

工学部学生食堂・スカイレストランの食材・加工品の放射能測定結果

1 工学部学生食堂・スカイレストランの食材・加工品の放射能測定

日本大学工学部では、食の安全性を評価するために学生食堂・スカイレストランの食材と加工品の放射能測定を行い、測定結果を公開します。

2 放射能の測定方法

放射能は、マリネリ容器（2L）を用いてゲルマニウム半導体検出器 γ 線核種分析装置（キヤンベラ社、JC-2520型）で30分間計測して求めます。

3 放射能の測定結果

食材の白米、野菜類、肉類、魚類、麺類と加工食品を測定して表示します。

食品衛生法による放射性セシウムの新基準値（平成24年4月1日施行）

野菜類・穀類・肉魚類などの一般食品：100 Bq/kg

（セシウム134とセシウム137の値の合計値）

検出限界値：試料の種類と測定日時によって変動します。

工学部学生食堂 食材と加工品の放射能測定結果

測定日	食材又は加工食品	放射性物質	測定結果	検出限界値 (Bq/kg)
5月10日(木)	わらじかつ定食 (スカイレストラン)	ヨウ素131	不検出	0.7
		セシウム134	不検出	0.7
		セシウム137	不検出	0.9
5月8日(火)	にんじん (学生食堂)	ヨウ素131	不検出	0.9
		セシウム134	不検出	0.9
		セシウム137	不検出	1.1
5月2日(水)	そば (学生食堂)	ヨウ素131	不検出	1.0
		セシウム134	不検出	0.7
		セシウム137	不検出	1.0
4月26日(木)	米 (スカイレストラン)	ヨウ素131	不検出	0.8
		セシウム134	不検出	0.9
		セシウム137	不検出	0.9
4月24日(火)	醤油ラーメン (学生食堂)	ヨウ素131	不検出	0.7
		セシウム134	不検出	0.6
		セシウム137	不検出	0.8
4月19日(木)	ミートソースパスタ (スカイレストラン)	ヨウ素131	不検出	0.9
		セシウム134	不検出	0.9
		セシウム137	不検出	0.8

4月17日(火)	カレーライス (学生食堂)	ヨウ素 131	不検出	0.7
		セシウム 134	不検出	0.8
		セシウム 137	不検出	0.8
4月12日(木)	イタリアンハンバーグ (スカイレストラン)	ヨウ素 131	不検出	0.7
		セシウム 134	不検出	0.8
		セシウム 137	不検出	0.9
4月10日(火)	じゃがいも (学生食堂)	ヨウ素 131	不検出	0.9
		セシウム 134	不検出	0.9
		セシウム 137	不検出	0.8
4月5日(木)	おに唐揚げ丼 (スカイレストラン)	ヨウ素 131	不検出	0.8
		セシウム 134	不検出	0.7
		セシウム 137	不検出	0.8
4月4日(水)	唐揚げ定食 (学生食堂)	ヨウ素 131	不検出	0.9
		セシウム 134	不検出	0.8
		セシウム 137	不検出	0.8