

令和6年10月分 各種食品等検査結果

公益財団法人 宮城県学校給食会

1.細菌検査結果

検査機関：一般財団法人宮城県公衆衛生協会

| 番号 | 検査日 | 保管区分 | 対象物資 | 規格 | 生菌数 | 大腸菌群 | E.coli | 黄色ブドウ球菌 | サルモネラ | セレウス菌 |
|----|--------|------|-----------|-----|------|------|--------|---------|-------|-------|
| 1 | 10月17日 | 常温 | 食パン | 80g | 基準値内 | 陰性 | 陰性 | 陰性 | 陰性 | — |
| 2 | 10月17日 | 常温 | ミルクパン | 50g | 基準値内 | 陰性 | 陰性 | 陰性 | 陰性 | — |
| 3 | 10月17日 | 常温 | バターロールパン | 50g | 基準値内 | 陰性 | 陰性 | 陰性 | 陰性 | — |
| 4 | 10月17日 | 常温 | コッペパン | 40g | 基準値内 | 陰性 | 陰性 | 陰性 | 陰性 | — |
| 5 | 10月17日 | 常温 | 減塩パン | 50g | 基準値内 | 陰性 | 陰性 | 陰性 | 陰性 | — |
| 6 | 10月17日 | 常温 | ソフトパン | 50g | 基準値内 | 陰性 | 陰性 | 陰性 | 陰性 | — |
| 7 | 10月18日 | 常温 | ココアパン | 80g | 基準値内 | 陰性 | 陰性 | 陰性 | 陰性 | — |
| 8 | 10月18日 | 常温 | チョコレートパン | 80g | 基準値内 | 陰性 | 陰性 | 陰性 | 陰性 | — |
| 9 | 10月18日 | 常温 | 米粉フォカッチャ | 70g | 基準値内 | 陰性 | 陰性 | 陰性 | 陰性 | — |
| 10 | 10月18日 | 常温 | 米粉パン | 70g | 基準値内 | 陰性 | 陰性 | 陰性 | 陰性 | — |
| 11 | 10月18日 | 常温 | 丸パン | 80g | 基準値内 | 陰性 | 陰性 | 陰性 | 陰性 | — |
| 12 | 10月18日 | 常温 | クロワッサン | 30g | 基準値内 | 陰性 | 陰性 | 陰性 | 陰性 | — |
| 13 | 10月24日 | 常温 | チーズパン | 80g | 基準値内 | 陰性 | 陰性 | 陰性 | 陰性 | — |
| 14 | 10月24日 | 常温 | メロンパン | 60g | 基準値内 | 陰性 | 陰性 | 陰性 | 陰性 | — |
| 15 | 10月24日 | 常温 | ファイバーブレッド | 80g | 基準値内 | 陰性 | 陰性 | 陰性 | 陰性 | — |
| 16 | 10月30日 | 常温 | 米粉きな粉パン | 70g | 基準値内 | 陰性 | 陰性 | 陰性 | 陰性 | — |
| 17 | 10月30日 | 常温 | 豆乳食パン | 80g | 基準値内 | 陰性 | 陰性 | 陰性 | 陰性 | — |

●食品の規格基準の指標

| 基本物資 | | | | | | |
|---------|--------|------|--------|---------|--------|-------|
| 検査品目 | 生菌数(g) | 大腸菌群 | E.coli | 黄色ブドウ球菌 | サルモネラ菌 | セレウス菌 |
| 学校給食用パン | 10万以下 | 陰性 | 陰性 | 陰性 | 陰性 | — |
| 学校給食用米飯 | 10万以下 | — | 陰性 | 陰性 | — | 陰性 |

