

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11月13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11月13日	ごはん、メンチカツ、きのこサラダ、じゃがいものみそ汁、牛乳
平成29年11月14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11月14日	麦ごはん、サバのごまみそ焼き、やさい炒め、かき玉汁、牛乳
平成29年11月15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11月15日	米粉パン、ツナオムレツ、スイートポテトサラダ、コンソメスープ、牛乳
平成29年11月16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11月16日	麦ごはん、豚肉のバーベキューソース焼き、枝豆海苔サラダ、豆腐のみそ汁、牛乳
平成29年11月17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11月17日	チキンカレー、シーフードサラダ、ヨーグルト、牛乳

