

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26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9月26日	ごはん、鶏のから揚げ、春雨サラダ、ワタンスープ、牛乳
令和4年9月27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9月27日	ごはん、サンマおろしに、おかか和え、さつまい、牛乳
令和4年9月28日(水)	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28日	黒糖パン、ブロッコリーサラダ、じゃがいものミートグラタン、野菜スープ、牛乳
令和4年9月29日(水)	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9月29日	ごはん、鶏の照り焼き、五目ビーフン、中華コーンスープ、牛乳
令和4年9月30日(金)	給食1食分		134 検出せず(<7) 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30日	麦ごはん、イカの生姜焼き、ササミサラダ、わかめのみそ汁、牛乳

