

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7月2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7月2日	麦ごはん、さばの味噌煮、ごぼうサラダ、ニラと油揚げのみそ汁、牛乳
平成30年7月3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7月3日	ジャンバラヤ、星のハンバーグ、グリーンサラダ、オニオンスープ、牛乳
平成30年7月4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7月4日	コッペパン、サーモンフライ、タルタルソース、アスパラサラダ、コンソメスープ、牛乳
平成30年7月5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7月5日	ごはん、ぶりの照り焼き、スタミナ炒め、豆腐のみそ汁、牛乳
平成30年7月6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7月6日	五目ちらしずし、ひじきのマリネ、セタ汁、きらきら杏仁、牛乳

