

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
令和2年5月25日(月)	給食1食分		134 検出せず(<7) 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	令和2年5月25日	中華麺、ちゃんぽんスープ、じゃこ入りナムル、 ショールパン、牛乳
令和2年5月26日(火)	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	令和2年5月26日	ごはん、いわしの蒲焼き、和風サラダ、 じゃがいもとらのみそ汁、牛乳
令和2年5月27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	令和2年5月27日	ナン、キーマカレー、根菜サラダ フルーツヨーグルト、牛乳
令和2年5月28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	令和2年5月28日	ごはん、スタミナ炒め、肉じゃが、 納豆、牛乳
令和2年5月29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	令和2年5月29日	中華丼、小松ナムル、肉団子スープ、 青梅ゼリー、牛乳

