

◆ 細菌検査成績表 令和6年7月分



(公財)岩手県学校給食会

検査機関:株式会社盛岡臨床検査センター

番号	検査日	対象物資	メーカー	保管区分	無加熱 摂取	加熱後摂取		生菌数 (CFU/g)	大腸菌群 (CFU/g)	E.coli	サルモネラ	黄色 ブドウ球菌
						前加熱済	前未加熱					
1	7/2	型抜きこんにやく (ハート有) 白	かぶら食品	常温				300以下	陰 性	陰 性	陰 性	陰 性
2	7/2	県産業務用純米めん太切	兼平製麺	常温				300以下	陰 性	陰 性	陰 性	陰 性
3	7/2	卵不使用学給ラーメン	武蔵野フーズ	冷凍			○	300以下	陰 性	陰 性	陰 性	陰 性
4	7/2	北海道ミックスビーンズ	ホクレン	冷凍			○	5.1×10^2	陰 性	陰 性	陰 性	陰 性
5	7/2	チョコプリン	トーニチ	冷凍	○			300以下	陰 性	陰 性	陰 性	陰 性
6	7/2	にしん昆布煮	太平商事	冷凍			○	300以下	陰 性	陰 性	陰 性	陰 性
7	7/9	県産豚ロース生姜焼き	山長ミート	冷凍			○	300以下	陰 性	陰 性	陰 性	陰 性
8	7/9	冷凍焼き豆腐	ライクスタカギ	冷凍			○	2.8×10^3	陰 性	陰 性	陰 性	陰 性
9	7/9	野菜果実ゼリー	トーニチ	冷凍	○			300以下	陰 性	陰 性	陰 性	陰 性
10	7/9	フレンチポテト (クリンクル)	ホクレン	冷凍			○	300以下	陰 性	陰 性	陰 性	陰 性

◆ 細菌検査成績表 令和6年7月分



(公財)岩手県学校給食会

検査機関:株式会社盛岡臨床検査センター

番号	検査日	対象物資	メーカー	保管区分	無加熱 摂取	加熱後摂取		生菌数 (CFU/g)	大腸菌群 (CFU/g)	E.coli	サルモネラ	黄色 ブドウ球菌
						前加熱済	前未加熱					
11	7/9	スクール果汁グミ (青りんご味)	富士高フーズ	常温				300以下	陰 性	陰 性	陰 性	陰 性
12	7/9	国産混ぜこみわかめ	ジャパンスパイス	常温				1.0×10^3	陰 性	陰 性	陰 性	陰 性
13	7/23	岩手県産もち麦 (はねうまもち)	十一代目藤助	常温				3.0×10^5	陰 性	陰 性	陰 性	陰 性
14	7/23	玉ねぎ名人の 玉ねぎみじん切	賢治の土	冷凍			○	3.4×10^2	陰 性	陰 性	陰 性	陰 性
15	7/23	県産冷凍ミニトマト (フラガール)	賢治の土	冷凍	○			300以下	陰 性	陰 性	陰 性	陰 性
16	7/23	国産刻みのり	横田屋本店	常温				300以下	陰 性	陰 性	陰 性	陰 性
17	7/23	つぼ漬	カセイ食品	常温				300以下	陰 性	陰 性	陰 性	陰 性
18	7/23	ウクライナ産 はちみつ純粹	武州養蜂園	常温				300以下	陰 性	陰 性	陰 性	陰 性
19	7/23	黒糖ビーンズ	かねだい食品	常温				300以下	陰 性	陰 性	陰 性	陰 性
	7/23	北海道ポテトのオープン焼き (カレーソース)	サンマルコ	冷凍			○	7.2×10^2	陰 性	陰 性	陰 性	陰 性

