

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17日(月)	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10月17日	ソフト麺、手作りかき揚げ、ごま和え、きのこうどん汁、牛乳
令和4年10月18日(火)	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18日	麦ごはん、いわしの味噌煮、五目きんぴら、青菜のみそ汁、牛乳
令和4年10月19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10月19日	米粉パン、チキンのガーリック焼き、ツナサラダ、コーンシチュー、牛乳
令和4年10月20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10月20日	麦ごはん、豚肉の胡麻味噌焼き、おひたし、けんちん汁、牛乳
令和4年10月21日(金)	給食1食分		134 検出せず(<5) 137 検出せず(<5)	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21日	麦ごはん、さけのしお焼き、里芋のそぼろ煮、キャベツの味噌汁、牛乳

