

矢祭町学校給食センター食品中の放射性物質検査結果の公表について

1. 学校給食一食分まるごと検査結果は、その日提供されたもの一食分をすべてミキサーにかけて検査した結果です。
2. セシウムの検査結果はセシウム134とセシウム137の値です。
3. 検査方法は NaI(TI)シンチレーション式検査器ベルトールド社 LB2045

検査日	検査品目	産地	検査値	検査方法	基準値	給食提供日	給食メニュー
平成30年4月16日(月)	給食1食分		134 検出せず(<10) 137 検出せず(<10)	NaIシンチレーションスペクトロメータ機器分析法	20 Bq/kg	平成30年4月16日	五目うどん、ちくわの磯辺揚げ、おひたし、イカサ棒、牛乳
平成30年4月17日(火)	給食1食分		134 検出せず(<10) 137 検出せず(<10)	NaIシンチレーションスペクトロメータ機器分析法	20 Bq/kg	平成30年4月17日	ひじきごはん、厚焼き卵、じゃこ入りサラダ、生揚げのみそ汁、牛乳
平成30年4月18日(水)	給食1食分		134 検出せず(<10) 137 検出せず(<10)	NaIシンチレーションスペクトロメータ機器分析法	20 Bq/kg	平成30年4月18日	食パン、イチゴ&マーガリン、とり肉のハーブ焼き、キャベツのサラダ、野菜スープ、牛乳
平成30年4月19日(木)	給食1食分		134 検出せず(<10) 137 検出せず(<10)	NaIシンチレーションスペクトロメータ機器分析法	20 Bq/kg	平成30年4月19日	ごはん、鮭の味噌焼き、ぶた肉とキャベツの炒め物、みそ汁、牛乳
平成30年4月20日(金)	給食1食分		134 検出せず(<10) 137 検出せず(<10)	NaIシンチレーションスペクトロメータ機器分析法	20 Bq/kg	平成30年4月20日	ごはん、納豆、梅おかか和え、肉じゃが、牛乳

