

## 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6年2月26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6年2月26日	ごはん、野菜コロッケ、パックソース、和風サラダ、豚汁、牛乳
令和6年2月27日(火)	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6年2月27日	中華めん、味噌ラーメンスープ、中華和え、オレンジ、牛乳
令和6年2月28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6年2月28日	焼き肉丼、もやしのラー油づけ、ワカメスープ、牛乳
令和6年2月29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6年2月29日	ごはん、切り干し大根の炒め煮、鮭の塩焼き、玉ねぎのみそ汁、牛乳
令和6年3月1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6年3月1日	ゆかりごはん、揚げ出し豆腐肉あんかけ、菜の花のすまし汁、桜餅、牛乳

