

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米国 capintec 社 CAPTUS-3000A 機器での測定です。

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30年1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30年1月22日	ごはん、アジの南蛮づけ、塩昆布和え、根菜汁、牛乳
平成30年1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30年1月23日	ごはん、フヨウハイ、ほうれん草ともやしのナムル、水餃子スープ、牛乳
平成30年1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30年1月24日	米粉パン、じゃがいもミートグラタン、ウインナーと野菜のソテー、イタリアンスープ、いちご、牛乳
平成30年1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30年1月25日	ゆかりごはん、メヒカリフライ、磯和え、こづゆ、牛乳
平成30年1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30年1月26日	ごはん、豚肉のバーベキューソース焼き、海藻と野菜のサラダ、旬野菜のみそ汁、みかん、牛乳

