

## 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米国 capintec 社 CAPTUS-3000A 機器での測定です。

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31年2月4日(月)	給食1食分		134 検出せず(<6) 137 検出せず(<7)	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31年2月4日	ごはん、鶏肉のピリ辛焼き、塩昆布和え、いなか汁、牛乳
平成31年2月5日(火)	給食1食分		134 検出せず(<5) 137 検出せず(<6)	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31年2月5日	麦ごはん、あじの南蛮漬け、切り干し大根サラダ、白玉団子汁、牛乳
平成31年2月6日(水)	給食1食分		134 検出せず(<6) 137 検出せず(<7)	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31年2月6日	コッペパン、チリコンカン、根菜サラダ、ポトフ、牛乳
平成31年2月7日(木)	給食1食分		134 検出せず(<6) 137 検出せず(<6)	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31年2月7日	麦ごはん、メンチカツ、豚しゃぶサラダ、大根のみそ汁、牛乳
平成31年2月8日(金)	給食1食分		134 検出せず(<9) 137 検出せず(<8)	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31年2月8日	ピビンバ丼、じゃこ入りナムル、わかめスープ、牛乳

