

## 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29年5月29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29年5月29日	ごはん、メンチカツ、バックソース、和風サラダ、にらとじゃがいものみそ汁、牛乳
平成29年5月30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29年5月30日	むぎごはん、さんまおかか煮、わかめの和え物、豚汁、牛乳
平成29年6月31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29年5月31日	きな粉揚げパン、春雨スープ、だいこんサラダ、牛乳
平成29年6月1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29年6月1日	ごはん、もち米肉団子、小松菜とさつま揚げの炒め物、キムチスープ、牛乳
平成29年6月2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29年6月2日	若菜ごはん、アジフライ、ソース、海藻サラダ、けんちん汁、牛乳

