

## 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12月4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12月4日	麦ごはん、アジフライ、海藻サラダ、かき玉汁、牛乳
平成29年12月5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12月5日	ごはん、鮭のタルタル焼き、豚肉とキャベツのみそ炒め、白菜のみそ汁、牛乳
平成29年12月6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12月6日	ココア揚げパン、じゃこいりサラダ、アルファベットスープ、牛乳
平成29年12月7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12月7日	ごはん、鶏肉のピリ辛焼き、切干し大根のきんぴら、じゃがいものみそ汁、牛乳
平成29年12月8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12月8日	ポークカレーライス、水菜のサラダ、クレープ、牛乳

