

# 給食用食材等検査結果のお知らせ(8月)

8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。

8月は、326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
28	8	4	11	5	検出せず
	給食	鮭, 鶏肉, 豚肉	青大豆, キャベツ, キュウリ, ジャガイモ, スツキーニ, ダイコン, タケノコ, 水煮, トマト, ニンジン, ピーマン 他	コンニャク, 糸カマホコ, 厚揚げ 他	

## 【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
24	7	5	8	4	検出せず
	給食	イカ, 卵, 鶏肉, 豚肉	オクラ, キャベツ, スツキーニ, タマネギ, ツルムラサキ, 豆苗, ニラ, ホールコーン	コンニャク, ソフト麺, シュレットチース 他	

## 【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
29	7	2	18	2	検出せず
	給食	サバ, 豚肉	カボチャ, キュウリ, シメジ, ジャガイモ, スツキーニ, セロリ, チンゲンサイ, 長ネギ, ピーマン, モヤシ, タマネギ 他	牛乳	

## 【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
35	8	6	19	2	検出せず
	給食	卵, サワラ, 鶏肉, 豚肉	カブ, キャベツ, キュウリ, コマツナ, ジャガイモ, スイカ, ダイコン, タマネギ, ナス, ダイコン, タマネギ, ナス 他	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
24	7	1	16	0	検出せず
	給食	豚挽肉	エノキタケ, キャベツ, キュウリ, ジャガイモ, ダイコン, タマネギ, ナス, ニラ, ニンジン, 長ネギ, ピーマン, モヤシ	—	

【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
29	7	5	15	2	検出せず
	給食	ウインナー, 卵, 豚肉, ベーコン, 焼豚	キャベツ, キュウリ, コホウ, シメジ, ジャガイモ, セロリ, ダイコン, タマネギ, ニンジン, ハクサイ, ピーマン, モヤシ	エビカツ, 豆腐	

【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
28	7	5	14	2	検出せず
	給食	鶏肉, 豚肉, 焼豚, チリメンジャコ	青ピーマン, 米, キャベツ, キュウリ, タマネギ, ニラ, ニンジン, 長ネギ, ミノトマト, モヤシ, ニガウリ	コンニャク, 豆腐	

【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
27	7	5	11	4	検出せず
	給食	卵, 鶏肉, 豚肉, 豚肉	青ピーマン, キャベツ, スリオロシリンゴ, ダイコン, ニラ, ニンジン, 長ネギ, モヤシ	生クリーム, コンニャク, 豆腐	

【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
26	7	4	7	8	検出せず
	給食	卵, 鶏肉, 豚肉, ホキ	キャベツ, ダイコン, ニガウリ, ニラ, モヤシ	油揚げ, コンニャク, 豆腐, 鶏つくね 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
25	7	2	14	2	検出せず
	給食	卵, 鶏肉	青ピーマン, キャベツ, キュウリ, ニガウリ, コホウ, ジャガイモ, ダイコン, タマネギ, ニンジン, 長ネギ 他	豆腐, コンニャク, にら饅頭	

【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
51	7	3	28	13	検出せず
	給食	鶏肉, 豚肉	青ピーマン, カホチャ, キャベツ, キュウリ, ジャガイモ, ダイコン, タマネギ, トマト, 長ネギ, ナス, ニガウリ 他	油揚げ, コンニャク, 豆腐 他	