

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10月7日(月)	給食1食分		134 検出せず(<5) 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10月7日	ミートボールスパゲッティ、チキンサラダ、クレープ、牛乳
令和元年10月8日(火)	給食1食分		134 検出せず(<11) 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	令和元年10月8日	麦ごはん、アジフライ、ちくわと野菜和え、じゃがいものみそ汁、牛乳
令和元年10月9日(水)	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10月9日	コッペパン、じゃがいもミートグラタン、グリーンサラダ、野菜スープ、牛乳
令和元年10月10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10月10日	雑穀ごはん、さんまの梅煮、切り干し大根のきんぴら、豆腐のみそ汁、ブルーベリーゼリー、牛乳
令和元年10月11日(金)	給食1食分		134 検出せず(<6) 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10月11日	麦ごはん、自身魚の薬味ソースがけ、塩昆布和えわかめ汁、牛乳

