

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6月25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6月25日	スパゲッティミートソース、野菜サラダ、ヨーグルト、牛乳
平成30年6月26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6月26日	麦ごはん、鮭のタルタル焼き、野菜いため、わかめのみそ汁、牛乳
平成30年6月27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6月27日	きなこ揚げパン、ひじきのマリネ、洋風かき玉汁、牛乳
平成30年6月28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6月28日	麦ごはん、あじのごまみそ焼き、ちくさあえ、みそ汁、牛乳
平成30年6月29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6月29日	麦ごはん、豚豚、もやしとほうれん草のナムル、肉団子スープ、牛乳

