

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30年2月5日(月)	給食1食分		134 検出せず(<11) 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30年2月5日	麦ごはん、さばのごまみそ焼き、やさい炒め、かき玉汁、牛乳
平成30年2月6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30年2月6日	ごはん、健骨ふりかけ、揚げだし豆腐のひき肉あんかけ、とん汁、りんご、牛乳
平成30年2月7日(水)	給食1食分		134 検出せず(<11) 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30年2月7日	食パン、ミートオムレツ、ポテトサラダ、コーンポタージュ、牛乳
平成30年2月8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30年2月8日	麦ごはん、ぎせいとうふ、ひじきの炒り煮、大根のみそ汁、牛乳
平成30年2月9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30年2月9日	ハッシュドポーク、グリーンサラダ、いちごゼリー、牛乳

