

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10月22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10月22日	ツナごはん、野菜肉団子、わふうサラダ、 具だくさん汁、牛乳
平成30年10月23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10月23日	雑穀ごはん、イカのチリソースがけ、春雨サラダ、 もずくスープ、牛乳
平成30年10月24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10月24日	ココア揚げパン、チキンサラダ、ポトフ、梨、牛乳
平成30年10月25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10月25日	ごはん、さわらの糀焼き、だいこんの炒り煮、 なめこ汁、牛乳
平成30年10月26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10月26日	ハッシュドボーク、ひじきのマリネ、オレンジ、牛乳

