

## 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8月23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3年8月23日	冷やし中華、唐揚げ、冷やし中華の具、ミニトマト、野菜果実ゼリー、牛乳
令和3年8月24日(火)	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8月24日	麦ごはん、れんこん焼売、マーボーなす、冬瓜スープ、牛乳
令和3年8月25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8月25日	ビタパン、タンドリーチキン、ツナサラダ、オニオンスープ、牛乳
令和3年8月26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3年8月26日	麦ごはん、豚豚、もやしの香味和え、わかめスープ、牛乳
令和3年8月27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8月27日	ごはん、鯖の味噌煮、海藻サラダ、岩澤先生のお気に入りみそ汁、牛乳

