

風薫る五月となりましたが、これからの高温多湿時期に向けて、衛生管理を確認しておきましょう！

### 食器具の洗浄はしっかり行われていますか？

～ 食器具の洗浄度検査を実施しています。ご利用下さい。～

きれいに洗浄したつもりでも、食器具には食品由来の有機物（でんぷん、脂肪、たんぱく質）や洗剤が付着していることがあります。

有機物の付着が進むと、落ちにくくなるばかりではなく、細菌の栄養源となって、さらにはバイオフィームと呼ばれる生物膜が形成されることがあり不衛生な状態となります。バイオフィームの形成を防止するためには、日頃の洗浄をしっかりと行うことが重要です。

「学校給食衛生管理基準」でも定期的に食器具の洗浄度を確認するように指示されています。

本会では、食器具の洗浄度の確認や洗浄方法の見直しなどに活用していただくため、食器具の洗浄度検査を実施しています。検査を希望される場合は、事前に電話で御連絡ください。実施項目は次のとおりです。

- ・残留でんぷん（ヨウ素法）
- ・残留脂肪（クルクミン法またはパプリカ法）
- ・残留たんぱく（ニンヒドリン法）
- ・残留中性洗剤（メチレンブルー法）



・でんぷんの残留



・脂肪の残留(緑黄色部分)

#### 洗浄方法の検討（でんぷん）

底面にでんぷん残留

スポンジで擦り洗いをする。

でんぷんは完全に除去！



でんぷんの残留を除去するには擦り洗いが効果的です。



安心してご利用ください！ アレルギー対応冷凍物資は確認検査済みです。

表(1)

表(1)のアレルギー対応冷凍物資16品について卵及び乳の検査を実施しました。結果はすべて、「乳・卵抜き」及び「卵抜き」の表示どおりでした。

1	マルガクスクールハンバーグ60g(乳・卵抜き)	9	おからコロッケ(乳・卵抜き)
2	マルガクスクールハンバーグ80g(乳・卵抜き)	10	野菜コロッケ40g(乳・卵抜き)
3	煮込み用スクールハンバーグ(乳・卵抜き)	11	野菜コロッケ60g(乳・卵抜き)
4	スクールミートボール6g(乳・卵抜き)	12	きびなごフライ(乳・卵抜き)
5	スクールミートボール10g(乳・卵抜き)	13	チーズ入りササミフライ(卵抜き)
6	煮込み用ミートボール(乳・卵抜き)	14	乱切り竹輪(卵抜き)
7	彩り野菜のミンチカツ(乳・卵抜き)	15	スライス竹輪(卵抜き)
8	スティックドッグ(乳・卵抜き)	16	スクール糸かまぼこ(卵抜き)

**4月の検査実施内容・結果**

4月は、表(1)のアレルギー対応冷凍物資の他、表(2)の1学期冷凍食品共通選定品、冷凍果実・デザート類、大豆製品、冷蔵品のチーズ類、たけのこ類及び果物缶詰類について、細菌検査及び理化学検査を実施しました。

結果は、すべて食品衛生法等で定められた規格・基準等に適合していました。検査に裏打ちされた本会の物資を安心してご使用ください。

**(1学期共通選定品、冷凍果実およびデザート類、たけのこ類、果物缶詰類 等)**

表(2)

