

## 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3月4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3月4日	ごはん、いわしの生姜煮、和風サラダ、豆腐のみそ汁、牛乳
平成31年3月5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31年3月5日	麦ごはん、豚肉のバーベキューソース焼き、茎わかめのサラダ、白菜のみそ汁、牛乳
平成31年3月6日(水)	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3月6日	ココアあげパン、海藻サラダ、ミネストローネ、オレンジ、牛乳
平成31年3月7日(木)	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7日	麦ごはん、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3月8日(金)	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3月8日	ポークカレーライス、ひじきのマリネ、フルーツヨーグルト、牛乳

