

## 小学校 3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	3	3	基準以下	陰性	陰性	陰性
冷凍鶏肉	1	1	基準以下	陰性	陽性 <sup>注)</sup>	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	ヒスタミン	揮発性塩基窒素
あじ	1	1	基準以下	陰性	陰性	検出せず	
えび	1	1	基準以下	陰性	陰性		13mg%
いか	1	1	基準以下	陰性	陰性		
あかうお	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	ソルビン酸	黄色ブドウ球菌	腸管出血性大腸菌
カクテルゼリー	1	1	基準以下	陰性				陰性	
冷凍ホールコーン	1	1	基準以下		陰性				
りんごゼリー (70g)	1	1	基準以下	陰性				陰性	
ちらしかまぼこ (梅)	1	1	基準以下	陰性			陰性		

## 中学校 3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
すけそうだら	1	1	基準以下	陰性	陰性		
さわら	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	

注) 「検出せず」とは5mg/100g未満を表します。