

## 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5年2月6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5年2月6日	ごはん、さわらのみそ焼き、肉じゃが、キャベツのみそ汁、牛乳
令和5年2月7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5年2月7日	麦ごはん、豚肉の生姜焼き、切り干し大根のサラダ、豆腐のみそ汁、牛乳
令和5年2月8日(水)	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5年2月8日	きな粉揚げパン、いそ和え、アルファベットスープ、プリンタルト、牛乳
令和5年2月9日(木)	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5年2月9日	ごはん、鶏肉のねぎ味噌焼き、大根の炒り煮、のりのみそ汁、牛乳
令和5年2月10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5年2月10日	チキンカレー(麦ごはん)、海藻サラダ、オレンジ、牛乳

