

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4年1月17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4年1月17日	ソフト麺、かき揚げ、たくあんのみみ漬け、 五目うどん汁、牛乳
令和4年1月18日(火)	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4年1月18日	麦ごはん、白身魚の紅葉焼き、スタミナ炒め、 えび団子汁、牛乳
令和4年1月19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4年1月19日	フレンチトースト、まごわやさしいサラダ、 ポトフ、牛乳
令和4年1月20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4年1月20日	ごはん、イワシの梅煮、もやしのひき肉炒め、 具だくさん汁、牛乳
令和4年1月21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4年1月21日	ごはん、揚げ出し豆腐のひき肉あんかけ、 麩のみそ汁、ふりかけ、りんご、牛乳

