

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6年4月15日(月)	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6年4月15日	ごはん、豚肉のしょうが焼き、おかか和え、豆腐のみそ汁、牛乳
令和6年4月16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6年4月16日	むぎごはん、サバの味噌煮、ごまあえ、かき玉汁、牛乳
令和6年4月17日(水)	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6年4月17日	ごはん、はるまき、五目ビーフン、肉だんごスープ、ラムネゼリー、牛乳
令和6年4月18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6年4月18日	米粉パン、ハンバーグデミグラスソース、コーンサラダ、アルファベットスープ、牛乳
令和6年4月19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6年4月19日	チキンカレー(麦ごはん)、和風サラダ、オレンジ、牛乳

