

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30年4月9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30年4月9日	赤飯、ごま塩、とり肉の唐揚げ、切り干し大根サラダ、すまし汁、お祝いクレープ、牛乳
平成30年4月10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4月10日	ごはん、サワラのゆず味噌焼き、大根の炒り煮、なめこ汁、牛乳
平成30年4月11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30年4月11日	コッペパン、スラッピースョー、海藻サラダ、ポトフ、牛乳
平成30年4月12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4月12日	ごはん、野菜コロッケ、イカと野菜の和え物、豚汁、牛乳
平成30年4月13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4月13日	ポークカレーライス、ブロッコリーサラダ、伊予柑ゼリー、牛乳

