

学校給食用食材細菌検査等実施状況(令和3年4月～令和3年7月)

1	【常温食材】	食品衛生法上の基準 なし			
	品名	大腸菌群	黄色ブドウ球菌	サルモネラ菌	腸管出血性大腸菌O157
	トッピングいそわかめ	陰性	陰性	陰性	陰性
2	【低温食材】	食品衛生法上の基準 なし			
	品名	大腸菌群	黄色ブドウ球菌	サルモネラ菌	腸管出血性大腸菌O157
	カットわかめ(三陸産)	陰性	陰性	陰性	陰性
	生わかめ(三陸産)	陰性	陰性	陰性	陰性
	乾燥海藻サラダ	陰性	陰性	陰性	陰性
	野菜入りこんにやく人参	陰性	陰性	陰性	陰性
	野菜入りこんにやくほうれん草	陰性	陰性	陰性	陰性
	しゃくし菜漬刻み	陰性	陰性	陰性	陰性
	ひじき(国内産)	陰性	陰性	陰性	陰性
	つきこんにやく	陰性	陰性	陰性	陰性
	サラダこんにやく	陰性	陰性	陰性	陰性
	大豆ミート	陰性	陰性	陰性	陰性
	切干大根無漂白	陰性	陰性	陰性	陰性
	白菜キムチ	陰性	陰性	陰性	陰性
	グルテンフリーパスタフジッリ	陰性	陰性	陰性	陰性
	かえり煮干し	陰性	陰性	陰性	陰性
	ピーマン	陰性	陰性	陰性	陰性
	かつお節(高エキス)	陰性	陰性	陰性	陰性
	混合削り節	陰性	陰性	陰性	陰性

3	【食肉製品】加熱殺菌後包装	食品衛生法上の基準 E.Coli:陰性、サルモネラ菌:陰性、黄色ブドウ球菌:1,000以下/g				
	品名	大腸菌群	黄色ブドウ球菌	サルモネラ菌	腸管出血性大腸菌O157	大腸菌E.Coli
	ベーコン短冊	陰性	300以下/g	陰性	陰性	陰性
	フランク輪切り	陰性	300以下/g	陰性	陰性	陰性
	冷凍ベーコン短冊	陰性	300以下/g	陰性	陰性	陰性
	冷凍プレスハム短冊	陰性	300以下/g	陰性	陰性	陰性

