

一般物資検査結果

■令和6年 3月実施分

品名	銘柄	検査内容	判定
◆粉末ハヤシルウ(日糧) 1kg	日本糧食	特定原材料(乳)	適
◆米粉豆乳ホワイトルウ 1kg	日本糧食	特定原材料(小麦、乳)	適
中華スープ 1kg	日本糧食	特定原材料(乳)	適
焼のり全型	福岡県産	一般細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ	適
焼のり(1/2カット×4枚)	福岡県産	一般細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ	適
もみのり 100g	井口食品	一般細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ	適
◆ぜんまい水煮カット 1kg	アルファー食品	特定原材料(小麦)	適
◆国産水煮山菜ミックス(味なし) 1kg	アルファー食品	特定原材料(小麦)	適
#山川漬 1kg	アサダ	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
◆梅干 200g	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、カビ、酵母、保存料	適
◆キムチ 1kg	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、カビ、酵母、保存料	適
#かなぎ佃煮 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
#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
大豆サラダ油 16.5kg	J-オイルミルズ	水分、酸価、酸化防止剤	適
菜種サラダ油 1.35kg(菜種100%)	J-オイルミルズ	水分、酸価、酸化防止剤	適
純正ゴマ油 340g	九鬼産業	水分、酸価、酸化防止剤	適
オリーブ油 400g	ベリオ	水分、酸価、酸化防止剤	適
いりごま(白) 1kg	九鬼産業	一般細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ	適
#レーズン	アメリカ産	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
ミルクケーキ 5g	大島食品	大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ	適
ミルクケーキストロベリー 6g	大島食品	一般細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ	適
ミルクケーキキャラメル 7g	大島食品	一般細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ	適
◆一食ピーナッツ 20g	シオヤマ	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
ハニーピーナッツ 13g	東洋ナッツ	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
ハニーピーナッツ 13g	東洋ナッツ	特定原材料(小麦)	適
◆ワールドナッツ 20g	シオヤマ	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
#ローストアーモンド(スライス)	正栄食品	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
◆ピーナッツハツ割 200g	シオヤマ	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
☆タコボール 1kg	ニッスイ	特定原材料(小麦)	適
☆はんぺんおわん種(白) 1kg	紀文	特定原材料(乳)	適
☆ソフトチキンカツ 60g	ヨコレイ	一般細菌数、E.coli、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
☆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
☆甘夏ゼリー 40g	丸宮青果	特定原材料(乳)	適
☆巣立ちゼリー 40g	全学栄すいせん	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
☆祝大福 40g	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

※ #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。