

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11月26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11月26日	ごはん、納豆、きのご信田、ひじきの炒り煮、大根のみそ汁、牛乳
平成30年11月27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11月27日	麦ごはん、焼きししゃも、油麩の卵とじ、凍み豆腐のみそ汁、牛乳
平成30年11月28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11月28日	コッパン、ビヨビヨクリスピー、スイートポテトサラダ、野菜スープ、牛乳
平成30年11月30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30日	ごはん、いわしの梅煮、もやしのひき肉炒め、にらたま汁、牛乳
平成30年11月30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30日	中華丼、海藻サラダ、ほうれん草とコーンのスープ、りんご、牛乳

