

学校給食用食材細菌検査等実施状況(令和8年1月～令和8年3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	
きざみのり	陰性	陰性	陰性	陰性	
国産もち麦	陰性	陰性	陰性	陰性	
液沢栄一味付けのり	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	
無菌トック	陰性	陰性	陰性	陰性	
乾燥大豆	陰性	陰性	陰性	陰性	
バリッシュ	陰性	陰性	陰性	陰性	
タルレットカップ	陰性	陰性	陰性	陰性	
すき昆布	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	
サラダこんにゃく	陰性	陰性	陰性	陰性	
学給用米粉ワンタン	陰性	陰性	陰性	陰性	
千切りだいこん漬	陰性	陰性	陰性	陰性	
大豆ミート	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	
かえり煮干	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	
ヨーグルトレーズン	陰性	陰性	陰性	陰性	
すりおろしりんご	陰性	陰性	陰性	陰性	
おからパウダー	陰性	陰性	陰性	陰性	
こんにゃくダイスレモン	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	
福神漬	陰性	陰性	陰性	陰性	
乾燥むすびめ	陰性	陰性	陰性	陰性	
混合削り節	陰性	陰性	陰性	陰性	
ビーフン	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
彩の国豚まんじゅう	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
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
彩の国しゅうまい	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
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
鶏と野菜のフリット	適	陰性	陰性	陰性	陰性	陰性
彩の国野菜たっぷり包子	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
県産黒豚使用ミートボール	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
いわし梅煮	適	陰性	陰性	陰性	陰性	陰性
県産にんじんシューマイ	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
五色揚げ	適	陰性	陰性	陰性	陰性	陰性
すこやかなると巻	適	陰性	陰性	陰性	陰性	陰性
味付き餅いなり	適	陰性	陰性	陰性	陰性	陰性
国産鶏と豚ミートボール	適	陰性	陰性	陰性	陰性	陰性
豚肉団子餅米蒸	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
Ca・Feデリカエビカツ	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
ダイスカットマト	適	陰性	陰性	陰性	陰性	陰性
冷凍白玉	適	陰性	陰性	陰性	陰性	陰性
ベトナム産むき枝豆	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
あじ松葉開きフライ	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
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
冷凍豆腐(県産大豆)	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
冷凍豆腐(県産大豆)	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	
冷凍マンゴースティック	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	
玄米みたらし	適	陰性	陰性	陰性	陰性	陰性	
春夏冬だんご	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	
マラーカオ	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	