

一般物資検査結果

■令和4年 3月実施分

品名	銘柄	検査内容	判定
◆キューピーハーフ 1kg	キューピー	一般細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ	適
#6g ユニソーヤマーガリン(純植)	丸和油脂	一般細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ、酸価、過酸化物質	適
◆14g チョコ&ピーナツ	キューピー	一般細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ、酸価、過酸化物質	適
◆チョコブラック&ホワイト 11g	キューピー	一般細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ	適
#11g はちみつ&マーガリン	キューピー	一般細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ、酸価、過酸化物質	適
#11g メープル&マーガリン	キューピー	一般細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ、酸価、過酸化物質	適
#11g りんご&マーガリン	キューピー	一般細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ、酸価、過酸化物質、保存料	適
◆15g ピーナッツクリーム	丸和油脂	一般細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ、酸価、過酸化物質	適
15g 苺ミックスジャム	カセイ食品	一般細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ、保存料	適
◆15g セミスイートりんごジャム	カセイ食品	一般細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ、保存料	適
◆15g ブルーベリージャム	カセイ食品	一般細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ、保存料	適
#15g 角チーズCa&Fe(ロルフ)	宝幸	一般細菌数、大腸菌群、カビ、乳固形分	適
#ハイチーズ 12g	雪印メグミルク	一般細菌数、大腸菌群、カビ、乳固形分	適
#20g スライスチーズ	明治	一般細菌数、大腸菌群、カビ、乳固形分	適
#クッキングチーズ4mm 500g	宝幸	一般細菌数、大腸菌群、カビ、乳固形分	適
◆チーズパウダー 500g	宝幸	一般細菌数、大腸菌群、カビ、乳固形分	適
#シュレッドチーズ 500g	宝幸	大腸菌群、カビ、リステリア、乳固形分	適
濃口しょうゆ 1.8L	ニビシ醤油	カビ、酵母、全窒素、チラミン、ヒスタミン、比重、保存料、無塩可溶性固形分	適
淡口しょうゆ1.8L	ニビシ醤油	カビ、酵母、全窒素、無塩可溶性固形分、比重、チラミン、ヒスタミン	適
ウスターソース1.8L	ニビシ醤油	一般細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、カビ、酵母、食塩分、保存料	適
とんかつソース 1.8L	ニビシ醤油	一般細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、カビ、酵母、食塩分、保存料	適
一食中濃ソース 5g	ブルドックソース	一般細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、カビ、酵母、食塩分、保存料	適
酢 1.8L	ミツカン酢	保存料	適
純正米みそ 1kg	ニビシ醤油	チラミン、ヒスタミン、漂白剤、保存料	適
◆合わせみそ 750g(県産大豆・小麦使用)	ニビシ醤油	チラミン、ヒスタミン、保存料	適
◆赤出しみそ 1kg	ニビシ醤油	チラミン、ヒスタミン、保存料	適
和風みりんだし 1.8L	三菱商事ライフサイエンス	保存料	適
◆酒みりん 1.8L	ニビシ醤油	保存料	適
◆料理酒 1.8L	喜多屋	保存料	適
トマトケチャップ 1kg フィルムパック	カゴメ	一般細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ、カビ、酵母	適
トマトピューレ 1kg	ナガノトマト	一般細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ、カビ、酵母	適
ピザソース 450g	エム・シーシー食品	一般細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ、カビ、酵母	適
◆ノンエッグハーフ(マヨタイプ) 210g	丸和油脂	一般細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ	適
◆エッグケアマヨネーズタイプ 1kg	キューピー	一般細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ	適
◆8g マヨネーズ	キューピー	一般細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ	適
◆12g タルタルソース	キューピー	一般細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ	適
豚骨スープ(白湯) 4号缶	三菱商事ライフサイエンス	一般細菌数、E.coli	適
◆国産れんこん水煮(銀杏切) 1kg	白石缶詰	一般細菌数、E.coli、クロストリジウム属菌、漂白剤	適
#高菜漬 500g	タカ食品	一般細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ、カビ、酵母、保存料	適
#細切昆布佃煮500g	北洋本多フーズ	一般細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ、カビ、酵母、保存料	適
◆一食のり佃煮 8g	両開漁協	一般細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ、カビ、酵母、保存料	適
◆1番 板こんにやく(5枚入) 1kg	原田食品	一般細菌数、E.coli	適
◆結びこんにやく 1kg(40入り)	やきやま	一般細菌数、E.coli	適
☆牛肉モモスライス 1kg	オーストラリア産	一般細菌数、E.coli、黄色ブドウ球菌、サルモネラ、O157、O26、O103、O111、O121、O145、抗生物質	適
☆豚肉スライス 1kg	九州産他	一般細菌数、E.coli、黄色ブドウ球菌、サルモネラ、O157、O26、O103、O111、O121、O145	適
☆豚肉ミンチ 1kg	九州産他	一般細菌数、E.coli、黄色ブドウ球菌、サルモネラ、O157、O26、O103、O111、O121、O145	適
☆SPF豚肉ミンチ 1kg	九州産他	一般細菌数、E.coli、黄色ブドウ球菌、サルモネラ、O157、O26、O103、O111、O121、O145	適
☆若鶏むね切身 60g	長崎県産他	一般細菌数、E.coli、黄色ブドウ球菌、サルモネラ、O157、O26、O103、O111、O121、O145	適
☆若鶏もも切身 30g	長崎県産他	一般細菌数、E.coli、黄色ブドウ球菌、サルモネラ、O157、O26、O103、O111、O121、O145	適
☆いか輪切 1kg	アメリカ産	一般細菌数、E.coli、黄色ブドウ球菌、腸炎ビブリオ、揮発性塩基窒素	適