No.	品 名		メーカー	結果	No.	品 名		メーカー	結果
1	いわしのトマト煮	40g	津田商店	適	43	米粉ドッグミニ(チョコクリーム)	ニチレイフーズ	適	
2		50g	//	//	44	オムレット	ココア 明治	//	
3	いわしのカリカリフライ		SN食品	//	45	ケーキ	プレーン //	//	
4	さわらフライ		丸福水産	//	46	さつまポテト	マルイ食品	//	
5	みつせ鶏タレ焼きだんご		ヨコオフーズ	//	47	スイートポテトタルト	九州太平商事	//	
6	国産ミート	60g	ニチレイフーズ	//	48	焼成さつまパイ	//	//	
7	ハンバーグ	80g	//	//	49	さつまパイ	くみあい食品	//	
8	フルーツムース		セリア・ロイル	//	50	おからドーナツ	オーランドフーズ	//	
9	青うめゼリー		給材開発	//	51	白花豆&白いんげん豆ペースト	アクリフーズ	//	
10	野菜果実ゼリー		//	//	52	冷凍大豆	丸 宮	//	
11	八女茶ムース		セリア・ロイル	//	53	冷凍おから	登喜和食品	//	
12	冷凍みかん		マツバラ	//	54	スクールミニがんもどき	全 学 栄	//	
13	マンゴー		大 冷	//	55	冷凍豆腐(サイコロカット)	ライクスタカギ	//	
14	マンゴーカット		ナカシン冷食	//	56	スキムミルク	雪 印	//	
15	冷凍おろし生ゆずペースト		カネク	//	57	北海道スキムミルク	//	//	
16	フローズン フルーツ	あんず	明 治	//	58	クッキングチーズ	宝幸ロルフ	//	
17		洋 梨	//	//	59	クラスメイト(粉チーズ)	雪 印	//	
18		黄 桃	//	//	60	チーズパウダー	宝幸ロルフ	//	
19		白 桃	//	//	61	北海道シュレッドチーズ	雪 印	//	
20	フレッシュパイン		//	//	62	スライスチーズ	//	//	
21	パイン&黄桃ダイス		//	//	63	毎日骨太MBPチーズキャッチ	//	//	
22	FEストロベリー		タカ食品	//	64	毎日骨太MBPベビーチーズ	//	//	
23	FEパイン		//	//	65	ハイ！チーズ	//	//	
24	国産いよかんゼリー		ネージュ	//	66	たけのこ水煮	ホール	マツバラ	//
25	国産りんごゼリー		//	//	67		5mm ダイス	//	//
26	国産白ぶどう&りんごゼリー		//	//	68		10mm ダイス	//	//
27	ブルーベリーゼリー		大栄食品	//	69	たけのこ水煮	ホール	北薩農産加工場	//
28	ぶどうゼリー		ニチレイフーズ	//	70		千切り	//	//
29	アセロラゼリー		//	//	71		いちょう切り	//	//
30	ムース		セリア・ロイル	//	72	こさんだけ	ホール	//	//
31	パインムース		//	//	73		乱切り	//	//
32	ほうれん草ムース		//	//	74		スライス	//	//
33	かぼちゃムース		//	//	75	みかん缶	全国農業連合会	//	
34	カスタードプリン Fe		ネージュ	//	76	甘 夏 缶	熊本果実連	//	
35	マンゴプリン		ニチレイフーズ	//	77	デコボン缶	//	//	
36	アセロラミルク		//	//	78	パイン缶	輪切り・1号缶	日興食品	//
37	フルーツ杏仁		//	//	79		輪切り・3号缶	宝 幸	//
38	アセロラジュレ		//	//	80		クサビ・1号缶	マルハニチロ	//
39	焼き焼き	チョコレート	マルハニチロ	//	81	黄 桃 缶	二つ割	大昌貿易行	//
40	クレープ	ストロベリー	//	//	82		ダイス	//	//
41	チーズパバロアシュークリーム		テーブルマーク	//	83	リンゴ缶	ダイス	天狗缶詰	//
42	原宿ドッグミニ(ココア 牛)		ニチレイフーズ	//	84	みつ豆用寒天缶	//	//	

- <細菌検査> ・一般細菌数(1~74) ・大腸菌群(1,2,5~11,16~48,51~54,56~74) ・黄色ブドウ球菌(1~74)  
 ・E.coli(3~4,12~15,49,50,55) ・サルモネラ属(1~74) ・腸炎ビブリオ(1~4)  
 ・腸管出血性大腸菌O157(5~48,51,56~74) ・カビ(56~65) ・クロストリジウム属(66~74)
- <理化学検査> ・塩分(1~7) ・保存料(1~50,66~74) ・ヒスタミン(1~4) ・揮発性塩基窒素(4)  
 ・酸価(3,39~50) ・過酸化価(3,39~50) ・pH(1,2,8~38,66~84) ・可溶性固形分(1,2,8~38,66~84)  
 ・量目(66~84) ・真空度(75~84) ・溶出スズ(シロップおよび果肉)(75~84)