

## 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3年1月25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	令和3年1月25日	【学校給食週間 浜通りを味わおう】 浪江焼きそば、県産カジキカツ、いんげんのごまごし、牛乳
令和3年1月26日(火)	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3年1月26日	【学校給食週間 会津を味わおう】 ごはん、ソースかつ、千切りキャベツ、こづゆ、牛乳、福島ゼリー(りんご)
令和3年1月27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3年1月27日	【学校給食週間 中通りを味わおう】 食パン、クリームボックス、アスパラサラダ、ほうれん草とコーンのスープ、牛乳
令和3年1月28日(木)	給食1食分		134 検出せず(<5) 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3年1月28日	【学校給食週間 減塩の大切さ】 雑穀ごはん、白身魚と青大豆の胡麻味噌焼き、かぶと柚子の甘酢漬、減塩豚汁、牛乳
令和3年1月29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	令和3年1月29日	【学校給食週間 東北を味わおう】 麦ごはん、鶏肉のねぎ味噌焼き、枝豆海藻サラダ、山形芋煮、牛乳



