

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5月7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5月7日	ごはん、カツオの香味揚げ、枝豆海藻サラダ、小松菜のみそ汁、牛乳
平成30年5月8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5月8日	麦ごはん、鶏肉の照り焼き、和風サラダ、じゃがいもとえのきのみそ汁、牛乳
平成30年5月9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5月9日	マヨコーントースト、チキンサラダ、オニオンスープ、ジョア
平成30年5月10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5月10日	ごはん、鮭の塩焼き、糸かまサラダ、うずらのすまし汁、牛乳
平成30年5月11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5月11日	麦ごはん、あじの南蛮漬け、塩昆布和え、根菜ごま汁、牛乳