一般物資検査結果

品名	銘柄	検査内容	判定
☆北海道産ほたて貝柱カット 1kg	北海道産	一般細菌数、E.coli、黄色ブドウ球菌、腸炎ビブリオ、揮発性塩基窒素	適
☆タコぶつ切り 1kg	モロッコ産他	一般細菌数、E.coli、黄色ブドウ球菌、腸炎ビブリオ、揮発性塩基窒素	適
☆ホキ切身 70g	ニュージーランド産他	一般細菌数、E.coli、黄色ブドウ球菌、腸炎ビブリオ、揮発性塩基窒素	適
☆赤魚切身 60g	アメリカ産他	一般細菌数、E.coli、黄色ブドウ球菌、腸炎ビブリオ、揮発性塩基窒素	適
☆冷凍ラーメン 200g(九州産小麦使用)	武蔵野フーズ	一般細菌数、E.coli、黄色ブドウ球菌、サルモネラ	適
☆スクールちゃんぽん麺(県産ラウ麦使用) 200g	武蔵野フーズ	一般細菌数、E.coli、黄色ブドウ球菌、サルモネラ	適
☆ミニ絹厚揚げ(県産大豆使用) 1kg	大冷	一般細菌数、E.coli、黄色ブドウ球菌、サルモネラ、酸価、過酸化物質	適
☆冷凍チキンピヨ 500g	ニチレイ	一般細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ	適
☆スクール豆乳コロッセ(きのこ入) 60g	たかのフーズ	一般細菌数、E.coli、黄色ブドウ球菌、サルモネラ	適
☆野菜かき揚げ 50g	ニッスイ	一般細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ、酸価、過酸化物質	適
☆エビフライ 27g	ノースイ	一般細菌数、E.coli、黄色ブドウ球菌、サルモネラ、腸炎ビブリオ、揮発性塩基窒素	適
☆エビフライ 35g	ノースイ	一般細菌数、E.coli、黄色ブドウ球菌、サルモネラ、腸炎ビブリオ、揮発性塩基窒素	適
☆国産小いわし梅の香揚げ 1kg	給材開発	一般細菌数、E.coli、黄色ブドウ球菌、サルモネラ、腸炎ビブリオ、ヒスタミン、揮発性塩基窒素	適
☆いわし甘露煮 40g	津田商店	一般細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ	適
☆いわし生姜煮 40g	津田商店	一般細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ	適
☆いわしおかか煮 40g	津田商店	一般細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ	適
☆さんま塩焼 約50g(SN食品)	トージツフーズ	一般細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ	適
☆さんま生姜煮 40g	津田商店	一般細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ	適
☆さんま甘露煮 40g	津田商店	一般細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ	適
☆あじフリッター 1kg(50個入)	カセイ食品	一般細菌数、E.coli、黄色ブドウ球菌、サルモネラ、腸炎ビブリオ、ヒスタミン、酸価、過酸化物質	適
☆照焼チキン 60g(印南)	印南養鶏	一般細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ	適
☆チキンハム短冊(IQF) 500g	印南養鶏	一般細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ	適
☆発芽玄米入り平つくね 50g(総量60)	印南養鶏	一般細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ	適
☆スクールソフトハンバーグ 80g(ポイル)	エム・シーシー食品	一般細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ	適
☆80g 煮込用スクールハンバーグ(焼目付)	エム・シーシー食品	一般細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ	適
☆国産大豆の豆腐ハンバーグ 50g	エム・シーシー食品	一般細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ	適
☆ローストンカツ 50g	サヌキ畜産フーズ	一般細菌数、E.coli、黄色ブドウ球菌、サルモネラ	適
☆ロイヤルカツ 60g	エム・シーシー食品	一般細菌数、E.coli、黄色ブドウ球菌、サルモネラ	適
☆トマトオムレツ 50g(ポイル)	マルイ食品	一般細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ	適
☆スクール厚焼卵(8カット) 500g	ニチレイ	一般細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ	適
☆千草焼 600g(10カット)	マルイ食品	一般細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ	適
