

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18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18日	麦ごはん、やさしいコロッケ、こんにゃくサラダ、いなか汁、牛乳
平成30年6月19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19日	アロス・コン・ボーヨ（鶏肉の混ぜごはん）、アヒコ（クリームスープ）、トクティブルーイ（フルーツポンチ）、牛乳
平成30年6月20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20日	米粉パン、じゃがいもミートグラタン、根菜サラダ、野菜スープ、牛乳
平成30年6月21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21日	ごはん、五目肉団子、和風サラダ、豚汁、牛乳
平成30年6月22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22日	シーフードカレーライス、海藻サラダ、オレンジ、牛乳

