

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(Tl)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9月27日(月)	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9月27日	ソフト麺、和風サラダ、カレーうどん汁、フルーツヨーグルト、牛乳
令和3年9月28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3年9月28日	ごはん、ハンバーグきのこソースがけ、ブロッコリーの梅おかか和え、じゃがいものみそ汁、牛乳
令和3年9月29日(水)	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3年9月29日	メロンパントースト、野菜サラダ、ポトフ、牛乳
令和3年9月30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3年9月30日	ごはん、あじのもろみ焼き、スタミナ炒め、恐怖のみそ汁、牛乳
令和3年10月1日(金)	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10月1日	ごはん、カレーコロッケ、切干大根サラダ、青菜のみそ汁、牛乳

