

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6月11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6月11日	梅ごはん、いわしのかば焼き、磯和え、すまし汁、梅ゼリー、牛乳
平成30年6月12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6月12日	麦ごはん、ぶた肉のみそ焼き、ちくわの野菜和え、にらとえのきのみそ汁、牛乳
平成30年6月13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6月13日	食パン、ブルーベリージャム、イタリアンハンニーチキン、やさしいマリネ、ピヤベース、牛乳
平成30年6月14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6月14日	ごはん、さんまの梅煮、切り干し大根の炒め物、あおさのみそ汁、牛乳
平成30年6月15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6月15日	親子丼、おひたし、すまし汁、牛乳

