

## 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23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23日	ごはん、いわしの梅煮、もやしのひき肉炒め、白菜のみそ汁、牛乳
平成30年4月24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24日	ごはん、豚肉のバーベキューソース焼き、野菜サラダ、豆腐のみそ汁、牛乳
平成30年4月25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25日	米粉パン、白身魚のフライ、タルタルソース、やさいマリネ、イタリアンスープ、牛乳
平成30年4月26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26日	ごはん、さんまのおかか煮、きのこ和え、具だくさん汁、牛乳
平成30年4月27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27日	中華丼、茎わかめのサラダ、小松菜スープ、イチゴ(2個)、牛乳

