

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12月9日(月)	給食1食分		134 検出せず(<7) 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12月9日	ごはん、とり肉のねぎ味噌焼き、切干大根のごま味噌和え、なめこ汁、牛乳
令和6年12月10日(火)	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12月10日	ごはん、ぶりのみぞれかけ、おひたし、厚揚げのうま煮、牛乳
令和6年12月11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12月11日	麦ごはん、豚肉と野菜の味噌炒め、きのこ信田、牛乳
令和6年12月12日(木)	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12月12日	食パン(いちご&マーガリン)、白身魚のパン粉焼き、豆とささみのサラダ、コーンポタージュ、牛乳
令和6年12月13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12月13日	焼肉丼(ごはん)、水菜のサラダ、春雨スープ、牛乳

