

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28日(月)	給食1食分		134 検出せず(<8) 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28日	ごはん、たくあんのポリポリサラダ、アジの南蛮漬、豚汁、牛乳
令和6年10月29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29日	ごはん、豚肉のしょうが焼き、かおり和え、じゃがいものみそ汁、牛乳
令和6年10月30日(水)	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30日	麦ごはん、チキンチキンごぼう、おひたし、大根のみそ汁、牛乳
令和6年10月31日(木)	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31日	アップルパン、パンプキンハンバーグ、フレンチサラダ、アルファベットスープ、牛乳
令和6年11月1日(金)	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1日	チキンカレー(麦ごはん)、まめまめサラダ、アセロラゼリー、牛乳

