

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2年6月15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2年6月15日	ミートソーススパゲッティ、野菜マリネ、米粉ドッグミニ、牛乳
令和2年6月16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2年6月16日	麦ごはん、酒のタルタル焼き、スタミナ炒め、青菜のみそ汁、牛乳
令和2年6月17日(水)	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2年6月17日	食パン、ポテトカップグラタン、ポパイサラダ、野菜スープ、ももジャム、牛乳
令和2年6月18日(木)	給食1食分		134 検出せず(<6) 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2年6月18日	ごはん、さんまの梅煮、切り干し大根の炒めもの、あおさのみそ汁、牛乳
令和2年6月19日(金)	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2年6月19日	チキンカレーライス、ひじきのマリネ、ヨーグルト、牛乳

