



相馬市の学校給食

Qちゃん 僕の通っている小学校にも新入生が入ってきて、毎日給食をととてもおいしそうに食べているよ。給食をよりおいしく食べてもらうために、放射性物質を気にせずに安心して食べられることを説明しようと思うんだけど、なんて説明したらいいかな？

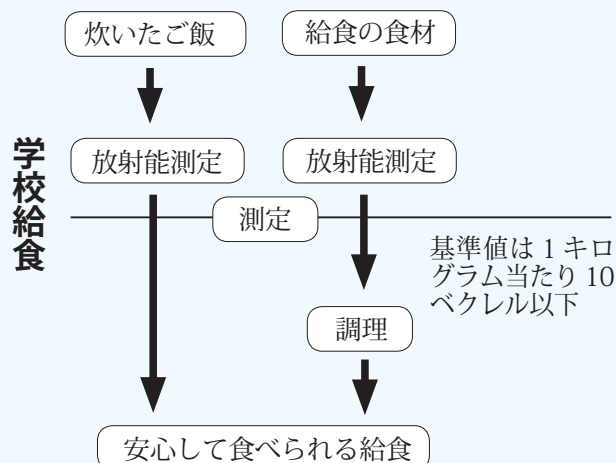
つぼくら先生 市では、給食を作る際に、国が定めた食品の基準値（100 ベクレル / キログラム）の10分の1、つまり1キログラム当たり10ベクレル以下になっていることを確認してから食材を使用しているよ。100ベクレルでも十分健康の問題になる値ではないけれど、さらに厳しく検査がされているということだよ。

Qちゃん 10ベクレルってどれくらいの値なの？

つぼくら先生 10ベクレルは、測定器がそこに放射性物質があるかないかを判断できる限界ぐらいに小さい値だよ。ちなみに今まで学校の給食を検査した中で10ベクレルを超えた食材はないよ。

右の図は給食の食材の検査の流れを簡単に表したものだから、参考にして相馬市の学校給食は安心して食べられることを教えてあげてね。

【図】検査の流れ



食材の放射能測定を行う様子

Qちゃん 先生ありがとう。

今回Qちゃんが分かったこと

相馬市では厳しい基準で食材を検査しているため、給食を安心して食べられること。

●問い合わせ先 放射能対策室 ☎ 37-2270

自家消費野菜などの 放射性物質測定結果

●3月分 ▽測定件数 9件
(内訳: 野菜4件、魚3件、
山菜・キノコ類1件、その他
1件)

▽基準値を超えた食品 0件
●相馬市で出荷制限などを受けている食品(3月29日現在)

▽くさそてつ(こごみ) ▽たけのこ ▽ふきのとう(野生)
▽ぜんまい ▽たららの芽(野生)
▽原木しいたけ(露地) ▽原木なめこ(露地) ▽野生きのこ ▽こしあぶら ▽うど(野生)
▽牛(県の定める出荷・検査方針に基づくものを除く)

※最新の情報は、福島復興ステーションホームページ内の「農林水産物の緊急時環境放射線モニタリング結果【詳細】」で確認ください。

<https://www.pref.fukushima.lg.jp/site/portal/non-kekkai.html>

◎これまでの食品の検査結果(相馬市ホームページ)

<https://www.city.soma.fukushima.jp/housyasen/nousanbutsu/3732.html>

●問い合わせ先 放射能対策室 (☎ 372270)