

## 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13日(月)	給食1食分		134 検出せず(<8) 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13日	ごはん、県産チキン味噌カツ、和風サラダ、かき玉汁、牛乳
令和5年11月14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14日	米粉パン、白身魚のパン粉焼き、ブロッコリーのサラダ、野菜スープ、牛乳
令和5年11月15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15日	ごはん、納豆、ゆかり和え、りんご、福島県産牛のすき焼き煮、牛乳
令和5年11月16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11月16日	ごはん、豚肉のしょうが焼き、ごま和え、白菜のみそ汁、牛乳
令和5年11月17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17日	ごはん、県産カジキカツ、パックソース、大根の炒り煮、かぼちゃのみそ汁、牛乳

