

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4年6月13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4年6月13日	ごはん、おかか和え、チキン味噌カツ、なめこ汁、牛乳
令和4年6月14日(火)	給食1食分		134 検出せず(<8) 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4年6月14日	ごはん、キャベツのみそ炒め、鮭の塩焼き、かき玉汁、牛乳
令和4年6月15日(水)	給食1食分		134 検出せず(<8) 137 検出せず(<9)	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4年6月15日	米粉パン、ブロッコリーサラダ、チキンステーキフルーツソース、野菜スープ、牛乳
令和4年6月16日(木)	給食1食分		134 検出せず(<9) 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4年6月16日	ごはん、おひたし、カジキカツパックソース、じゃがいものみそ汁、牛乳
令和4年6月17日(金)	給食1食分		134 検出せず(<9) 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4年6月17日	ごはん、豆のサラダ、豚肉の生姜焼き、青菜のみそ汁、牛乳

