

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5月29日(月)	給食1食分		134 検出せず(<7) 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5月29日	ごはん、サケのみそマヨ焼き、豆のサラダ、青菜のみそ汁、牛乳
令和5年5月30日(火)	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5月30日	パン、タンドリーチキン、グリーンサラダ、肉だんごスープ、牛乳
令和5年5月31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5年5月31日	ごはん、春巻き、八宝菜、ワカメスープ、牛乳
令和5年6月1日(木)	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6月1日	麦ごはん、豚肉の香味焼き、大根サラダ、じゃがいものみそ汁、牛乳
令和5年6月2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5年6月2日	ツナごはん、ひじきとチーズのサラダ、厚焼き玉子、キムチのみそ汁、レモンソーダゼリー、牛乳

