

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6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30年6月4日	豚キムチチャーハン、ショウロンボウ、じゃこ入りサラダ、ワタンスープ、牛乳
平成30年6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30年6月5日	ごはん、ししゃもの南蛮漬け、切り干し大根サラダ、白玉団子汁、牛乳
平成30年6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30年6月6日	胚芽パン、ビーマン肉詰めフライ、アスパラサラダ、ドイツ風スープ、牛乳
平成30年6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30年6月7日	麦ごはん、健骨ふりかけ、自身魚の薬味ソースがけ、枝豆海苔サラダ、油揚げのみそ汁、牛乳
平成30年6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30年6月8日	雑穀ごはん、イカのチリソースがけ、春雨サラダ、もずくスープ、紫芋チップス、牛乳