☆スクール県産野菜の卵焼き 600g	大商食品	一般細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ	適
☆スコッチエッグ 50g	スノーマン	一般細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ	適
☆凍結全卵(調理用) 500g	富士食品	一般細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ	適
☆ムース 40g	セリア・ロイル	一般細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ	適
☆こどもの日ゼリー(日向夏ゼリー) 40g	給材開発	一般細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ	適
☆ライチゼリー 40g	ニチレイ	一般細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ	適
☆甘夏ゼリー 40g	丸宮青果	一般細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ	適
☆スクールみかんゼリー 50g	セリア・ロイル	一般細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ	適
☆フルーツ杏仁風プリン 40g	ニチレイ	一般細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ	適
マンゴプリン 40g	ニチレイ	一般細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ	適
☆ココアワッフルヘム鉄入 28g	テーブルマーク	一般細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ	適
☆さつまポテト 35g	マルイ食品	一般細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ	適
☆プチたいやき 30g	九州太平	一般細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ	適
☆ミニ柏餅 30g	SN食品	一般細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ、農薬	適
☆よもぎだんご 27g	カセイ	一般細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ	適
☆いわし梅煮 40g	津田商店	一般細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ、O157、O26、O103、O111、O121、O145	適
☆いわし梅煮 50g	津田商店	一般細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ、O157、O26、O103、O111、O121、O145、ヒスタミン、農薬	適
☆ホキ天玉揚げ(青さ入) 40g	福岡丸福水産	一般細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ、腸炎ビブリオ、O157、O26、O103、O111、O121、O145	適
☆ホキ天玉揚げ(青さ入) 50g	福岡丸福水産	一般細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ、腸炎ビブリオ、O157、O26、O103、O111、O121、O145、揮発性塩基窒素、農薬	適
☆国産ミートのハンバーグCa&Fe 40g	ニチレイ	一般細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ、O157、O26、O103、O111、O121、O145、農薬	適

一般物資検査結果

品名	銘柄	検査内容	判定
☆国産ミートのハンバーグCa&Fe 60g	ニチレイ	一般細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ、O157、O26、O103、O111、O121、O145	適
☆国産ミートのハンバーグCa&Fe 80g	ニチレイ	一般細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ、O157、O26、O103、O111、O121、O145	適
☆魚そうめん 500g	トクスイ	一般細菌数、E.coli、黄色ブドウ球菌、サルモネラ、O157、O26、O103、O111、O121、O145、農薬	適
☆アセロラゼリー(Fiber&Fe入り) 40g	ニチレイ	一般細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ、O157、O26、O103、O111、O121、O145、農薬	適

※ #は冷蔵品、☆は冷凍品、◆は冷暗所保管品、その他は常温保管品を示します。

※ 青文字は、令和4年度1学期分学校給食用冷凍食品九州ブロック推奨品です。