

## 小学校 7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
冷凍豚肉	3	3	基準以下	陰性	陰性	
冷凍鶏肉	3	2	基準以下	陰性	陽性 <sup>注)</sup>	陰性
冷凍鶏肉		1	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	腸炎ビブリオ	ヒスタミン	大腸菌群
ます	1	1	基準以下	陰性	陰性		
あじ	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		
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。

### 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	黄色ブドウ球菌	糖度	腸管出血性大腸菌	酸価	過酸化物質	
ちらしかまぼこ	1	1	基準以下	陰性		検出せず						
冷凍そうめん	1	1	基準以下	陰性								
冷凍豆腐	1	1	基準以下	陰性								
ミニ豆腐	1	1	基準以下	陰性								
冷凍油揚げ	1	1	基準以下	陰性						1.3	2.6	
国産マッシュルーム水煮	1	1	基準以下	陰性								
市産キャベツ入りミンチカツ	1	1	基準以下	陽性 <sup>注)</sup>				陰性		陰性		
サワークリーム	1	1	基準以下	陰性								
冷凍カットパイ	1	1	基準以下		陰性				21%			
ピーチゼリー	1	1	基準以下	陰性				陰性				

注) 「検出せず」とは0.01g/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 7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	腸炎ビブリオ	腸管出血性大腸菌	ヒスタミン
ホキ	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

注) 「検出せず」とは5mg/100g未満を表します。