

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5月27日(月)	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5月27日	ごはん、シュウマイ、こまつナムル、マーボーとうふ、牛乳
令和6年5月28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5月28日	ごはん、カツオの香味揚げ、ゆかり和え、じゃがいもと青菜のみそ汁、牛乳
令和6年5月29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5月29日	麦ごはん、鶏肉のピリ辛焼き、ツナとごぼうのマヨサラダ、大根汁、牛乳
令和6年5月30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5月30日	パインパン、白身魚のピザ焼き、豆とささみのサラダ、かぶのスープ、牛乳
令和6年5月31日(金)	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6年5月31日	中華めん、肉みそラーメンスープ、餃子、野菜の昆布風味付け、牛乳

