

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(Tl)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12月4日(月)	給食1食分		134 検出せず(<8) 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12月4日	ごはん、鮭のさんみ焼き、いとこまサラダ、豚汁、牛乳
令和5年12月5日(火)	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12月5日	ドックパン、ウインナー、ケチャップ、キャベツサラダ、ほうれん草のスープ、牛乳
令和5年12月6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12月6日	麦ごはん、鶏のねぎ味噌焼き、ごぼうサラダ、じゃがいものみそ汁、牛乳
令和5年12月7日(木)	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12月7日	ごはん、アジフライ、パックソース、野菜炒め、豆腐のみそ汁、牛乳
令和5年12月8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12月8日	中華めん、タンメンスープ、餃子、中華和え、牛乳

