

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18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11月18日	ごはん、鶏肉のごま味噌焼き、パンパンジーサラダ、もずくスープ、牛乳
令和6年11月19日(火)	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19日	ごはん、鮭のちゃんちゃん焼き、なめたけ和え、どさんこ汁、牛乳
令和6年11月20日(水)	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20日	豚キムチチャーハン、海藻サラダ、白菜スープ、牛乳 (中学生はチーズ付き)
令和6年11月21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11月21日	コッペパン、フルーツクリーム、オムレツ、かぶのポトフ、牛乳
令和6年11月22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22日	ハッシュドポーク(麦ごはん)、グリーンサラダ、オレンジ、牛乳

