

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10月5日(月)	給食1食分		134 検出せず(<7) 137 検出せず(<8)	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10月5日	ごはん、さばの味噌煮、海藻サラダ、かきたま汁、牛乳
令和2年10月6日(火)	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2年10月6日	ごはん(新米)、鶏肉のねぎ味噌焼き、ごま和え、沢煮椀、牛乳
令和2年10月7日(水)	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10月7日	メロンパントースト、チキンサラダ キャベツスープ、牛乳
令和2年10月8日(木)	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10月8日	ごはん、白身魚の薬味ソースがけ、水菜のサラダ えび団子汁、牛乳
令和2年10月9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10月9日	ごはん(新米)、豚肉のバーベキューソース焼き、だいこんサラダ、けんちん汁、ブルーベリー、牛乳

