

小学校 10月分食材検査結果

1. 食肉及びその加工品

食材名	検査数	事業者数	検査項目			
			一般生菌数	腸管出血性大腸菌	サルモネラ菌	カンピロバクター
冷凍牛肉	4	4	基準以下	陰性	陰性	
冷凍豚肉	4	4	基準以下	陰性	陰性	
冷凍鶏肉	4	2	基準以下	陰性	陽性 ^{注)}	陰性
		2	基準以下	陰性	陰性	陰性

注) 給食では、加熱調理を行い、中心温度75℃1分以上を確認していますので、菌は死滅し、安全です。

2. 魚介類

食材名	検査数	事業者数	検査項目				
			一般生菌数	腸管出血性大腸菌	陽炎ビブリオ	揮発性塩基窒素	ヒスタミン
さわら	1	1	基準以下	陰性	陰性		検出せず
ます	1	1	基準以下	陰性	陰性		
えび	1	1	基準以下	陰性	陰性	4mg%	
いか	1	1	基準以下	陰性	陰性		

注) 「検出せず」とは5mg/100g未満を表します。

3. 加工品その他

食材名	検査数	事業者数	検査項目								
			一般生菌数	大腸菌群	大腸菌	酸価	過산화物価	黄色ブドウ球菌	腸管出血性大腸菌	ヒスタミン	
焼さんま (25g)	1	1	基準以下	陰性							検出せず
冷凍生揚げ (30mm)	1	1	基準以下			0.8	1.1				
洋梨ゼリー(ミニ)	1	1	基準以下	陰性					陰性		
冷凍おろしだいこん	1	1	基準以下	陰性							
水煮ぜんまい	1	1	基準以下	陰性							
カット柿	1	1	基準以下		陰性						
ぎょうざ (16g)	1	1	基準以下	陰性	陰性				陰性		
月見だんご (30g)	1	1	基準以下	陰性							
冷凍しめじ (カット)	1	1	基準以下	陰性							
かぼちゃコロケ (50g)	1	1	基準以下		陰性				陰性	陰性	

注) 「検出せず」とは0.005 g/kg未満を表します。

中学校 10月分食材検査結果

魚介類

食材名	検査数	事業者数	検査項目			
			一般生菌数	腸管出血性大腸菌	陽炎ビブリオ	ヒスタミン
あかうお	1	1	基準以下	陰性	陰性	検出せず
まぐろ	1	1	基準以下	陰性	陰性	検出せず
さけ	1	1	基準以下	陰性	陰性	検出せず