

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28年6月6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28年6月6日	カツカレー（ごはん、ヒレカツ）、ブロッコリーサラダ、アセロラゼリー、牛乳
平成28年6月7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28年6月7日	むぎごはん、アジのごまみそやき、やさいのゆかりづけ、けんちんじる、牛乳
平成28年6月8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28年6月8日	ココアあげパン、ビーンズサラダ、コーンポタージュ、牛乳
平成28年6月9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28年6月9日	むぎごはん、サケのさんみやき、くるみあえ、かきたまじる、牛乳
平成28年6月10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28年6月10日	はつがげんまいごはん、とりにくのハーブやき、さきいかサラダ、はるさめスープ、牛乳

