

学校給食の食材の放射性物質検査結果について

1 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

2 検 査 日      令和7年11月6日

3 検査結果

| 食 材 名 | 産 地 | 測定結果 (Bq/kg) |          |          |
|-------|-----|--------------|----------|----------|
|       |     | ヨウ素 131      | セシウム 134 | セシウム 137 |
| さつまいも | 三芳町 | 検出せず         | 検出せず     | 検出せず     |
| さといも  | 三芳町 | 検出せず         | 検出せず     | 検出せず     |

※ 検出限界値未満は、「検出せず」と表示します。

<参考>

食品中の放射性物質の新しい基準値(平成24年4月から)(単位 Bq/kg)

|         |       |     |
|---------|-------|-----|
| 放射性セシウム | 飲料水   | 10  |
|         | 牛乳    | 50  |
|         | 乳児用食品 |     |
|         | 一般食品  | 100 |

(注)・準備期間が必要な米・牛肉は6か月、大豆は9か月間の猶予があります。

・基準値は放射性ストロンチウム、プルトニウム等を含めた値です。