

令和7年12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(g)	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	12月4日	常温	学校給食用米飯	90	基準値内	—	陰性	陰性	—	陰性
2	12月4日	常温	チーズパン	50	基準値内	陰性	陰性	陰性	陰性	—
3	12月4日	常温	メロンパン	50	基準値内	陰性	陰性	陰性	陰性	—
4	12月4日	常温	チョコレートパン	50	基準値内	陰性	陰性	陰性	陰性	—
5	12月4日	常温	ファイバーブレッド	50	基準値内	陰性	陰性	陰性	陰性	—
6	12月4日	常温	学校給食用米飯	90	基準値内	—	陰性	陰性	—	陰性
7	12月9日	冷凍	卵不使用 学給ラーメン	250	基準値内	—	陰性	—	—	—
8	12月9日	冷凍	ハッシュブラウンポテト	64	基準値内	—	陰性	—	—	—
9	12月9日	冷凍	印南カットバラベーコン	1000	基準値内	—	陰性	—	—	—
10	12月9日	冷凍	小松菜カットBQF	1000	基準値内	—	陰性	—	—	—
11	12月11日	冷凍	セリア冷凍豆乳ムース	40	基準値内	—	陰性	—	—	—
12	12月12日	常温	学校給食用米飯	90	基準値内	—	陰性	陰性	—	陰性
13	12月16日	常温	豆乳食パン	50	基準値内	陰性	陰性	陰性	陰性	—
14	12月18日	常温	学校給食用米飯	90	基準値内	—	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	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g以下	陰性	陰性	陰性	陰性	—
学校給食用米飯	10万g以下	—	陰性	陰性	—	陰性

一般物資						
検査品目	生菌数	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)	300万g以下	—	陰性	陰性	—	—
冷凍製品 (凍結前未加熱)	10万g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g以下	陰性	陰性	陰性	陰性	—
常温製品 (製造工程上, 未加熱)	300万g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g以下	陰性	陰性	陰性	陰性	—
冷蔵製品 (製造工程上, 未加熱)	300万g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もあります。

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 (kg)	包装	検定袋数 (袋)	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(%)	
12月19日	強力小麦粉	—	ばら	1,800	12.2	0.46	13.4	0.0	合格
12月19日	強力小麦粉	25	紙	100	12.2	0.46	13.4	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マiya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 (kg)	数量		量目 (kg)	合格数量		実歩留	
				個数	kg		個数	kg		
1	12月18日	宮城(南三陸産) ひとめぼれ	30	33	990	10	90	895	90.4	良
2	12月18日	宮城(登米市産) ひとめぼれ	30	50	1,500	10	136	1,353	90.2	良
3	12月18日	宮城(美里町産) ひとめぼれ	30	21	630	10	57	570	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		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	13.9	1	0	なし	1	0.0	適
2		うるち精米 標準米	13.9	1	0	なし	1	0.0	適
3		うるち精米 標準米	13.5	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 (kg)	数量		量目 (kg)	合格数量		実歩留	
				個数	kg		個数	kg		
1	12月15日	宮城(多賀城市産) ひとめぼれ	1080	2	2,160	10	196	1,966	91	良
2	12月15日	宮城(仙台市産) ひとめぼれ	30	144	4,320	10	394	3,940	91.2	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		14.3	3	0	なし	2	0.1	適
2	うるち精米 標準米		13.9	2	0	0.0	2	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 (kg)	数量		量目 (kg)	合格数量		実歩留	
				個数	kg		個数	kg		
1	12月18日	宮城(柴田町産) ひとめぼれ	30	20	600	10	54	542	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		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	1	0	0.1	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 (kg)	数量		量目 (kg)	合格数量		実歩留	
				個数	kg		個数	kg		
1	12月4日	宮城(松島町産) ひとめぼれ	30	20	600	10	54	542	90.3	良
2	12月4日	宮城(色麻町産) ひとめぼれ	30	18	540	10	48	488	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		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	14	2	0	なし	1	0.0	適
	2	うるち精米 標準米	13.4	2	0	0.0	1	0.0	適

4.残留農薬検査結果

検査機関：一般財団法人宮城県公衆衛生協会

番号	検査日	対象物資	対象項目	検査結果
1	12月9日	小松菜カットBQF	300項目	検出なし
2	12月4日	学校給食用精米(色麻町産)	65項目	検出なし
3	12月4日	学校給食用精米(大崎市産)	65項目	検出なし
4	12月4日	学校給食用精米(松島町産)	65項目	検出なし
5	12月4日	学校給食用精米(美里町産)	65項目	検出なし
6	12月12日	学校給食用精米(涌谷町産)	65項目	検出なし
7	12月18日	学校給食用精米(川崎町産)	65項目	検出なし