

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9月3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9月3日	麦ごはん、とり肉のさっぱり煮、ちぐさやえ、 小松菜のみそ汁、牛乳
平成30年9月4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9月4日	ごはん、健骨ふりかけ、揚げだし豆腐のひき肉あんかけ (1人2個)、豚汁、牛乳
平成30年9月5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9月5日	コッペパン、ウインナー、ケチャップ、やさいマリネ、 洋風かき玉汁、牛乳
平成30年9月6日(木)	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9月6日	ごはん、さんまのおかか煮、きこの和え、 具だくさん汁、梨、牛乳
平成30年9月7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9月7日	麦ごはん、とり肉とこんにゃくの味噌がらめ、もやしと 小松菜のナムル、ニラとじゃがいものみそ汁、牛乳

