

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10月3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10月3日	ごはん、豚肉の味噌焼き、かおり和えなめこ汁、牛乳
令和4年10月4日(火)	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10月4日	麦ごはん、鯛のレモン焼き、秋のフキよせ煮、油揚げのみそ汁、牛乳
令和4年10月5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10月5日	コッペパン、クリームゴールド、ブロッコリーのサラダ、チキンのハーブ焼き、アルファベットスープ、牛乳
令和4年10月6日(水)	給食1食分		134 検出せず(<6) 137 検出せず(<4)	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10月6日	五目ごはん、厚焼き玉子、和風サラダ、じゃがいものみそ汁、牛乳
令和4年10月7日(金)	給食1食分		134 検出せず(<5) 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10月7日	ごはん(セレクトメニュー)さばの竜田揚げ or 豚ももカツ・パックソース、なめたけ和え、豆腐の味噌汁、牛乳



