

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27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4年6月27日	ごはん、サケのさんみ焼き、ごま和え、玉ねぎのみそ汁、牛乳
令和4年6月28日(火)	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4年6月28日	麦ごはん、中華和え、春巻き、中華コーンスープ、牛乳
令和4年6月29日(水)	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29日	パインパン、ダンドリーチキン、ツナサラダ、アルファベットスープ、牛乳
令和4年6月30日(木)	給食1食分		134 検出せず(<6) 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30日	ツナごはん、こんにゃくサラダ、つくね、豚肉と野菜のみそ汁、牛乳
令和4年7月1日(金)	給食1食分		134 検出せず(<7) 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7月1日	ごはん、豆のサラダ、鯖の味噌煮、青菜のみそ汁、牛乳

