

学校給食用食材細菌検査等実施状況(令和7年4月～令和7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
	乾燥大豆(埼玉県産)	陰性	陰性	陰性	陰性
	国産もち麦	陰性	陰性	陰性	陰性
	素干風焼きのり	陰性	陰性	陰性	陰性
	トッピングいそわかめ	陰性	陰性	陰性	陰性
	ミニ仙台麩(14mmスライス)	陰性	陰性	陰性	陰性
	沖縄乾燥もずく	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
	刻みしゃくし菜給食用	陰性	陰性	陰性	陰性
	学給用米粉ワントン	陰性	陰性	陰性	陰性
	減塩塩こんぶ	陰性	陰性	陰性	陰性
	かえり煮干	陰性	陰性	陰性	陰性
	えんどう春雨5cmカット	陰性	陰性	陰性	陰性
	自然だし	陰性	陰性	陰性	陰性
	白菜キムチ	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(国産)	陰性	陰性	陰性	陰性
	国内産ひじき(無着色)	陰性	陰性	陰性	陰性
	切干大根無漂白	陰性	陰性	陰性	陰性
	大豆の華フレーク	陰性	陰性	陰性	陰性
	こんにゃくダイス(ワイン)	陰性	陰性	陰性	陰性
	ハニーピーナッツ	陰性	陰性	陰性	陰性
	おからパウダー	陰性	陰性	陰性	陰性
	CRAスパゲティ(ハーフ)	陰性	陰性	陰性	陰性
	カットわかめ(三陸産)	陰性	陰性	陰性	陰性
	骨丸ごと味付けおかか	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
	ポークハム短冊	陰性	300以下/g	陰性	陰性	陰性
	ベーコン短冊	陰性	300以下/g	陰性	陰性	陰性
	フランクソーセージ輪切り	陰性	300以下/g	陰性	陰性	陰性
	学給ポークハム短冊(冷凍)	陰性	300以下/g	陰性	陰性	陰性
	学給ベーコン短冊(冷凍)	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
給食用おさかなさつま	適	陰性	陰性	陰性	陰性	陰性
冷凍油揚げカット	適	陰性	陰性	陰性	陰性	陰性
彩の国ねぎみそ包子	適	陰性	陰性	陰性	陰性	陰性
彩の国ニラまんじゅう	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
しゃくし菜まん	適	陰性	陰性	陰性	陰性	陰性
ラビオリプレーン	適	陰性	陰性	陰性	陰性	陰性
鉄カルまんじゅう	適	陰性	陰性	陰性	陰性	陰性
いかナゲット	適	陰性	陰性	陰性	陰性	陰性
彩の国しゅうまい	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
県産黒豚餃子	適	陰性	陰性	陰性	陰性	陰性
SGKボークシューマイ	適	陰性	陰性	陰性	陰性	陰性
鉄カルまんじゅう	適	陰性	陰性	陰性	陰性	陰性
鉄鍋餃子	適	陰性	陰性	陰性	陰性	陰性
うらごし有機かぼちゃ	適	陰性	陰性	陰性	陰性	陰性
川越芋ペースト	適	陰性	陰性	陰性	陰性	陰性
豚レバーチップ	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
Fe子持ちししゃもフリット	適	陰性	陰性	陰性	陰性	陰性
Fe虹わかさぎフリット	適	陰性	陰性	陰性	陰性	陰性
タラボーション角切源粉付	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
ポテトコロッケ	適	陰性	陰性	陰性	陰性	陰性
三角ハムカツ	適	陰性	陰性	陰性	陰性	陰性
メヒカリ唐揚げ	適	陰性	陰性	陰性	陰性	陰性
脱水小松菜	適	陰性	陰性	陰性	陰性	陰性
脱水ほうれん草	適	陰性	陰性	陰性	陰性	陰性
みそポテトバラ(タレなし)	適	陰性	陰性	陰性	陰性	陰性
冷凍ダイスタマトカット	適	陰性	陰性	陰性	陰性	陰性
国産主原料春巻	適	陰性	陰性	陰性	陰性	陰性
彩の国メンチカツ	適	陰性	陰性	陰性	陰性	陰性
彩の国しゅうまい	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
根菜入りメンチカツ	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
ししゃもフリッター	適	陰性	陰性	陰性	陰性	陰性
タラボーションフライ	適	陰性	陰性	陰性	陰性	陰性
かぼちゃとサツマイモのコロッケ	適	陰性	陰性	陰性	陰性	陰性
カレーポテトコロッケ	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
冷凍豆腐(県産大豆)	適	陰性	陰性	陰性	陰性	陰性
冷凍豆腐(県産大豆・鉄分強化)	適	陰性	陰性	陰性	陰性	陰性
玄米だんご	適	陰性	陰性	陰性	陰性	陰性
埼玉県産冷凍えのき	適	陰性	陰性	陰性	陰性	陰性
国産素材のおさかな類	適	陰性	陰性	陰性	陰性	陰性
がんすCa・Fe	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

(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
	玄米みたらし	適	陰性	陰性	陰性	陰性	陰性
	県産ブルーベリーのクレープ	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
	春夏秋冬だんご	適	陰性	陰性	陰性	陰性	陰性
	プチたい焼き	適	陰性	陰性	陰性	陰性	陰性
	マーラーカオ	適	陰性	陰性	陰性	陰性	陰性
	冷凍パイ	適	陰性	陰性	陰性	陰性	陰性
	冷凍りんご	適	陰性	陰性	陰性	陰性	陰性
	ブロックリー	適	陰性	陰性	陰性	陰性	陰性
	星型ナタデココ	適	陰性	陰性	陰性	陰性	陰性