

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11月11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11月11日	ごはん、チキン味噌カツ、いそひたし、なめこ汁、牛乳
令和6年11月12日(火)	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11月12日	ごはん、豆のおかか和え、大根のみそ汁、豚肉のカレー焼き、牛乳
令和6年11月13日(水)	給食1食分		134 検出せず(<5) 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11月13日	麦ごはん、白身魚の紅葉焼き、おから炒り、凍み豆腐のみそ汁、牛乳
令和6年11月14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11月14日	ツナコーントースト、ジャーマンポテト、ミートボールスープ、牛乳
令和6年11月15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11月15日	ごはん、納豆、里芋のそぼろ煮、白菜のみそ汁、牛乳

