

学校給食食材の測定結果について

福島県立いわき翠の杜高等学校

本校では、東京電力福島第一原子力発電所事故の発生を受け児童生徒等の安全・安心の確保のため、学校給食における放射性物質について検査を実施していますので、その結果をお知らせします。

1 検査方法

NaI(Tl)シンチレーションスペクトロメータによる検査

2 測定機械

EMF211型ガンマ線スペクトロメータ(EMFジャパン株式会社製)

3 測定下限値

25Bq/Kgとしますが、25Bq/Kg未満で検出された場合は、当該検出値を表記します。

4 検査結果

検査年月日	食材名	産地名	測定結果				備 考
			セシウム134	検出下限値	セシウム137	検出下限値	
H29.3.1	大 根	千葉県	検出せず	(<5.6)	検出せず	(<5.0)	
	きゅうり	福島県	検出せず	(<5.5)	検出せず	(<4.9)	
H29.3.2	鶏ムネ肉	岩手県	検出せず	(<5.5)	検出せず	(<5.0)	
	卵	福島県	検出せず	(<5.6)	検出せず	(<5.0)	
H29.3.3	豚挽肉	岩手県	検出せず	(<5.6)	検出せず	(<5.1)	
H29.3.15	キャベツ	千葉県	検出せず	(<5.6)	検出せず	(<4.9)	

5 参考事項

食品中の放射性物質の新しい基準値(食品衛生法第11条第1項の規格基準)

	食品群	規制値 (単位:Bq/kg)
放射性セシウム (Cs134、Cs137)	飲料水	10
	乳児用食品	50
	牛乳	50
	一般食品	100

※ 放射性ストロンチウム・プルトニウムなどを含めて基準値が設定されています。

※ 体重60kgの日本人にはカリウム40という放射性物質が4000Bq/kgあると言われて
います。(出典:一般財団法人日本原子力文化振興財団)

問い合わせ先
いわき翠の杜高等学校 0246-26-2596