

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3年2月15日(月)	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3年2月15日	ソフト麺、かき揚げ、きのこ野菜のおかか和え、わかめうどん、牛乳
令和3年2月16日(火)	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3年2月16日	麦ごはん、アジの塩麹焼き、切り干し大根サラダ、青菜のみそ汁、牛乳
令和3年2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3年2月17日	米粉パン、野菜コロッケ、グリーンサラダ、かぼちゃシチュー、牛乳
令和3年2月18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3年2月18日	麦ごはん、愛媛県産ぶりの照り焼き、ちぐさ和え、大根のみそ汁、牛乳
令和3年2月19日(金)	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3年2月19日	麦ごはん、揚げ出し豆腐のひき肉あんかけ、豚汁、健骨ふりかけ、牛乳

