

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11月7日(月)	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11月7日	ごはん、サバの味噌煮、切り干し大根のサラダ、じゃがいものみそ汁、牛乳
令和4年11月8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11月8日	麦ごはん、豚肉の香味焼き、ごぼうサラダ、根菜汁、牛乳
令和4年11月9日(水)	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11月9日	コッペパン、ブルーベリーゼリー&マーガリン、鶏肉のレモンソース、コーンサラダ、オニオンスープ、牛乳
令和4年11月10日(水)	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11月10日	ごはん、鮭のさんみ焼き、大根の炒り煮、白菜のみそ汁、牛乳
令和4年11月11日(金)	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11月11日	ポークカレー、海藻サラダ、オレンジ、牛乳

