

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6月19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6月19日	ソフトめん、五目うどん汁、手作りかき揚げ、磯和え、梅ゼリー、牛乳
平成29年6月20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6月20日	麦ごはん、親子煮、いかのかわり和え、豆腐のみそ汁、牛乳
平成29年6月21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6月21日	ココア揚げパン、ひじきのマリネ、野菜スープ、ヨーグルト、牛乳
平成29年6月22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22日	ごはん、豚豚、パンサンスー、わかめスープ、牛乳
平成29年6月23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23日	麦ごはん、いわしの蒲焼き、きざみのり、野菜のおひたし、すまし汁、牛乳

