

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5月16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5月16日	ミートソーススパゲッティ、大根サラダ、ラムネゼリー、牛乳
令和4年5月17日(火)	給食1食分		134 検出せず(<8) 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5月17日	ごはん、もやしのひき肉炒め、アジフライ、キャベツの味噌汁、牛乳
令和4年5月18日(水)	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4年5月18日	米粉パン、ハンバーグきのこソース、グリーンサラダ、ポトフ、牛乳
令和4年5月19日(木)	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4年5月19日	ごはん、サバの味噌煮、切り干し大根炒め、豆腐のみそ汁、牛乳
令和4年5月20日(金)	給食1食分		134 検出せず(<7) 137 検出せず(<10)	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5月20日	ごはん、豚肉の生姜焼き、ごま和え、牛乳

