

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24日(月)	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5年4月24日	ごはん、切り干し大根炒め、サバの塩焼き、にらのみそ汁、牛乳
令和5年4月25日(火)	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25日	コッペパン・クリームゴールド、鶏肉のハーブ焼き、野菜のマリネ、コーンシチュー、牛乳
令和5年4月26日(水)	給食1食分		134 検出せず(<5) 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26日	むぎごはん、イカのチリソース、中華和え、ワカメスープ、牛乳
令和5年4月27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27日	ごはん、サケのさんみ焼き、ひじきのサラダ、玉ねぎのみそ汁、牛乳
令和5年4月28日(金)	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28日	焼き肉丼、春雨サラダ、ワタンスープ、牛乳

