

給食用食材等検査結果のお知らせ(7月)

7月の給食用食材等検査の結果をお知らせします。

白河市では、学校給食センター2カ所、自施設で給食を調理している小学校7カ所、中学校2カ所、計11カ所に放射性物質測定器を整備し、給食に使用する食材及び主食と牛乳、主食と牛乳を除いた給食一食分丸ごと(児童生徒が食べる前に検査)の検査を行っています。

7月は、436品目を品目を検査し、どの食材からも、どの給食一食分丸ごとからも、25ベクレル/kgを超える放射性セシウムは検出されませんでしたのでご安心ください。

◆検査システム◆ ○検出器: NaIシンチレーション検出器
○検出限界値: 25ベクレル/キログラム
(セシウム134とセシウム137の合算値)

【白河市学校給食センター】

検査数	丸ごと	魚・肉・卵	野菜・果実・茸類	加工食品等	結果
37	13	4	17	3	検出せず
	給食	牛肉,鶏肉,豚肉,ホキ	青大豆,キャベツ,キュウリ,オレンジ,小玉スイカ,ゴボウ,セロリ,ダイコン,ニンジン,ハクサイ 他	厚揚げ,コンニャク,豆腐	

【白河市大信学校給食センター】

検査数	丸ごと	魚・肉・卵	野菜・果実・茸類	加工食品等	結果
37	12	6	15	4	検出せず
	給食	卵,鶏肉,豚肉,エビ	カボチャ,キャベツ,小玉スイカ,コマツナ,ジャガイモ,ダイコン,タマネギ,チンゲンサイ,ナス,ナメコ,ハナナ 他	錦糸卵,ソフト麺,レモンゼリー	

【白河第一小学校】

検査数	丸ごと	魚・肉・卵	野菜・果実・茸類	加工食品等	結果
46	12	2	28	4	検出せず
	給食	卵,ロースハム	エノキタケ,オクラ,キャベツ,キュウリ,ジャガイモ,セロリ,チンゲンサイ,長ネギ,パプリカ,ピーマン,タマネギ 他	牛乳,焼きちくわ	

【白河第二小学校】

検査数	丸ごと	魚・肉・卵	野菜・果実・茸類	加工食品等	結果
47	11	13	19	4	検出せず
	給食	卵,サバ,塩ホッケ,鶏肉,鮭,豚肉,ロースハム	キャベツ,キュウリ,ゴボウ,コマツナ,ジャガイモ,スイカ,ダイコン,タマネギ,ナス,ニンジン,長ネギ,ピーマン 他	オカラ,豆腐,米飯(麦ごはん)	

【白河第五小学校】

検査数	丸ごと	魚・肉・卵	野菜・果実・茸類	加工食品等	結果
34	12	0	20	2	検出せず
	給食	—	キャベツ,キュウリ,シメジ,ジャガイモ,スツキーニ,セロリ,ダイコン,タマネギ,トウモロコシ,ナス,ニンジン,長ネギ 他	コンニャク,豆腐	

【関辺小学校】

検査数	丸ごと	魚・肉・卵	野菜・果実・茸類	加工食品等	結果
44	12	9	21	2	検出せず
	給食	ウインナー、卵、鶏肉、豚肉、ベーコン、ホキ 他	エノキダケ、オクラ、キャベツ、キュウリ、ジャガイモ、ズッキーニ、ダイコン、タマネギ、長ネギ、ナス、ナメコ 他	さつま揚げ、ミンチカツ	

【表郷小学校】

検査数	丸ごと	魚・肉・卵	野菜・果実・茸類	加工食品等	結果
31	11	5	13	2	検出せず
	給食	卵、鶏肉、豚肉、真サバ 他	青ピーマン、糸ミツバ、米、キャベツ、キュウリ、ゴボウ、セロリ、タマネギ、ナス、ニラ、長ネギ、モヤシ	豆腐、若鶏もも照焼	

【小野田小学校】

検査数	丸ごと	魚・肉・卵	野菜・果実・茸類	加工食品等	結果
41	13	6	16	6	検出せず
	給食	ウインナー、鶏肉、豚肉、ベーコン、卵	青ピーマン、サヤインゲン、エノキダケ、キャベツ、ゴボウ、シメジ、ナス、ニンジン、長ネギ、ブロッコリー 他	油揚げ、コンニャク、豆腐、生揚げ	

【釜子小学校】

検査数	丸ごと	魚・肉・卵	野菜・果実・茸類	加工食品等	結果
46	12	11	14	9	検出せず
	給食	ウインナー、卵、鶏肉、豚肉、ベーコン	青ピーマン、小玉スイカ、ゴボウ、チンゲンサイ、冬瓜、ナス、ニラ、長ネギ、ブロッコリー、モヤシ	コロッケ、玉子焼き、コンニャク、豆腐 他	

【表郷中学校】

検査数	丸ごと	魚・肉・卵	野菜・果実・茸類	加工食品等	結果
29	11	4	12	2	検出せず
	給食	卵、鶏肉、豚肉、シヨルダースモーク	キャベツ、ゴボウ、ジャガイモ、セロリー、ダイコン、タマネギ、ナス、ニラ、長ネギ、ピーマン、モヤシ	コンニャク、豆腐	

【東中学校】

検査数	丸ごと	魚・肉・卵	野菜・果実・茸類	加工食品等	結果
44	12	4	14	14	検出せず
	給食	ウインナー、鶏肉、豚肉	青ピーマン、カホチャ、キャベツ、キュウリ、ゴボウ、スイカ、冬瓜、長ネギ、ナス、ブロッコリー、モヤシ	油揚げ、コンニャク、鰯開き澱粉付、	