

様式 2

平成 24 年 1 月 24 日

放射性物質分析結果通知書

依頼者 日光温泉旅館協同組合 様

日光ブランド情報発信センター放射線量測定室

平成 24 年 1 月 24 日に依頼のありました農水産物等について分析した結果は、下記のとおりです。

品名	Cs(セシウム) 結果=(②+③) (ベクレル/kg)	Cs-134	Cs-137	I(ヨウ素)-131
		測定値 ② (ベクレル/kg)	測定値 ③ (ベクレル/kg)	測定値 (ベクレル/kg)
ホテル春茂登	不検出	不検出	不検出	不検出
ホテル清晃苑	不検出	不検出	不検出	不検出

記

※測定器：NaI(Tl)シンチレーション検出器

※測定値が不検出の場合は、機器と測定条件に基づく測定下限値未満であることを示す。

(本検査の測定下限値)

品名：ホテル春茂登 Cs-134：22Bq/kg, Cs-137：23Bq/kg, I-131：14Bq/kg

品名：ホテル清晃苑 Cs-134：22Bq/kg, Cs-137：22Bq/kg, I-131：14Bq/kg

ホテル清晃苑 修学旅行用 献立
産地一覧表

2012.1.24午前8時調理 同午前10時 日光ブランド情報発信センター放射線量測定室にて検査

	品名	品目	産地
夕食 (和食・すき焼を選択)	牛すき焼	牛肉	オーストラリア
		ネギ	栃木
		白滝	群馬
		白菜	茨城
	洋皿	鳥肉	岩手
		レモン	チリ
		マカロニ	カナダ・アメリカ
		マヨネーズ	神奈川
	焼物	キャベツ	茨城
		白身魚	北太平洋
		みかん缶	中国
		牛乳	北海道
		かんでん	長野
		ごま	中南米
	煮物	いんげん	タイ
		湯波	栃木
		こんにゃく	群馬
	鉢物	青味野菜	中国
玉子		栃木	
海老		タイ	
止椀	そーめん	宮城	
	チェリー	中国	
ご飯	わかめ	北海道	
デザート	白味噌	山梨	
朝食 (和食を選択)	米	栃木	
	デザート	オレンジ グレープゼリー	日本・デンマーク・アメリカ
	味噌汁鍋	かんぴょう	栃木
		生揚げ	栃木
		大根	栃木
	洋皿	ロースハム	デンマーク・カナダ
		キャベツ	栃木
	煮物	がんもどき	栃木
焼物	焼魚	北海道	
	昆布	北海道	
	玉子	栃木	
ご飯	焼き海苔	長野	
	米	栃木	
デザート	ヨーグルト	北海道	
調味料	醤油	千葉	
	砂糖	千葉	
	塩	メキシコ・日本	
	日本酒	栃木	
	みりん	京都	
	油	千葉	
	だし	石川	

ホテル春茂登 修学旅行用 献立

産地一覧表

2012.1.24午前8時調理 同午前10時 日光ブランド情報発信センター放射線量測定室にて検査

	品名	品目	産地
夕食 (洋食・洋風ハンバーグ選択)	洋風ハンバーグ	ハンバーグ	オーストラリア
		人参	北海道
		ポテト	カナダ
		インゲン	タイ
		デミグラスソース	神奈川
	メイン	エビ	ベトナム
		レモン	チリ
		スパゲティ	カナダ・アメリカ
		トマトケチャップ	愛知
		小麦粉	神奈川
		パン粉	静岡
		玉子	栃木
	サラダ	湯波こんにゃく	群馬
		水菜	栃木
		人参	北海道
		わかめ	中国
		ドレッシング	神奈川
	洋皿	鮭	北海道
		バター	北海道
		タルタルソース	神奈川
		アスパラ	アメリカ
		人参	北海道
		レモン	チリ
スープ	ベーコン	デンマーク・カナダ	
	鳥肉	岩手	
	玉ねぎ	北海道	
	人参	北海道	
	キャベツ	茨城	
ご飯	米	栃木	
デザート	オレンジ グレープゼリー	日本・タイ・アメリカ・ブラジル	
朝食	目玉焼	玉子	栃木
	洋皿	ベーコン	デンマーク
		ウィンナー	デンマーク
		キャベツ	茨城
		ポテト	北海道・アメリカ
		玉ねぎ	佐賀
		人参	北海道
	グリーンピース	ニュージーランド	
	スープ	コーン	タイ
		ポタージュ	アメリカ
	ロールパン	パン	北海道
ジャム		日本・デンマーク・アメリカ	
マーガリン		日本・デンマーク・アメリカ	
ヨーグルト	ヨーグルト	北海道	
オレンジジュース	オレンジジュース	日本・ブラジル	
牛乳	牛乳	北海道	
調味料	醤油	千葉	
	砂糖	千葉	
	塩	メキシコ・日本	
	日本酒	栃木	
	みりん	京都	
	油	千葉	
	だし	石川	

和風コース献立一例

夕食

主菜 選択メニュー

- A) 牛すき焼き
牛肉60g、ネギ、白滝、白菜



- 洋皿 鶏の唐揚げ2ヶ、レモン、マカロニサラダ (マヨネーズ添え)、温キャベツ
- 焼物 白身魚西京焼き、みかん牛乳、野菜の胡麻和え
- 煮物 日光湯波、コンニャク、青味
- 鉢物 玉子豆腐、むき海老、ソーメン、チェリー
- 止椀 わかめ汁
- ご飯 栃木県産コシヒカリ (おかわり自由)
- デザート オレンジゼリー、又はグレープゼリー (選択制)

朝食

- 味噌汁鍋 かんぴょう、生揚げ、大根
- 洋皿 ロースハム半分 ×3枚、キャベツ (温)
- 煮物 がんも1ヶ
- 焼物 焼魚、切り昆布、玉子焼き、焼き海苔1袋
- 御飯 栃木県産コシヒカリ (おかわり自由)
- デザート ヨーグルト

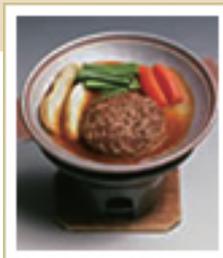


洋風コース献立一例

夕食

主菜 選択メニュー

- C) 洋風ハンバーグ
ハンバーグ80g、ポテト、人参、インゲン
デミグラスソース



- メイン エビフライ2本、レモン、スパゲッティナポリタン
- サラダ 湯波こんにゃく・水菜・人参・わかめ、しそドレッシング
- 洋皿 鮭のバター焼き・タルタルソース、アスパラ、煮込み人参1切、レモン
- スープ 野菜の煮込みスープ (ベーコン・鶏肉・玉葱・人参・キャベツ)
- ご飯 栃木県産コシヒカリ (おかわり自由)
- デザート オレンジゼリー、又はグレープゼリー (選択制)

朝食

- 目玉焼 (卵1個、ベーコンスライス2枚)
- 洋皿 ウィンナー2本 (茹でる)、キャベツ (温)、ポテトサラダ (玉葱・人参・グリーンピース)
- スープ コーンポタージュ
- パン ロールパン2個 (ジャム&マーガリン)
- デザート ヨーグルト
- 飲み物 オレンジジュース (グラス) または牛乳

