

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
平成27年5月25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5月25日	ごはん、鶏肉のからあげ・ねぎソース、いそあえ、かきたま汁、牛乳
平成27年5月26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5月26日	麦ごはん、鮭の塩焼き、アーモンドあえ、きのこのスープ、牛乳
平成27年5月27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5月27日	食パン、チョコレート、タンドリーチキン、ごぼうサラダ、ミルファンティ、牛乳
平成27年5月28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5月28日	ごはん、さわらの香味焼き、キャベツとコーンのサラダ、けんちん汁、牛乳
平成27年5月29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5月29日	ごはん、餃子、中華あえ、マーボー豆腐、ゼリー、牛乳

