

## 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5年4月17日(月)	給食1食分		134 検出せず(<6) 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5年4月17日	ソフトめん、豚しゃぶサラダ、うどん汁、オレンジ、牛乳
令和5年4月18日(火)	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5年4月18日	米粉パン、グリーンサラダ、ハンバーグデミグラスソース、野菜スープ、牛乳
令和5年4月19日(水)	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5年4月19日	ゆかりごはん、ごぼうサラダ、つくね、じゃがいものみそ汁、牛乳
令和5年4月20日(木)	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5年4月20日	ごはん、アジフライ・パックソース、和風サラダ、なめこ汁、牛乳
令和5年4月21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5年4月21日	チキンカレー(麦ごはん)、海藻サラダ、モーモーゼリー、牛乳

