

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30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30日	ごはん、おかか和え、鮭の味噌焼き、玉ねぎの味噌汁、牛乳
令和4年5月31日(火)	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5月31日	ごはん、中華和え、シュウマイ、ワンタンスープ、牛乳
令和4年6月1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6月1日	丸パン、コロッケ、パックソース、グリーンサラダ、コーンシチュー、牛乳
令和4年6月2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6月2日	ごはん、ちくぜん煮、サバの塩焼、もやしのみそ汁、牛乳
令和4年6月3日(金)	給食1食分		134 検出せず(<8) 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6月3日	スタミナ丼(麦ごはん)、和風サラダ、モーモーゼリー、牛乳

