

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(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29年5月22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22日	ごはん、あじのカレー揚げ、ごぼうサラダ、きのこのみそ汁、牛乳
平成29年5月23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23日	麦ごはん、納豆、梅おかか和え、肉じゃが、牛乳
平成29年5月24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24日	コッペパン、ジャム、とり肉のハーブ焼き、ブロッコリーサラダ、コーンポタージュ、牛乳
平成29年5月25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5月25日	麦ごはん、さけのみそマヨ焼き、五目きんぴら、みそ汁、牛乳
平成29年5月26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5月26日	中華丼、じゃこいりナムル、コーンとわかめのスープ、牛乳

