新宿区内施設における給食(調理済みの食品) 放射性物質検査結果

施設名	おちごなかい子ども園			
施設所在地	上落合3-1-6			
給食実施日	平成24年4月13日			
検査結果	ヨウ素131	セシウム134	セシウム137	セシウム合算値
	不検出 (<25)	不検 出 (<10)	不 検出 (<10)	不検出 (<25)

単位:ベクレル/キログラム

- ・測定下限値(検出できる最小の値)について
 - ※ヨウ素131及びセシウム合算値の測定下限値は、25ベクレル/キログラムです。
 - ※セシウム134及びセシウム137の測定下限値は、個々の検体によって変わります。この検体における測定下限値は、 セシウム134・セシウム137共に10ベクレル/キログラムです。
- ・一般食品の規制値(100ベクレル/キログラム)の1/2である50ベクレル/キログラムを、スクリーニングレベルとして設定しています。
- ・測定下限値以上スクリーニングレベル(50ベクレル/キログラム)以下の場合の測定値は、参考値です。
- ・スクリーニングレベル以下の結果とならず、一般食品の基準値よりも確実に低いと判断できない場合は、ゲルマニウム半導体を 用いたガンマ線スペクトロメトリーにより、確定検査を行います。

検査した献立及び使用食材

	献立	材料
幼児食	たけのこご飯	米 たけのこ 人参 油揚げ 酒 醤油 さやえんどう みりん
(1~5歳)	魚の揚げ煮 ごま和え すまし汁	油 魚 酒 片栗粉 砂糖 みりん 醤油 もやし 人参 青菜 砂糖 醤油 白ごま 醤油 生わかめ 花麩
中・後期食	全がゆ又は軟飯 魚の照り焼き風	米 油 魚 砂糖 みりん 醤油
(7~11か月頃)	煮浸しすまし汁	青菜 みりん 醤油 醤油 生わかめ 麩
初期C食	つぶしがゆ 白身魚の照り焼き風	米 油 白身魚 醤油 みりん
(6ヶ月頃)	煮浸しすまし汁	青菜 人参 麩
初期B食	つぶしがゆ 白身魚のすり流し	米 白身魚 片栗粉
(5か月後半頃)	野菜マッシュ	青菜 さつまいも
初期A食	重湯 野菜マッシュ	米 じゃがいも 青菜
(5か月前半頃)	野菜スープ	