

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(Tl)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6月19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6月19日	スパゲティミートソース、グリーンサラダ、あじさいゼリー、牛乳
令和5年6月20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6月20日	コッペパン、クリームゴールド、鶏肉のハーブ焼き、コーンサラダ、アルファベットスープ、牛乳
令和5年6月21日(水)	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21日	ごはん、餃子(2個)、マーボはるさめ、ちゅうかスープ、牛乳
令和5年6月22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22日	むぎごはん、鶏肉のおろしソース、なめたけ和え、牛乳
令和5年6月23日(金)	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6月23日	ごはん、もやしのひき肉炒め、イカの香味焼き、玉ねぎのみそ汁、牛乳