| 一般物資 | | | | | | |
|------------------------------|--------|------|--------|---------|--------|-------|
| 検査品目 | 生菌数(g) | 大腸菌群 | E.coli | 黄色ブドウ球菌 | サルモネラ菌 | セレウス菌 |
| 冷凍製品 (凍結前無加熱後摂取) | 300万以下 | — | 陰性 | — | — | — |
| 冷凍製品(無加熱摂取) | 10万以下 | 陰性 | — | 陰性 | 陰性 | — |
| 常温製品 (製造工程上, 加熱有又はそのまま喫食) | 10万以下 | 陰性 | 陰性 | 陰性 | 陰性 | — |
| 常温製品 (製造工程上, 未加熱) | 300万以下 | — | 陰性 | 陰性 | 陰性 | — |
| 冷蔵製品 (製造工程上, 加熱有又はそのまま喫食) | 10万以下 | 陰性 | 陰性 | 陰性 | 陰性 | — |
| 冷蔵製品 (製造工程上, 未加熱) | 300万以下 | — | 陰性 | 陰性 | 陰性 | — |

※ 物資の検査項目について、食品衛生法に基づき一般生菌数が基準値内であること、食中毒原因菌が陰性であることを確認しています。

なお、本会で必要と判断した検査項目は物資によって異なる場合があります。

2.学校給食用小麦粉検定結果

検査機関：一般財団法人日本穀物検定協会

対象工場：日東富士製粉株式会社 東京工場

| 検定月日 | 小麦粉種類 | 量目 | 包装 | 検定袋数 | 品位規格 | | | | 品位 |
|--------|-------|------|----|---------|----------------|---------------|---------------|--------------|----|
| | | | | | ±1.0 | ±0.05 | 最高限度 | | |
| | | | | | 粗蛋白 12.0(%) | 灰分 0.48(%) | 水分 14.5(%) | 粒度 2.0(%) | |
| 10月22日 | 強力小麦粉 | — | ばら | 2,000 袋 | 12.5 | 0.46 | 13.5 | 0.0 | 合格 |
| 10月22日 | 強力小麦粉 | 25kg | 紙 | 60 袋 | 12.5 | 0.46 | 13.6 | 0.0 | 合格 |

3.学校給食用精米検定結果

検査機関：一般財団法人日本穀物検定協会

対象工場：株式会社サンライスみやぎ 気仙沼工場

| 番号 | 検定月日 | 原料玄米 | | | | 生産精米 | | | | 鮮度 |
|----|--------|-------------|----|----|-------|------|------|-------|------|----|
| | | 産地 品種 | 量目 | 数量 | | 量目 | 合格数量 | | 実歩留 | |
| | | | | 個数 | キログラム | | 個数 | キログラム | | |
| 1 | 10月15日 | 宮城 ひとめぼれ | 30 | 75 | 2,235 | 10 | 202 | 2,019 | 90.3 | 良 |
| 2 | 10月15日 | 宮城 ひとめぼれ | 30 | 39 | 1,156 | 10 | 105 | 1,044 | 90.3 | 良 |

| 品位 | 番号 | 項目 区分 | 最高限度 | | | | | | 適否 |
|----|--------------|----------|------|------|-----|-----|-----|--------------|----|
| | | | 水分 | 粉状質粒 | 被害粒 | | 砕粒 | 異種穀粒 及び異物 | |
| | | | | | 計 | 着色粒 | | | |
| | | | (%) | (%) | (%) | (%) | (%) | (%) | |
| | | | 16.0 | 15 | 2 | 0.2 | 8 | 0.1 | |
| 1 | うるち精米 標準米 | | 13.3 | 1 | 0 | なし | 1 | 0.0 | 適 |
| 2 | うるち精米 標準米 | | 13.3 | 1 | 0 | なし | 1 | 0.0 | 適 |

対象工場：株式会社パールライス宮城 精米工場

| 番号 | 検定月日 | 原料玄米 | | | | 生産精米 | | | | 鮮度 |
|----|--------|-------------|---------|----|-------|------|------|-------|------|----|
| | | 産地 品種 | 量目 | 数量 | | 量目 | 合格数量 | | 実歩留 | |
| | | | | 個数 | キログラム | | 個数 | キログラム | | |
| 1 | 10月23日 | 宮城 ひとめぼれ | 1,080kg | 5 | 4,728 | 10 | 427 | 4,270 | 90.3 | 良 |
| 2 | 10月23日 | 宮城 ひとめぼれ | 30kg | 18 | 553 | 10 | 50 | 500 | 90.4 | 良 |
| 3 | 10月23日 | 宮城 ひとめぼれ | 1,080kg | 1 | 553 | 10 | 50 | 500 | 90.4 | 良 |

