

◆ 細菌検査成績表 令和6年3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	3/7	白玉もち(7g)	川光物産	冷凍		○		300以下	陰 性	陰 性	陰 性	陰 性
2	3/7	4種豆MIX	カゴメ	冷凍			○	300以下	陰 性	陰 性	陰 性	陰 性
3	3/7	県給シーフードミックス (あさり入)	カネキ	冷凍			○	1.1×10^5	陰 性	陰 性	陰 性	陰 性
4	3/7	チョコプリン	トーニチ	冷凍	○			300以下	陰 性	陰 性	陰 性	陰 性
5	3/7	のり塩ポテトコロッケ	サンマルコ	冷凍			○	3.4×10^3	陰 性	陰 性	陰 性	陰 性
6	3/7	ジェノバペースト	さぶーる	冷凍	○			300以下	陰 性	陰 性	陰 性	陰 性
7	3/7	生乳ヨーグルト	オハヨー乳業	冷蔵				1.3×10^9	陰 性	陰 性	陰 性	陰 性
8	3/7	こな屋さんのてんぷら粉	府金製粉	常温				1.1×10^4	2.0×10	陰 性	陰 性	陰 性
9	3/7	味付おかか	にんべん	常温				300以下	陰 性	陰 性	陰 性	陰 性
10	3/7	コチュジャン	山印醸造	常温				300以下	陰 性	陰 性	陰 性	陰 性

◆ 細菌検査成績表 令和6年3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	3/14	グアテマラ産きぬさや	北日本通商	冷凍			○	1.7×10^3	陰性	陰性	陰性	陰性
12	3/14	冷凍学給キムチ	東亜産業	冷凍			○	1.5×10^4	2.0×10	陰性	陰性	陰性
13	3/14	パインコンポート	ト一ニチ	冷凍	○			300以下	陰性	陰性	陰性	陰性
14	3/14	冷凍ひつつみ	戸田久	冷凍			○	300以下	陰性	陰性	陰性	陰性
15	3/14	国産ささがきごぼう	水戸冷凍	冷凍			○	5.7×10^2	陰性	陰性	陰性	陰性
16	3/14	冷凍おろし生姜	丸越	冷凍	○			5.6×10^2	陰性	陰性	陰性	陰性
17	3/14	三陸乾燥茎わかめ	山長	常温				300以下	陰性	陰性	陰性	陰性
18	3/14	平こんにゃく	丸実屋	冷蔵				300以下	陰性	陰性	陰性	陰性
19	3/14	無添加減塩塩こんにぶ	くらこん	常温				300以下	陰性	陰性	陰性	陰性
20	3/14	Feのり佃煮	カセイ食品	常温				300以下	陰性	陰性	陰性	陰性

