

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
令和元年6月24日(月)	給食1食分		134 検出せず(<6) 137 検出せず(<7)	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	令和元年6月24日	梅ごはん、厚焼き玉子、春雨サラダ、田舎汁、牛乳
令和元年6月25日(火)	給食1食分		134 検出せず(<5) 137 検出せず(<5)	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	令和元年6月25日	麦ごはん、鮭のタルタル焼き、野菜炒め、わかめ汁、牛乳
令和元年6月26日(水)	給食1食分		134 検出せず(<7) 137 検出せず(<6)	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	令和元年6月26日	きなこ揚げパン、ひじきのマリネ、洋風かき玉汁、牛乳
令和元年6月27日(木)	給食1食分		134 検出せず(<5) 137 検出せず(<6)	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	令和元年6月27日	麦ごはん、鯛の梅煮、糸かまサラダ、じゃがいもと油揚げのみそ汁、牛乳
令和元年6月28日(金)	給食1食分		134 検出せず(<6) 137 検出せず(<7)	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	令和元年6月28日	麦ごはん、のりの佃煮、揚げだし豆腐の挽肉あんかけ、豚汁、サワーゼリー、牛乳

