

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9月30日(月)	給食1食分		134 検出せず(<7) 137 検出せず(<8)	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9月30日	ごはんサンマの梅煮、ひじきの炒り煮、豆腐のみそ汁、牛乳
令和6年10月1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10月1日	ごはん、ツナとごぼうのマヨサラダ、鶏肉の照り焼き、青菜汁、牛乳
令和6年10月2日(水)	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10月2日	麦ごはん、ちくわの二色揚げ、肉じゃが、もずくのみそ汁、牛乳
令和6年10月3日(木)	給食1食分		134 検出せず(<9) 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10月3日	ピザトースト、イタリアンサラダ、オニオンスープ、牛乳
令和6年10月4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6年10月4日	ごはん、凍み豆腐のカレー炒め、アジのごま味噌焼き、かき玉汁、牛乳

