

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. セシウムの検査結果はセシウム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米国 capintec 社 CAPTUS-3000A 機器での測定です。

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
平成29年2月20日(月)	給食1食分		134 検出せず(<10) 137 検出せず(<10)	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	平成29年2月20日	牛丼、かいそうサラダ、いものご汁、いちご、牛乳
平成29年2月21日(火)	給食1食分		134 検出せず(<10) 137 検出せず(<10)	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	平成29年2月21日	ごはん、さわらのてり焼き、五目きんぴら、しみどうふのみそ汁、牛乳
平成29年2月22日(水)	給食1食分		134 検出せず(<10) 137 検出せず(<10)	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	平成29年2月22日	フルーツパン、とり肉のレモンソース、スイートポテトサラダ、キャベツスープ、牛乳
平成29年2月23日(木)	給食1食分		134 検出せず(<10) 137 検出せず(<10)	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	平成29年2月23日	麦ごはん、アジのなんばんづけ、切干しいこのサラダ、はくさいのみそ汁、牛乳
平成29年2月24日(金)	給食1食分		134 検出せず(<10) 137 検出せず(<10)	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	平成29年2月24日	ごはん、ぶた肉のこうみ焼き、ほうれん草とチーズのサラダ、大根のみそ汁、牛乳

