

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10月23日(月)	給食1食分		134 検出せず(<7) 137 検出せず(<7)	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10月23日	ごはん、サバの塩焼き、肉じゃが、小松菜のみそ汁、牛乳
令和5年10月24日(火)	給食1食分		134 検出せず(<4) 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10月24日	ピタパン、タンドリーチキン、グリーンサラダ、アルファベットスープ、牛乳
令和5年10月25日(水)	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10月25日	ごはん、春巻、八宝菜、ワカメスープ、牛乳
令和5年10月26日(木)	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10月26日	ごはん、鶏肉のピリ辛焼き、たくあんのポリポリサラダ、根菜汁、牛乳
令和5年10月27日(金)	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10月27日	麦ごはん、鮭のみそ焼き、里芋のそぼろ煮、白菜のみそ汁、牛乳

