

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11月6日(月)	給食1食分		134 検出せず(<6) 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11月6日	ごはん、シュウマイ、豚キムチ、春雨スープ、牛乳
令和5年11月7日(火)	給食1食分		134 検出せず(<6) 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11月7日	コッペパン、クリームゴールド、鶏肉のハーブ焼き、コーンサラダ、ミネストローネ、牛乳
令和5年11月8日(水)	給食1食分		134 検出せず(<6) 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11月8日	ツナごはん、豆腐ナゲット、おかか和え、なめこ汁、牛乳
令和5年11月9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11月9日	ソフトめん、豚しゃぶサラダ、けんちんうどん汁、モーモーゼリー、牛乳
令和5年11月10日(金)	給食1食分		134 検出せず(<6) 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11月10日	チキンカレー(麦ごはん)、オレンジ、切り干し大根サラダ、牛乳

