

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10月4日(月)	給食1食分		134 検出せず(<7) 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10月4日	鯛めし、厚焼き玉子、磯和え、沢煮梅、牛乳
令和3年10月5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10月5日	麦ごはん、鯛の更紗焼き、昆布と豚肉の炒め煮、じゃがいものみそ汁、牛乳
令和3年10月6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10月6日	きなこ揚げパン、豆まめサラダ、洋風かきたま汁、牛乳
令和3年10月7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10月7日	ごはん、レバー入りつくね、五目きんぴら、具だくさん汁、牛乳
令和3年10月8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10月8日	ごはん(新米)、あじの粕漬、塩昆布和え、白菜のみそ汁、牛乳

