

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

- 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。
- セシウムの検査結果はセシウム134とセシウム137の値です。
- 検査方法はNal(Tl)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8年1月19日(火)	給食1食分		134 検出せず(<6) 137 検出せず(<6)	Nal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8年1月19日	ごはん、にら汁、あじのみぞ焼き、大根のいり煮、牛乳
令和8年1月20日(火)	給食1食分		134 検出せず(<5) 137 検出せず(<5)	Nal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8年1月20日	ごはん、しみどうふのみぞ汁、とり肉のピリ辛焼き、ツナとごぼうのマヨサラダ、牛乳
令和8年1月21日(水)	給食1食分		134 検出せず(<6) 137 検出せず(<5)	Nal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8年1月21日	ごはん（健骨ふりかけ）、とん汁、ぶりのみぞれかけ、牛乳
令和8年1月22日(木)	給食1食分		134 検出せず(<5) 137 検出せず(<6)	Nal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8年1月22日	食パン（りんご&マーガリン）、クリームシチュー、イタリアンサラダ、牛乳
令和8年1月23日(金)	給食1食分		134 検出せず(<6) 137 検出せず(<6)	Nal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8年1月23日	焼き肉丼（ごはん）、わかめスープ、くらげのコキコキサラダ、牛乳

