

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10月7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10月7日	菜飯、メンチカツ、春雨サラダ、ワタンスープ、牛乳
令和6年10月8日(火)	給食1食分		134 検出せず(<5) 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6年10月8日	ごはん、鮭の塩焼き、ちくぜん煮、わかめのみそ汁、牛乳
令和6年10月9日(水)	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10月9日	麦ごはん、鶏肉の唐揚げ、五色和え、じゃがいもともやしのみそ汁、牛乳
令和6年10月10日(木)	給食1食分		134 検出せず(<6) 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6年10月10日	米粉パン、マカロニサラダ、かぼちゃシチュー、ブルーベリーゼリー、牛乳
令和6年10月11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10月11日	ミートソーススパゲッティ、豆とささみのサラダ、オレンジ、牛乳

