

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7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4年7月4日	ビビンバ丼、春雨サラダ、キムチスープ、牛乳
令和4年7月5日(火)	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7月5日	ごはん、和風サラダ、鯉のフライ、根菜汁、牛乳
令和4年7月6日(水)	給食1食分		134 検出せず(<8) 137 検出せず(<9)	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7月6日	黒糖パン、チキンのハーブ焼き、グリーンサラダ、ミネストローネ、牛乳
令和4年7月7日(木)	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7月7日	わかめごはん、カラフル和え、星のコロッケ、七夕汁、星のゼリー、牛乳
令和4年7月8日(金)	給食1食分		134 検出せず(<7) 137 検出せず(<9)	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7月8日	麦ごはん、マーボーなす、餃子2個、ワカメスープ、牛乳

