

学校給食用食材細菌検査等実施状況(令和5年4月～令和5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	陰性	陰性	陰性	陰性
	宮古産すき昆布	陰性	陰性	陰性	陰性
	米粉のおほしさま	陰性	陰性	陰性	陰性
	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
	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
	自然だし	陰性	陰性	陰性	陰性
	おからパウダー	陰性	陰性	陰性	陰性
	こんにやくダイスレモン	陰性	陰性	陰性	陰性
	混合削り節	陰性	陰性	陰性	陰性
	結び昆布	陰性	陰性	陰性	陰性
	大豆ミート(ミンチ)	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
	つぼ漬け	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
	野菜入りこんにやく人参	陰性	陰性	陰性	陰性
	しゃくし菜漬け刻み	陰性	陰性	陰性	陰性
	米粉めん	陰性	陰性	陰性	陰性
	サラダこんにやく	陰性	陰性	陰性	陰性
	千切りだいこん	陰性	陰性	陰性	陰性
	ひじき(国内産)	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	
ラビオリブレーン	適	陰性	陰性	陰性	陰性	陰性	
北海道コーンしゅうまい	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	
彩の国肉まん	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	
しゃくし菜まん	適	陰性	陰性	陰性	陰性	陰性	
いわしかぼす味噌煮	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	
埼玉県産にんじんシューマイ	適	陰性	陰性	陰性	陰性	陰性	
学校給食用うどん	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	
いかナゲット	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	
国産鶏豚ミートボール	適	陰性	陰性	陰性	陰性	陰性	
五色揚げFe・Ca	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	
鉄カルまんじゅう	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	
(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	
冷凍まいたけ	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	
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(鉄分強化)	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	
根菜入りメンチカツ	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	
彩の国春巻き	適	陰性	陰性	陰性	陰性	陰性	
かぼちゃさつまコロッケ	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	
白玉団子	適	陰性	陰性	陰性	陰性	陰性	
むきえび	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	
ししゃもフリッター	適	陰性	陰性	陰性	陰性	陰性	
天然ブリフライ	適	陰性	陰性	陰性	陰性	陰性	
さくっとこなに国産コーン	適	陰性	陰性	陰性	陰性	陰性	
タラポーシヨンフライ	適	陰性	陰性	陰性	陰性	陰性	
Ca・Feデリカえびカツ	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	
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	

(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	
冷凍みかん	適	陰性	陰性	陰性	陰性	陰性	
冷凍ブロッコリー	適	陰性	陰性	陰性	陰性	陰性	
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	
埼玉県産米粉入りナン	適	陰性	陰性	陰性	陰性	陰性	