

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
令和5年9月11日(月)	給食1食分		134 検出せず(<6) 137 検出せず(<8)	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	令和5年9月11日	ごはん、鶏肉のガーリック焼き、海藻サラダ、玉ねぎのみそ汁、牛乳
令和5年9月12日(火)	給食1食分		134 検出せず(<7) 137 検出せず(<5)	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	令和5年9月12日	米粉パン、ハンバーグきのこソース、ブロッコリーサラダ、コンソメスープ、牛乳
令和5年9月13日(水)	給食1食分		134 検出せず(<5) 137 検出せず(<5)	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	令和5年9月13日	ゆかりごはん、イカの香味焼き、おひたし、豚汁、牛乳
令和5年9月14日(木)	給食1食分		134 検出せず(<5) 137 検出せず(<6)	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	令和5年9月14日	ごはん、鶏の照り焼き、ポテトサラダ、キャベツのみそ汁、牛乳
令和5年9月15日(金)	給食1食分		134 検出せず(<5) 137 検出せず(<5)	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	令和5年9月15日	麦ごはん、アジのごま味噌焼き、ひじきの炒り煮、牛乳

