

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25日(月)	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25日	ごはん、鶏肉とこんにゃくの味噌がらめ、もやしの香味和え、にらとじゃがいものみそ汁、牛乳
平成31年2月26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26日	ごはん、健骨ふりかけ、揚げだし豆腐のひき肉あんかけ、豚汁、牛乳
平成31年2月27日(水)	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27日	コッペパン、チキンサラダ、カレーマカロニ、ヨーグルト、牛乳
平成31年2月28日(木)	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28日	ごはん、鶏つくねのあんかけ、白菜のおひたし、なめこ汁、牛乳
平成31年3月1日(金)	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3月1日	五目ちらし寿司、鰯の西京焼き、菜の花和え、すまし汁、桃ゼリー、牛乳

