

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9月12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9月12日	中華麺、シュウマイ、中華サラダ、ワンタンスープ、牛乳
令和4年9月13日(火)	給食1食分		134 検出せず(<8) 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9月13日	ごはん、さばサラサ焼き、野菜炒め、豆腐のみそ汁、牛乳
令和4年9月14日(水)	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9月14日	米粉パン、マカロニグラタン、グリーンサラダ、コンソメスープ、牛乳
令和4年9月15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9月15日	豚キムチチャーハン、ツナサラダ、もずくスープ、牛乳
令和4年9月16日(金)	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9月16日	麦ごはん、アジフライ、パックソース、ひじきサラダ、ヨーグルト、生揚げのみそ汁、牛乳

