

## 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11日(月)	給食1食分		134 検出せず(<8) 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7月11日	ソフト麺、糸かまサラダ、しのだ煮、五目うどん汁、牛乳
令和4年7月12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12日	麦ごはん、たくあんポリポリサラダ、豚の生姜焼き、玉ねぎのみそ汁、牛乳
令和4年7月13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13日	ピザトースト、イタリアンサラダ、コンソメスープ、牛乳
令和4年7月14日(木)	給食1食分		134 検出せず(<10) 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14日	麦ごはん、ひじきのうま煮、鮭の塩焼き、じゃがいものみそ汁、牛乳
令和4年7月15日(金)	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15日	夏野菜のカレー、ブロッコリーサラダ、オレンジ、牛乳

