

## 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10月29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10月29日	ごはん、とり肉の照り焼き、おひたし、三平汁、牛乳
平成30年10月30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10月30日	ごはん、豚豚、くきわかめのサラダ、中華スープ、牛乳
平成30年10月31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10月31日	食パン、クリームゴールド、ロールキャベツ、ブロッコリーサラダ、パンキンポタージュ、かぼちゃプリン、牛乳
平成30年11月1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11月1日	麦ごはん、さんまの塩焼き、五目きんぴら、わかめのみそ汁、牛乳
平成30年11月2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11月2日	豚丼、おひたし、青菜のみそ汁、牛乳

