

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	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		
冷凍豚肉	2	2	基準以下	陰性		
冷凍鶏肉	4	1	基準以下	陽性	陰性	陰性
		3	基準以下	陰性	陰性	陰性
冷凍しし肉	1	1	基準以下	陽性		

注) 給食では、加熱調理を行い、中心温度75°C1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	腸炎ビブリオ	大腸菌群
ホキ	1	1	基準以下	陰性	
わかさぎ	1	1	基準以下		
あじ	1	1	基準以下	陰性	
えび	1	1	基準以下	陰性	
いか	1	1	基準以下	陰性	
冷凍ゆでだこ	1	1	基準以下		陰性

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	E. coli	発育しうる微生物	大腸菌群
冷凍さといも	1	1	基準以下	陰性		
冷凍さやいんげん	1	1	基準以下	陰性		
栗甘露煮	1	1			陰性	
黒豆煮豆	1	1	基準以下			陰性

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	腸炎ビブリオ
ます	1	1	基準以下	陰性
さわら	1	1	基準以下	陰性

注) 「検出せず」とは0.1mg/100g未満を表します。