

## 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. セシウムの検査結果はセシウム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
平成27年4月20日(月)	給食1食分		134 検出せず(<10) 137 検出せず(<10)	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	平成27年4月20日	八穀ごはん、きびなごまフライ、健骨サラダ、新玉ねぎのみそ汁、牛乳
平成27年4月21日(火)	給食1食分		134 検出せず(<10) 137 検出せず(<10)	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	平成27年4月21日	七穀ごはん、焼き餃子、パンサンスウ、キムチスープ、牛乳
平成27年4月22日(水)	給食1食分		134 検出せず(<10) 137 検出せず(<10)	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	平成27年4月22日	米粉パン、かぼちゃミートグラタン、フルーツヨーグルト、ドイツ風スープ、牛乳
平成27年4月23日(木)	給食1食分		134 検出せず(<10) 137 検出せず(<10)	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	平成27年4月23日	しそひじきごはん、いわし梅煮、おかかあえ、春キャベツのみそ汁
平成27年4月24日(金)	給食1食分		134 検出せず(<10) 137 検出せず(<10)	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	平成27年4月24日	麦ごはん、ハンバーグデミグラスソース、スイートポテトサラダ、わかめスープ、牛乳

