

# 令和8年2月分食材検査結果

検査:北九州市薬剤師会  
北九州市教育委員会 学校保健課

食品名	検査項目	検査結果
レトルト水煮白いんげん豆	発育しうる微生物	異常なし
オリーブ油	一般細菌	異常なし
	大腸菌群	異常なし
	酸化防止剤	異常なし
酒粕(清酒)	一般細菌	異常なし
	大腸菌群	異常なし
	保存料	異常なし
一食節分豆(ミックス)*10g	一般細菌	異常なし
	大腸菌群	異常なし
	甘味料	異常なし
すりごま	一般細菌	異常なし
	大腸菌群	異常なし
(冷)大根葉	一般細菌	異常なし
	大腸菌群	異常なし
(冷)豚骨スープのもと	一般細菌	異常なし
	大腸菌群	異常なし
アーモンド(荒)	一般細菌	異常なし
	大腸菌群	異常なし
一食ミニあまおういちごゼリー*21g	一般細菌	異常なし
	大腸菌群	異常なし
	着色料	異常なし
ハヤシフレーク	一般細菌	異常なし
	大腸菌群	異常なし
発酵乳	一般細菌	異常なし
	大腸菌群	異常なし
4月分 (冷)さば切身*60g	一般細菌	異常なし
	大腸菌群	異常なし
	ヒスタミン	異常なし

- 「異常なし」は、食品衛生法の食品・食品添加物等規格基準、北九州市食品衛生成分規格指導基準、および北九州市学校給食物資納品規格に基づいた基準値内であることを示しています

○ お問合せは、北九州市教育委員会 学校保健課(TEL093-582-2381)までお願いいたします。