

## 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14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14日	中華麺、肉味噌スープ、春雨サラダ、アセロラゼリー、牛乳
平成30年5月15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15日	雑穀ごはん、サバの味噌煮、くきわかめの炒め物 青菜のみそ汁、牛乳
平成30年5月16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16日	米粉パン、はんぺんチーズフライ、 ウインナーと野菜のカレーソテー、洋風かき玉汁、牛乳
平成30年5月17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17日	ごはん、いわしの生姜煮、いかの酢味噌和え、 沢煮碗、牛乳
平成30年5月18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18日	チキンカレーライス、シーフードサラダ、 ヨーグルト、牛乳

