

## 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10月15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10月15日	ソフト麺、きのこうどん汁、手作りかき揚げ、もやしのごま和え、牛乳
平成30年10月16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10月16日	麦ごはん、あじの醤油焼き、切り干し大根のきんぴら、わかめ汁、牛乳
平成30年10月17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10月17日	米粉パン、じゃがいもミートグラタン、ツナサラダ、野菜スープ、牛乳
平成30年10月18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10月18日	麦ごはん、豚肉のみそ焼き、ちくわと野菜和え、えのきのみそ汁、牛乳
平成30年10月19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10月19日	粟ごはん、ごま塩、さばのみそ煮、きのこ入りおひたし、さつまい、牛乳

