

小学校 1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	4	基準以下	陰性	陽性 ^{注)}	陰性
冷凍しし肉	1	1	基準以下	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
ます	1	1	基準以下	陰性	陰性		
えび	1	1	基準以下	陰性	陰性	5mg%	
いか	1	1	基準以下	陰性	陰性		
ゆでだこ	1	1	基準以下	陰性	陰性		検出せず

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	二酸化硫黄	砒素	黄色ブドウ球菌	腸管出血性大腸菌	サルモネラ菌	酸価	過酸化物質	
もち	1	1	基準以下	陰性				陰性					
栗甘露煮	1	1	基準以下	陰性		検出せず							
あじフライ	1	1	基準以下		陰性			陰性	陰性				
黒豆煮豆	1	1	基準以下	陰性									
つくだに(兵庫のり)	1	1	基準以下	陰性			検出せず						
油揚げ	1	1	基準以下	陰性							0.2	0.7	
荒挽ミニカクテルウインナー	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 1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	陽炎ビブリオ	腸管出血性大腸菌	大腸菌群	ヒスタミン
わかさぎ	1	1	基準以下		陰性	陰性	
すけそうだら	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		

注) 「検出せず」とは5mg/100g未満を表します。