

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Nal(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10月2日(月)	給食1食分		134 検出せず(<10) 137 検出せず(<10)	Nal 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10月2日	栗ごはん、いわしのみぞれ煮、きのおひたし、さつまい、お月見団子、牛乳
平成29年10月3日(火)	給食1食分		134 検出せず(<10) 137 検出せず(<10)	Nal 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10月3日	ごはん、ぶた肉のごまみそやき、和風サラダ、油あげのみそ汁、牛乳
平成29年10月4日(水)	給食1食分		134 検出せず(<10) 137 検出せず(<10)	Nal 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10月4日	コッペパン、チリコンカン、根菜サラダ、ポトフ、牛乳
平成29年10月5日(木)	給食1食分		134 検出せず(<10) 137 検出せず(<10)	Nal 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10月5日	麦ごはん、さんまのかばやき、塩昆布和え、青菜のみそ汁、牛乳
平成29年10月6日(金)	給食1食分		134 検出せず(<10) 137 検出せず(<10)	Nal 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10月6日	ごはん、もち米肉団子、小松菜とさつまいの炒め物、カムチスープ、牛乳

