

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18日(月)	給食1食分		134 検出せず(<7) 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18日	焼きそば、肉まん、磯和え、りんごゼリー、牛乳
平成31年2月19日(火)	給食1食分		134 検出せず(<6) 137 検出せず(<5)	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19日	ごはん、さばの味噌煮、ごま和え、キャベツのみそ汁、牛乳
平成31年2月20日(水)	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20日	米粉パン、コーンクリームコロッケ、ブロッコリーサラダ、シチュー、牛乳
平成31年2月21日(木)	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21日	ごはん、白身魚の紅葉焼き、五目きんぴら、白菜のみそ汁、牛乳
平成31年2月22日(金)	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22日	チキンカレーライス、ビーンズサラダ、はるか、牛乳

