

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8月28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8月28日	ごはん、豚肉と夏野菜のみそ炒め、サバの塩焼き、青菜のみそ汁、牛乳
令和5年8月29日(火)	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8月29日	コロッケパン(コロッケを挟んで食べる)、バックソース、キャベツサラダ、肉だんごスープ、牛乳
令和5年8月30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8月30日	ごはん、豚キムチ、ギョウザ、もずくスープ、牛乳
令和5年8月31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8月31日	ごはん、鶏肉のピリ辛焼き、なめたけ和え、豆腐のみそ汁、牛乳
令和5年9月1日(金)	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9月1日	ごはん、自身魚の薬味ソース、豆のサラダ、油揚げのみそ汁、牛乳

