

## 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7月6日(月)	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7月6日	麦ごはん、あじの南蛮漬け、塩昆布和え、わかめのみそ汁、牛乳
令和2年7月7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	令和2年7月7日	五目ちらし寿司、ひじきのマリネ、セタ汁、キラキラフルーツ、牛乳
令和2年7月8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	令和2年7月8日	食パン、タンドリーチキン、ツナサラダ、アルファベットスープ、牛乳
令和2年7月9日(木)	給食1食分		134 検出せず(<5) 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7月9日	麦ごはん、さばの更紗焼き、五目きんぴら、すまし汁、牛乳
令和2年7月10日(金)	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7月10日	麦ごはん、カレーコロッケ、豚肉とキャベツの味噌炒め、青菜のみそ汁、牛乳

