

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27日(月)	給食1食分		134 検出せず(<9) 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5年2月27日	ごはん、ひじきのサラダ、サバの塩焼き、じゃがいものみそ汁、牛乳
令和5年2月28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5年2月28日	ごはん、豚肉のみそ焼き、なめたけ和え、こんさい汁、牛乳
令和5年3月1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3月1日	ドッグパン、ウインナー・ケチャップ、ツナサラダ、ポトフ、牛乳
令和5年3月2日(木)	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5年3月2日	ゆかりごはん、苺の豆乳ムース、揚げ出し豆腐肉あんかけ、菜の花のすまし汁、牛乳
令和5年3月3日(金)	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5年3月3日	ごはん、サバの味噌煮、ごま和え、わかめのみそ汁、牛乳