| 品位 | 番号 | 項目 区分 | 最高限度 | | | | | | 適否 |
|----|--------------|----------|------|------|-----|-----|-----|--------------|----|
| | | | 水分 | 粉状質粒 | 被害粒 | | 砕粒 | 異種穀粒 及び異物 | |
| | | | | | 計 | 着色粒 | | | |
| | | | (%) | (%) | (%) | (%) | (%) | (%) | |
| | | | 16.0 | 15 | 2 | 0.2 | 8 | 0.1 | |
| 1 | うるち精米 標準米 | | 14.3 | 3 | 0 | 0.0 | 1 | 0.0 | 適 |
| 2 | うるち精米 標準米 | | 13.8 | 3 | 0 | 0.0 | 0 | 0.0 | 適 |
| 3 | うるち精米 標準米 | | 13.4 | 4 | 0 | 0.0 | 0 | 0.0 | 適 |

対象工場：ナカリ株式会社 精米工場

| 番号 | 検定月日 | 原料玄米 | | | | 生産精米 | | | | 鮮度 |
|----|-------|-------------|------|----|-------|------|------|-------|------|----|
| | | 産地 品種 | 量目 | 数量 | | 量目 | 合格数量 | | 実歩留 | |
| | | | | 個数 | キログラム | | 個数 | キログラム | | |
| 1 | 10月7日 | 宮城 ひとめぼれ | 30kg | 21 | 630 | 10 | 55 | 542 | 86.0 | 良 |

| 品位 | 番号 | 項目 区分 | 最高限度 | | | | | | 適否 |
|----|----|--------------|------|------|-----|-----|-----|--------------|----|
| | | | 水分 | 粉状質粒 | 被害粒 | | 碎粒 | 異種穀粒 及び異物 | |
| | | | | | 計 | 着色粒 | | | |
| | | | (%) | (%) | (%) | (%) | (%) | (%) | |
| | | | 16.0 | 15 | 2 | 0.2 | 8 | 0.1 | |
| | 1 | うるち精米 標準米 | 13.7 | 4 | 0 | なし | 1 | 0.0 | 適 |

対象工場：菅原精米工業株式会社 精米工場

| 番号 | 検定月日 | 原料玄米 | | | | 生産精米 | | | | 鮮度 |
|----|--------|-------------|------|-----|-------|------|------|-------|------|----|
| | | 産地 品種 | 量目 | 数量 | | 量目 | 合格数量 | | 実歩留 | |
| | | | | 個数 | キログラム | | 個数 | キログラム | | |
| 1 | 10月10日 | 宮城 ひとめぼれ | 30kg | 16 | 480 | 10 | 44 | 434 | 90.4 | 良 |
| 2 | 10月10日 | 宮城 ひとめぼれ | 30kg | 233 | 6,990 | 10 | 632 | 6,313 | 90.3 | 良 |
| 3 | 10月10日 | 宮城 ひとめぼれ | 30kg | 14 | 420 | 10 | 38 | 380 | 90.5 | 良 |

| 品位 | 番号 | 項目 区分 | 最高限度 | | | | | | 適否 |
|----|----|--------------|------|------|-----|-----|-----|--------------|----|
| | | | 水分 | 粉状質粒 | 被害粒 | | 碎粒 | 異種穀粒 及び異物 | |
| | | | | | 計 | 着色粒 | | | |
| | | | (%) | (%) | (%) | (%) | (%) | (%) | |
| | | | 16.0 | 15 | 2 | 0.2 | 8 | 0.1 | |
| | 1 | うるち精米 標準米 | 13.9 | 3 | 0 | 0.0 | 0 | 0.0 | 適 |
| | 2 | うるち精米 標準米 | 13.7 | 1 | 0 | 0.0 | 0 | 0.0 | 適 |
| | 3 | うるち精米 標準米 | 15.3 | 3 | 0 | 0.1 | 1 | 0.0 | 適 |