

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1月18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
長ねぎ	三芳町	検出せず	検出せず	検出せず
小松菜	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。