

## 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21日(月)	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21日	ごはん、魚のみそマヨ焼き、大根の炒り煮、白菜のみそ汁、牛乳
令和6年10月22日(火)	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22日	ごはん、鶏肉のねぎ味噌焼き、ツナともやしの中華和え、さつまい、牛乳
令和6年10月23日(水)	給食1食分		134 検出せず(<7) 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23日	豚丼(ごはん)、切干大根のマヨ和え、ビーフンスープ、牛乳
令和6年10月24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24日	きなこ揚げパン、野菜ボールスープ、チキンとチーズのサラダ、牛乳
令和6年10月25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25日	秋の味覚カレー(麦ごはん)、海藻サラダ、りんご、牛乳

