

学校給食用食材細菌検査等実施状況(令和5年8月～令和5年12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
	渋沢栄一味付けのり	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
	国産もち麦	陰性	陰性	陰性	陰性
	パリッシュ	陰性	陰性	陰性	陰性
	タルトカップ	陰性	陰性	陰性	陰性
	さざみのり	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
	国産春雨5cmカット	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
	生わかめ(三陸産)	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
	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
	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
	乾燥海藻サラダ	陰性	陰性	陰性	陰性
	大豆ミート(ミンチ)	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
	ビーフン	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	
餃子SGK	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	
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	
ポークシューマイSGK	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	
冷凍厚揚げ	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	
豚肉団子餅米蒸	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	
彩の国メンチカツ	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	
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	
チーズはんべんフライ	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	
県産八頭コロッケ	適	陰性	陰性	陰性	陰性	陰性	
さくっとこんなに国産コーン	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	
タラポーシェンフライ	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	

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
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
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
冷凍バインチャンク	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
星形ナタデココ	適	陰性	陰性	陰性	陰性	陰性
玄米みたらし団子	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
埼玉県産米粉入りナン	適	陰性	陰性	陰性	陰性	陰性