

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8月22日(月)	給食1食分		134 検出せず(<7) 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8月22日	ミートソーススパゲッティ、キャベツサラダ、パパロア、牛乳
令和4年8月23日(火)	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8月23日	ごはん、鶏の唐揚げ、海藻サラダ、春雨スープ、牛乳
令和4年8月24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4年8月24日	ドッグパン、ウインナー(ケチャップ)、グリーンサラダ、野菜スープ、牛乳
令和4年8月25日(木)	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4年8月25日	ごはん、サケのさんみ焼き、塩昆布和え、じゃがいものみそ汁、牛乳
令和4年8月26日(金)	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8月26日	チキンカレー、コーンサラダ、パインコンポート、牛乳

