

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5月22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5年5月22日	麦ごはん、アジのカレー揚げ、かおりあえ、具だくさん汁、牛乳
令和5年5月23日(火)	給食1食分		134 検出せず(<7) 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5月23日	米粉パン、マカロニグラタン、フレンチサラダ、コンソメスープ、牛乳
令和5年5月24日(水)	給食1食分		134 検出せず(<7) 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5月24日	キムチチャーハン、カラフルサラダ、五目スープ、ラムネゼリー、牛乳
令和5年5月25日(木)	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5月25日	麦ごはん、サバの塩焼き、ちくぜん煮、じゃがいものみそ汁、牛乳
令和5年5月26日(金)	給食1食分		134 検出せず(<8) 137 検出せず(<10)	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5月26日	ごはん、豚肉のバーベキューソース、かいそうサラダ、豆腐のみそ汁、牛乳

