

一般物資検査結果

■令和 8年 5月実施分

品名	銘柄	検査内容	判定
◆9g チョコブラック&ホワイト	キュービー	一般細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ	適
#9g はちみつ & マーガリン	キュービー	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
#9g メーブル & マーガリン	キュービー	一般細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ	適
#スクールいちじくジャム 15g	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	適
20g 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 はちみつ	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	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、チラミン、ヒスタミン、乳固形分、保存料	適
◆チーズパウダー 500g	宝幸	一般細菌数、大腸菌群、カビ、チラミン、ヒスタミン、乳固形分、保存料	適
淡口しょう油 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、無塩可溶性固形分	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、成分、保存料	適
とんかつソース 10g(小袋)	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、成分、保存料	適
米みそ 1kg	ニビシ醤油	漂白剤、保存料	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
◆マヨネーズ 1kg	キュービー	一般細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ	適
◆一食焙煎胡麻ドレッシング 8ml	キュービー	一般細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ	適
◆エッグレスマヨ 8g	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 305g	キュービー	一般細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ	適
◆和風ドレッシング 1L(ゆず醤油)	キュービー	一般細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ	適
◆デリフィットマヨ(コールスロー用) 1kg	キュービー	一般細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ	適
黒こしょう(粉) 100g	ギャバン	耐熱性菌数	適
オールスパイス 200g	エビックス	耐熱性菌数	適
ローリエ(葉) 70g	イーストビー	耐熱性菌数	適
◆赤しそ(国産) 100g	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
スクールお茶ばっば 2g	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
のりかつおふりかけ 2.5g	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
◆さけばっば 2.5g	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
◆ソフトひじき 2.8g	アルファー食品	一般細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ	適
蒸し大豆(福岡産大豆使用) 1kg	天狗缶詰	恒温試験、細菌試験	適
国産白いんげんペースト 1kg(常温)	ほしえぬ	恒温試験、細菌試験	適
レトルトまぐろノンオイル 1kg	マルハニチロ	恒温試験、細菌試験、ヒスタミン	適
うずら卵水煮レトルト(200個入) 1.62kg	国内産	恒温試験、細菌試験	適
甘夏みかん缶(身割れ) 1号	九州産他	恒温試験、細菌試験、スズ	適
黄桃缶ニッ割 輸入物 1号	南アフリカ産	恒温試験、細菌試験	適
ラー油 31g	エスピー食品	水分、酸価	適
#生わかめ 500g	九州産他	一般細菌数、E.coli	適
長ひじき	国内産	一般細菌数、E.coli	適
◆削り節(かつお)	西昆	一般細菌数、E.coli	適
椎茸 500g	大分県産他	農薬	適
椎茸スライス 1kg	国内産	農薬	適
木くらげ 100g	中国産	農薬	適
◆千切大根 500g	宮崎県産他	一般細菌数、E.coli、漂白剤、農薬	適
100g 白ごま	九鬼産業	一般細菌数、E.coli、黄色ブドウ球菌、サルモネラ	適
100g いりごま(白)	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
#ヤクルト 65ml	ヤクルト	大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ、乳酸菌数、無脂乳固形分	適
#鉄入りコアプラス 70g	ヨーク	大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ、乳酸菌数、無脂乳固形分	適
#ぶどうゼリー 70g	ヨーク	一般細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ	適
#りんごヨーグルト 70g	ヨーク	大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ、乳酸菌数、無脂乳固形分	適
#ファイバーヨーグルト 70g	ヨーク	大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ、乳酸菌数、無脂乳固形分	適
◆(無塩)一食アーモンド 6g	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
アーモンドフィッシュ 8g(ごまなし)	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、過酸化物質	適
#ローストアーモンド(細切)	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	適

