

一学期、給食、ありがとう！

保原校舎では震災から、現在に至るまで給食に用いる食材に含まれる放射能のモニタリング検査が行われています。今回は検査にかかわる方々にお話をお聞きしました。

安全を確保するために検査するものは、次の日に使う食材の中から、種類や産地などを基準に4～5品を、また実際に子どもたちが食べた給食です。それを検査員の方が放射能濃度測定器にかけて分析します。

まず食材を3回水洗いします。次に葉や皮などを取り除き、だまかに切った後、検査容器に入れやすいように、ミキサーにかけます。検体は475g以上が必要です。ネギなど食べられない部分が多いものは、あらかじめ多めに準備しておきます。

容器に入れた検体を個室に設置された測定器に入れます。食材名や産地などを入力し分析を始めます。凡そ15分かかるそうです。その間、次の食材の検査準備に入ります。

現在、放射性物質の値は低い数値で安定していますが、震災直後は高い値を示す食材もあったそうです。その場合、急遽食材を変更し、新たに注文することもあったそうです。

今回のインタビューを通して、十年近い歳月を旧保原高校定時制に集う私たちの安全と安心を確かめていてくれた方々に、あらためて感謝の念をいただきました。