4 冷凍食品など冷凍で流通する食材							
(1) 凍結直前加熱・加熱後摂取		食品衛生法上の基準(冷凍食品) 一般生菌数:10万/g以下、大腸菌群:陰性					
品名	一般生菌数	大腸菌群	黄色ブドウ球菌	サルモネラ菌	腸管出血性大腸菌 O157	大腸菌E.Coli	
冷凍油揚げカット	適	陰性	陰性	陰性	陰性	陰性	
餃子(GN)SGK	適	陰性	陰性	陰性	陰性	陰性	
ポークシューマイ	適	陰性	陰性	陰性	陰性	陰性	
埼玉県産にんじんシューマイ	適	陰性	陰性	陰性	陰性	陰性	
枝豆とじゃこの元気ボール	適	陰性	陰性	陰性	陰性	陰性	
ラビオリ	適	陰性	陰性	陰性	陰性	陰性	
五色揚げ	適	陰性	陰性	陰性	陰性	陰性	
さつま揚げ	適	陰性	陰性	陰性	陰性	陰性	
彩の国ねぎ味噌包子	適	陰性	陰性	陰性	陰性	陰性	
彩の国ねぎ塩まんじゅう	適	陰性	陰性	陰性	陰性	陰性	
彩の国肉まん	適	陰性	陰性	陰性	陰性	陰性	
国産鶏豚ミートボール	適	陰性	陰性	陰性	陰性	陰性	
しゃくし菜まん	適	陰性	陰性	陰性	陰性	陰性	
秋鮭ほぐし身	適	陰性	陰性	陰性	陰性	陰性	
おいしいあさり	適	陰性	陰性	陰性	陰性	陰性	
さば味噌煮	適	陰性	陰性	陰性	陰性	陰性	
(2) 凍結直前未加熱・加熱後摂取		食品衛生法上の基準(冷凍食品) 一般生菌数:300万/g以下、E.Coli:陰性					
品名	一般生菌数	大腸菌群	黄色ブドウ球菌	サルモネラ菌	腸管出血性大腸菌 O157	大腸菌E.Coli	
タラポーションフライ	適	陰性	陰性	陰性	陰性	陰性	
チーズはんぺんフライ	適	陰性	陰性	陰性	陰性	陰性	
彩の国黒豚キャベツメンチカツ	適	陰性	陰性	陰性	陰性	陰性	
ゼリーフライ	適	陰性	陰性	陰性	陰性	陰性	
グリル野菜ミックス	適	陰性	陰性	陰性	陰性	陰性	
ポテトニョッキ	適	陰性	陰性	陰性	陰性	陰性	
人参ニョッキ	適	陰性	陰性	陰性	陰性	陰性	
しゃくし菜春巻き	適	陰性	陰性	陰性	陰性	陰性	
根菜入メンチカツ(蓮根のせ)	適	陰性	陰性	陰性	陰性	陰性	
彩の国春巻き	適	陰性	陰性	陰性	陰性	陰性	
冷凍豆腐	適	陰性	陰性	陰性	陰性	陰性	
冷凍豆腐(鉄分強化)	適	陰性	陰性	陰性	陰性	陰性	
ポテトコロケ	適	陰性	陰性	陰性	陰性	陰性	
とびうおフライ	適	陰性	陰性	陰性	陰性	陰性	
あじ松葉開きフライ	適	陰性	陰性	陰性	陰性	陰性	
カリフラワー	適	陰性	陰性	陰性	陰性	陰性	

品名	一般生菌数	大腸菌群	黄色ブドウ球菌	サルモネラ菌	腸管出血性大腸菌 O157	大腸菌E.Coli
カレーポテトコロッケ	適	陰性	陰性	陰性	陰性	陰性
サーモンフライ	適	陰性	陰性	陰性	陰性	陰性
わかさぎフリッター	適	陰性	陰性	陰性	陰性	陰性
白身魚香草フライ	適	陰性	陰性	陰性	陰性	陰性
冷凍まいたけ	適	陰性	陰性	陰性	陰性	陰性
Ca・Faデリカえびカツ	適	陰性	陰性	陰性	陰性	陰性
むきえびL	適	陰性	陰性	陰性	陰性	陰性
イカ耳そうめん	適	陰性	陰性	陰性	陰性	陰性
白玉餅	適	陰性	陰性	陰性	陰性	陰性
まるごと玄米	適	陰性	陰性	陰性	陰性	陰性
いか短冊	適	陰性	陰性	陰性	陰性	陰性
豚ヒレカツ	適	陰性	陰性	陰性	陰性	陰性
冷凍えのき	適	陰性	陰性	陰性	陰性	陰性
(3) 無加熱摂取食品	食品衛生法上の基準(冷凍食品) 一般生菌数:10万/g以下、大腸菌群:陰性					
品名	一般生菌数	大腸菌群	黄色ブドウ球菌	サルモネラ菌	腸管出血性大腸菌 O157	大腸菌E.Coli
埼玉県産ブルーベリーのクレープ	適	陰性	陰性	陰性	陰性	陰性
狭山和紅茶アップルパイ	適	陰性	陰性	陰性	陰性	陰性
だまこ餅	適	陰性	陰性	陰性	陰性	陰性
冷凍美ら海もずく	適	陰性	陰性	陰性	陰性	陰性
埼玉県産米粉入りナン	適	陰性	陰性	陰性	陰性	陰性
ブロッコリー	適	陰性	陰性	陰性	陰性	陰性
5 【理化学検査】	異物等の同定検査(21検体21項目)					