

学校給食用食材細菌検査等実施状況(令和6年4月～令和6年7月)

1	【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
	狭山抹茶	陰性	陰性	陰性	陰性
	生わかめ(三陸産)	陰性	陰性	陰性	陰性
	刻みしゃくし菜給食用	陰性	陰性	陰性	陰性
	学給用米粉わんたん	陰性	陰性	陰性	陰性
	サラダ用こんにゃく	陰性	陰性	陰性	陰性

2	【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

3 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
	埼玉県産黒豚使用ミートボール(Fe・Ca)	適	陰性	陰性	陰性	陰性	陰性
	県産冷凍油揚げカット	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
	彩の国しゅうまい(Fe・Ca)	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
	鉄鍋餃子	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	
ゼリーフライ	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(レンコンのせ)	適	陰性	陰性	陰性	陰性	陰性	
あじ松葉開きフライ(Fe・Ca)	適	陰性	陰性	陰性	陰性	陰性	
彩の国メンチカツ(Fe・Ca)	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	
かぼちゃとさつまいものコロッケ(Fe・Ca)	適	陰性	陰性	陰性	陰性	陰性	
カレーポテトコロッケ(Fe・Ca)	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	
チーズはんぺんフライ	適	陰性	陰性	陰性	陰性	陰性	
さくっとこんなにコーン	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	
タラポーシオンフライ	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	
(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	
冷凍パイナップル	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	
プチたい焼き	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	
春夏秋冬だんご	適	陰性	陰性	陰性	陰性	陰性	