

保護者各位

国立市立学校給食センター

学校給食食材等の放射性物質の測定検査および産地について（お知らせ）

日頃より学校給食へのご理解とご協力を賜り、深く御礼申し上げます。

1. 給食センターでの放射性物質の測定結果について

5月1日から5月31日までの飲用牛乳、小学校提供給食、中学校提供給食は検出限界値未満で放射性物質は検出されませんでした。

2. 株式会社同位体研究所による放射性物質の測定結果について

品目	産地	測定結果報告日	放射性物質の濃度 (Bq/kg)		
			ヨウ素 (I-131)	セシウム (Cs-134)	セシウム (Cs-137)
			実測値	実測値	実測値
5月12日飲用牛乳	群馬県	5月15日	ND (<0.9)	ND (<0.9)	ND (<1.0)
干し椎茸	大分県	5月15日	ND (<0.9)	ND (<0.9)	ND (<1.0)
ピザ用チーズ	オーストラリア・ニュージーランド	5月15日	ND (<1.0)	ND (<1.0)	ND (<1.0)
バター	北海道	5月15日	ND (<0.7)	ND (<0.8)	ND (<1.0)
民間流通もち米	山形県	5月15日	ND (<0.7)	ND (<0.9)	ND (<1.0)
5月25日飲用牛乳	群馬県	5月30日	ND (<0.7)	ND (<1.0)	ND (<1.0)
おかかふりかけ	福島県	5月30日	ND (<0.9)	ND (<0.8)	ND (<1.0)
豆腐ハンバーグ	栃木県	5月30日	ND (<0.9)	ND (<0.8)	ND (<1.0)
黒はんぺん	静岡県	5月30日	ND (<0.9)	ND (<1.0)	ND (<0.9)
いわしつみれ	千葉県	5月30日	ND (<0.8)	ND (<0.7)	ND (<1.0)

ND:検出限界値未満

3. 給食物資（平成29年6月使用分）の産地について

学校給食に使用する予定の主な食材の産地※は次のとおりです。※状況により変更する場合があります。

種類	産地	種類	産地	種類	産地	種類	産地	種類	産地
精白米(特別栽培米)	長野県	白味噌	北海道	赤味噌	北海道	菜種油	オーストラリア	小麦粉	北海道
精白米(民間流通米)	栃木県	牛乳(調理)	千葉・岩手・北海道	生クリーム	北海道	ごま油	ナイジェリア・タンザニア		群馬県
じゃがいも	長崎・鹿児島・静岡	玉ねぎ	愛知・佐賀・神奈川	新じゃがいも	長崎・静岡	ドライバジル	エジプト	すだち果汁	徳島
じゃがいも(メークイン)	熊本・長崎・静岡	トマト	愛知・群馬・神奈川	かぼちゃ	熊本・千葉・神奈川	白桃ミニゼリー	山梨・青森	乾燥アーサ	沖縄
とうもろこし	山梨・鹿児島	なす	群馬・神奈川・栃木・茨城	セロリ	長野	さば切り身	ノルウェー	アジ開き干し	福井
さやいんげん	千葉・茨城	葉ねぎ	愛知・静岡	大根(葉なし)	千葉・茨城	星形なると巻き	アメリカ・タイ	黒はんぺん	静岡
キャベツ	東京・千葉・茨城	白菜	茨城・群馬	ほうれん草	東京・埼玉	いかフリッター	ペルー	たかさごフィレ	ベトナム
小松菜	埼玉・東京	ピーマン	茨城・高知	おかひじき	千葉	人参かまぼこ	北海道	いわしつみれ	千葉
レタス	長崎・群馬	ちりめんじゃこ	和歌山	オクラ	鹿児島	かぶかまぼこ	北海道	芋煮コロッケ	愛媛
チンゲン菜	茨城	さけ切り身	北海道	鶏もも肉	山梨	たこメンチ	北海道・愛知・ベトナム	生千切りごぼう	青森・群馬
にら	茨城	いか切身	ペルー	豚肩肉	青森	ポーグマートホール	群馬	びわ	長崎・和歌山
人参	千葉・茨城	庄内麩	アメリカ・カナダ・オーストラリア	豚バラ肉	青森	おかかふりかけ	福島	さけフライ	岩手
にんにく	香川・青森	切干し大根	愛知	豚もも肉	青森	納豆用マスタード	カナダ	あじのさんが焼き	長崎・北海道
長ねぎ	茨城・千葉	冷凍りんご	青森	ポークハム	埼玉	ジャンボぎょうざ	群馬・神奈川	ししゃもフライ	ルウェー・アイスランド・カナダ
パセリ	長野	甘夏みかんシロップづけ	愛媛	あじフィレ	ベトナム	海鮮チヂミ	愛知	串刺しフランクフルト皮なし	埼玉
赤ピーマン	高知・千葉	たこボール	ベトナム	さめの切り身	宮城	じゃがもちボール	北海道	カットウインナー	埼玉
冬瓜	愛知	オレガノパウダー	トルコ	白玉コンニャククサセリー	群馬	富士山ワッフル	アメリカ・カナダ	国内産小麦粉	埼玉
にがうり	宮崎・群馬・茨城	カレーコロッケ	北海道	国産はちみつ	東京	しそ昆布	北海道	乾燥たらこ	アラスカ
水菜	茨城	グリーンアスパラ	長野・北海道・佐賀	ミルクココア液体	愛知・マレーシア	チキンカツ	鹿児島・宮崎・熊本・大分・長崎・兵庫	あんまん	北海道・アメリカ
冷凍ほうとう麺	北海道	えのき茸	長野	ささげ	愛知	発酵乳プレーン	北海道	フランスゼリー	山形
精麦	福岡・佐賀・福井	ぶなしめじ	長野	カップ納豆	北海道	さわら切り身	韓国		
冷凍みかん	神奈川	エリンギ	長野	刻み蒸し大豆	北海道	豆腐ハンバーグ	栃木		
きゅうり	群馬・神奈川・埼玉	生なめこ	長野	黄ピーマン	山梨・宮城・福岡	ズッキーニ	東京		
生姜	熊本	鶏むね肉	山梨	洗いごぼう	青森	ごぼう	青森		

網掛:学期単位の食材

4. 地場野菜（6月使用分 種類：使用予定日）

大根:6/2、5、8 キャベツ:6/6、8、9、12、23、28 玉ねぎ:6/6、13、15、22、23、26、27、28、29、30 じゃがいも:6/8 人参:6/16、21、23、26、28、29、30 トマト:6/9、28 なす:6/23、28 とうもろこし:6/27 もち米:6/12、15