一般物資検査結果

品名	銘柄	検査内容	判定
#ローストアーモンド(ハッ割)	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
◆カシューナッツ 500g	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
パリッシュ 5g	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、過酸化物質	適
ミニフィッシュ 5g	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、過酸化物質	適
じゃがいも	長崎県、鹿児島県、北海道産他	農薬	適
たまねぎ	福岡県、佐賀県、北海道産他	農薬	適
人参	長崎県、福岡県、北海道産他	農薬	適
#りんご	長野県、青森県産他	一般細菌数、大腸菌群、農薬	適
バレンシアオレンジ	アメリカ産他	一般細菌数、大腸菌群、農薬	適
#キウイ	福岡県産	一般細菌数、大腸菌群、農薬	適
☆あじ切身 50g	チリ産他	一般細菌数、E.coli、黄色ブドウ球菌、腸炎ビブリオ、ヒスタミン、揮発性塩基窒素	適
☆さば切身 60g	九州近海	一般細菌数、E.coli、黄色ブドウ球菌、腸炎ビブリオ、ヒスタミン、揮発性塩基窒素	適
☆赤魚切身 40g	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	適
☆ラビオリ 1kg	大冷	一般細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ	適
☆とびうおボール 1kg	ナカシン冷食	ヒスタミン	適
☆えびフリッター 1kg約80個入	日本水産	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、酸価、過酸化物質	適
☆あじフライ(開き) 50g	大冷	一般細菌数、E.coli、黄色ブドウ球菌、腸炎ビブリオ、ヒスタミン、揮発性塩基窒素	適
☆スクールシイラフライ 50g	福岡県漁連	一般細菌数、E.coli、黄色ブドウ球菌、腸炎ビブリオ	適
☆フィッシュポーション 60g Fe・Ca	ニッスイ	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
☆ポテトとお米のささみカツ 50g	印南	一般細菌数、E.coli、黄色ブドウ球菌、サルモネラ	適
☆中華風つくね 1kg	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
☆照焼チキン 40g(印南)	インナミ	一般細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ	適
☆国産鶏てりやきパティ 40g(総量48)	ヨコオフーズ	一般細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ	適
☆荒挽ミニカクテルウインナー 1kg	印南食品	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
☆スクール国産ミートハンバーグ 50g	日本糧食	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 60g(バラ)	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
☆ローストカツ 40g	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
☆スクール餃子 18g	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
☆スクールシュウマイ 30g	ヨコミゾ	一般細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ	適
☆オールポークシューマイ 25g(20入)	オカダ食品	一般細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ	適
☆小籠包 30g	三桃食品	一般細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ	適
☆スクール春巻(国産野菜) 35g	新栄物産	一般細菌数、E.coli、黄色ブドウ球菌、サルモネラ	適
☆スクール春巻(国産野菜) 50g	新栄物産	一般細菌数、E.coli、黄色ブドウ球菌、サルモネラ	適
☆スクールミートオムレツ 60g(ボイル)	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
☆スクール厚焼卵(県産卵使用) 400g	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
☆スクール県産野菜の卵焼き 400g	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
☆バター(有塩) 450g	よつば	一般細菌数、大腸菌群、カビ、水分、乳脂肪分	適
☆バター(有塩) 450g	明治	一般細菌数、大腸菌群、カビ、水分、乳脂肪分	適
☆バター(有塩) 450g	全酪	一般細菌数、大腸菌群、カビ、水分、乳脂肪分	適
☆スクール八女茶ムース 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
☆ほうれん草ムース 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
☆青りんごゼリー 60g	SN食品	一般細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ	適
☆プリン 40g(アレルギー対応)	トーニチ	一般細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ	適
☆アセロラゼリー 40g(Fiber&Fe)	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
☆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
☆豆乳パンナコッタ(いちごソース) 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
☆瀬戸内産レモンゼリー 40g	マルハニチロ	一般細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ	適
☆フレッシュパイ 40g	SNF	一般細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ	適
☆黄桃コンポート 約40g	大阪太平	一般細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ	適

一般物資検査結果

品名	銘柄	検査内容	判定
☆絹さや 500g	FESTIVAL	一般細菌数、E.coli、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。