

◆ 細菌検査成績表 令和6年12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	12/4	県産ひえ	プロ農夢花巻	常温				300以下	陰 性	陰 性	陰 性	陰 性
2	12/4	韓国産海藻サラダミックス	勝正商店	常温				300以下	陰 性	陰 性	陰 性	陰 性
3	12/4	かつお糸削り	横田屋本店	常温				300以下	陰 性	陰 性	陰 性	陰 性
4	12/4	中濃ソース	ブルドック	常温				300以下	陰 性	陰 性	陰 性	陰 性
5	12/4	おいしく果実 キウイヨーグルト	オハヨー乳業	冷蔵				5.0×10^8	陰 性	陰 性	陰 性	陰 性
6	12/4	みかんゼリー	トーニチ	冷凍	○			300以下	陰 性	陰 性	陰 性	陰 性
7	12/4	スクールがんも(5g)	富士サンフード	冷凍		○		300以下	陰 性	陰 性	陰 性	陰 性
8	12/4	北海道の味男爵コロッセ野菜	サンマルコ	冷凍			○	1.1×10^5	陽 性	陰 性	陰 性	陰 性
9	12/4	いわしボール(5g)	スズヒロ	冷凍		○		300以下	陰 性	陰 性	陰 性	陰 性
10	12/4	若鶏ねぎ塩ソース焼	コッコ	冷凍			○	300以下	陰 性	陰 性	陰 性	陰 性

◆ 細菌検査成績表 令和6年12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	12/7	帝人MR監修 県産Fiはちみつチキン	山長ミート	冷凍		○		300以下	陰性	陰性	陰性	陰性
12	12/7	南部一郎南瓜 豆乳クリームだいふく	小島製菓	冷凍	○			300以下	陰性	陰性	陰性	陰性
13	12/7	久慈ほうれん草クリームだいふく	小島製菓	冷凍	○			300以下	陰性	陰性	陰性	陰性
14	12/18	秋田きりたんぼ	榎食品	冷凍		○		300以下	陰性	陰性	陰性	陰性
15	12/18	国産さつまいも(皮付)	内山青果	冷凍			○	300以下	陰性	陰性	陰性	陰性
16	12/18	4種豆MIX	カゴメ	冷凍			○	300以下	陰性	陰性	陰性	陰性
17	12/18	ロマネスコカリフラワー	さぶーる	冷凍	○			300以下	陰性	陰性	陰性	陰性
18	12/18	カナダ産ブルーベリー	ピアット	冷凍	○			300以下	陰性	陰性	陰性	陰性
19	12/18	冷凍茎わかめ中芯 (剣山)	かわむら	冷凍	○			300以下	陰性	陰性	陰性	陰性
20	12/18	冷凍エリンギ	さぶーる	凍結 流通				7.6 × 10 ⁶	陰性	陰性	陰性	陰性

