

小学校 12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	3	3	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	大腸菌群	腸炎ビブリオ	ヒスタミン
あじ	1	1	基準以下	陰性		陰性	検出せず
わかさぎ	1	1	基準以下	陰性	陰性		
ます	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	ソルビン酸	蛋白質	黄色ブドウ球菌	腸管出血性大腸菌
木綿豆腐	1	1	基準以下	陰性				陰性	
合わせみそ	1	1	基準以下			検出せず	11.5g/100g		
根菜入りつくね(7g)	1	1	基準以下	陰性					陰性
豆腐入チキンハンバーグ(60g)	1	1	基準以下	陰性					
冷凍かぼちゃ皮付	1	1	基準以下		陰性				
だいずペースト	1	1	基準以下		陰性				
ポテトコロッケ(60g)	1	1	基準以下	陽性 ^{注)}				陰性	
りんごジャム(15g)	1	1	基準以下	陰性					
ささみフライ(40g)	1	1	基準以下		陰性			陰性	陰性

注) 「検出せず」とは0.005g/kg未満を表します。

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。

中学校 12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	揮発性塩基窒素
すけそうだら	1	1	基準以下	陰性	陰性	検出せず	
いか	1	1	基準以下	陰性	陰性		
えび	1	1	基準以下	陰性	陰性		4mg%
さわら	1	1	基準以下	陰性	陰性	検出せず	

注) 「検出せず」とは0.005 g/kg未満を表します。