

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
平成29年5月15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5月15日	中華めん、タンメン、ショールンポー、もやしのナムル、牛乳
平成29年5月16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5月16日	ごはん、ぶた肉のバーベキューソース、コーンサラダ、ワタンスープ、牛乳
平成29年5月17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5月17日	米粉パン、白身魚のゼザやき、豆のサラダ、オニオンスープ、いちご、牛乳
平成29年5月18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5月18日	わかめごはん、とり肉の照り焼き、きのこあえ、白菜のみそ汁、牛乳
平成29年5月19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5月19日	ごはん、さばのごまみそ焼き、ひじきのうま煮、キャベツのみそ汁、牛乳

