6	不検出<12.0	不検出<24.6

※「不検出」とは、検出下限値未満であることを示します。

※加工品については、使用原材料が多いため産地を明示しておりません。

**【参考】**食品衛生法の規定に基づく食品の放射性物質に関する放射性セシウムの基準値  
数値はセシウム134とセシウム137の合計値、単位は Bq/Kg です。

飲料水	ミネラルウォーター類(水飲みを原料とする清涼飲料水)	10
	飲用茶(茶を原料とする清涼飲料水及び飲用に供する茶) (注1)	
牛乳	乳児及び乳製品の成分規格等に関する省令(昭和26年厚生省令第52号)第2条第1項に規定する乳及び同条第40項に規定する乳飲料	50
乳児用食品	乳児の飲食に供することを目的として販売する食品	50
一般食品	上記以外の食品 (注2)	100

(注1) 飲用に供する茶については、原材料の茶葉から浸出した状態に基準値を適用。

(注2) 乾しいたけ、乾燥わかめなど原材料を乾燥し、通常水戻しをして摂取する乾燥きのこ類、乾燥海藻類、乾燥魚介類、乾燥野菜については、原材料の状態と水戻しを行った状態に基準値を適用。また、食用こめ油の原材料となる米ぬか及び食用植物油の原材料となる種子については、原材料から抽出した油脂に基準値を適用。

問い合わせ 長瀨町学校給食センター

TEL 0494-66-1802

FAX 0494-66-1802