

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30年5月21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5月21日	ゆかりごはん、メンチカツ、ごぼうサラダ、じゃがいものみそ汁、牛乳
平成30年5月22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5月22日	麦ごはん、もち米肉団子、きわかめのサラダ、マーボー豆腐、牛乳
平成30年5月23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5月23日	コッペパン、ハンバーグきのこソースがけ、グリーンサラダ、コンソメスープ、牛乳
平成30年5月24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5月24日	麦ごはん、鶏肉のさっぱり煮、ちぐさね、油揚げのみそ汁、牛乳
平成30年5月25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5月25日	三色そばろごはん、鮭の三味焼き、じゃこ入りサラダ 青菜のすまし汁、牛乳

