

安全・安心な給食を提供しています

郡山市教育委員会

1 目的

児童生徒の内部被ばく防止を図るため、全校（自校給食校（給食室のある学校）及び共同調理場（給食センター））の学校給食の食材について、放射性物質測定器（写真1：ベルトール LB-2045）により、給食提供前に放射性物質を測定して、安全・安心な給食を提供します。

2 考え方

現在、流通している食材に含まれる放射性物質は、厚生労働省の基準値未満ですが、児童・生徒のより一層の安全・安心を図るため、郡山市では提供する給食の放射性物質の基準値を測定器の検出限界値である 10 ベクレル/kg未満としています。

※参考 厚生労働省基準値（H24.4.1）	一般食品	100 ベクレル/kg未満
	牛乳	50 ベクレル/kg未満
	水	10 ベクレル/kg未満

3 郡山市の取り組み

☆ それぞれの自校給食校と共同調理場に専任の検査員を配置し、
《食材検査》と《給食1食分まるごと検査》の2段階で検査を実施しています。

《食材検査》（事前検査）

- ① 給食で使用する予定の食材を、実際に使用する調理日より2～3日前に検査します。
- ② 野菜・肉・魚等の生鮮品を中心に使用頻度や使用量が多いものを1日に5～9品目検査します。

※ 食材検査で検出限界値（10 ベクレル/kg）以上のものは、使用を中止します。



【写真1】
放射性物質測定器
ベルトール LB-2045

《給食1食分まるごと検査》（当日検査）

給食を児童生徒に提供する前に、調理直後の1食分の給食（主食、副食、牛乳、デザート等）を混ぜて検査します。

※ すべての学校給食において検出限界値（10 ベクレル/kg）以上となったことはありません。

【写真2】

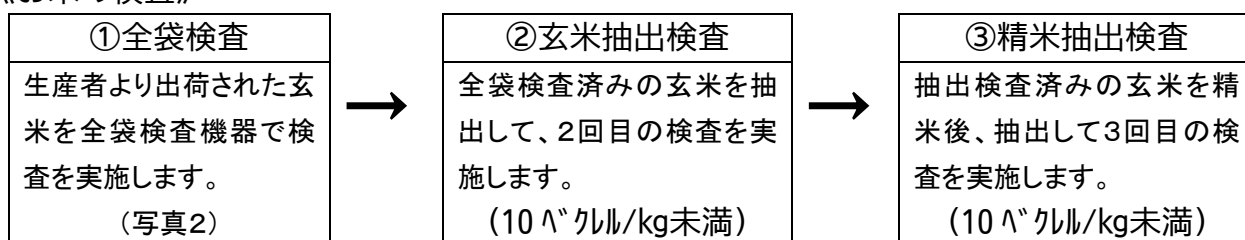
全袋検査

J A福島さくら



4 J A福島さくらの取り組み

《お米の検査》



※ 3段階で検査をした安全なお米を学校給食で使用しています。

給食の検査の流れ



現在流通している食材等

◇スーパーや個人商店等で扱っている食材など◇

厚生労働省基準値 (H24.4.1)

一般食品 100 ㍈ｸﾞﾗﾑ/kg未滿

牛乳 50 ㍈ｸﾞﾗﾑ/kg未滿

水 10 ㍈ｸﾞﾗﾑ/kg未滿



2～3日前

(事前検査)

1

食材検査

野菜・肉・魚等の生鮮品を中心に使用頻度や使用量が多いものを1日に5～9品を測定します。

※ 食材検査で検出限界値 (10 ㍈ｸﾞﾗﾑ/kg) 以上のものは、使用を中止します。

給食の調理



©kids-art.toykikaku.com

給食当日

(当日検査)

2

給食1食分まるごと検査

児童・生徒に給食を提供する前に1食分の給食 (ごはん・パン・めん等の主食、おかず等の副食、牛乳、デザート等) を混ぜて検査します。

※ すべての学校給食において検出限界値 (10 ㍈ｸﾞﾗﾑ/kg) 以上となったことはありません。

給食の提供

