

平成28年 4月号 選 44号 公益財団法人

鹿児島県学校給食会

♪ かすみか雲か ほのぼのと 野山をそめる その花ざかり 桜よ桜 春の花・・・ ♬

新年度がスタートしました。今年度も、皆様方のお役に立つ情報やデータを掲載してまいりますので、 ご要望がございましたら、お聞かせください。

「あきほなみ」でおいしく、安全な米飯給食を!





本会が学校給食精米として供給している品種「あきほなみ」が、平成27年度の米の食味ランキング(日本穀物検定協会)でも「特A」にランクされ、3年連続の快挙を成し遂げました。本年度も、おいしさ折り紙付きで、安全な「あきほなみ」を供給いたしますので、ぜひご活用ください。

3月に実施した学校給食用精米「あきほなみ」など基本物資の検査結果は下表のとおりで、安全性が確認されております。安心してお使いください。

項 目 検 体 名	残留農薬 (280項目)	が ヨウ素131	て 射 性 物 り セシウム134	カドミウム	DNA品種判別	
学校給食用精米 「あきほなみ」(パールライス)	検出せず	検出せず	検出せず	セシウム137 検出せず	検出せず	あきほなみ 100%
学校給食用精米 「あきほなみ」(有村商事)	検出せず	検出せず	検出せず	検出せず	検出せず	あきほなみ 100%
学校給食パン用米粉	検出せず	検出せず	検出せず	検出せず	検出せず	あきほなみ 100%
学校給食パン用小麦粉	検出せず	検出せず	検出せず	検出せず		

食器具はきれいに洗浄されていますか?

学校給食衛生管理基準で、食器具に付着したでんぷんや脂肪などの食品残渣が きれいに洗浄されているかを定期的に検査するように示されています。

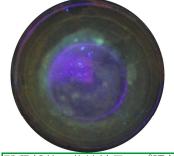
本会食品検査室では、ご依頼があれば、食器具の洗浄度検査(でんぷん、脂肪、たんぱく質及び中性洗剤の残留)を実施していますので、ぜひご利用ください。 検査を依頼される場合は、予めご連絡ください。

<残留でんぷん>



残留部分:藍色に呈色

<残留脂肪:クルクミン法> <残留脂肪:パプリカ法>



残留部分:紫外線ランプ照射 下で緑色の蛍光を発する



残留部分: 橙赤色に 呈色

お急ぎください!



訪問衛生検査の締切日 4月20日(水)が近づい きました。

初めての所を優先させ て頂きますので、希望さ れる所は、早めにご連絡 ください。

なお、検査に係る経費 は、本会が負担します。



🤾 🚄 3月の検査実施内容・結果 💥 🚄 🚃





3月は、5月行事食用冷凍デザート、レトルトパウチの果物及び魚介類、漬物・佃煮、冷凍卵製品、大 豆加工品及びルゥ・スープ類などについて、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。 本年度も検査に裏打ちされた本会の安全な物資を安心してご使用ください。

(5月行事食用冷凍デザート、レトルトパウチの果物及び魚介類、漬物・佃煮、冷凍卵製品、他)

No.	品名	メーカー	結果	No.		3	メーカー	結果
1	ミニ柏もち	SN食品	適	37	マイルドキムチ		SN食品	適
2	ミニ笹だんご	11	11	38	凍結全卵		キューピー	11
3	プチたいやき	九州太平商事	11	39	冷凍卵白		11	11
4	甘夏ゼリー	給材開発	11	40	厚焼卵		マルイ食品	11
5	八女茶ムース	セリア・ロイル	11	41	手巻き用卵焼き		岡崎鶏卵	11
6	ナタデココシロップ漬け	正栄食品	11	42	錦糸卵		マルイ食品	11
7	野菜入りファイバーゼリー	丸和油脂	11	43	たまごそぼろ		キューピー	11
8	奈良県産いちご&ブルーベリーゼリー	11	11	44	千草焼		マルイ食品	11
9	ナタデココゼリー(ヨーグルト味)	力セイ食品	11	45	クッキング用ミルメークニ	コーヒー	大島食品	11
10	国産みかんシロップ漬け	SN食品	11	46	クッキング用ミルメークココア		11	11
11	フルーツパックパインアップル	日興食品	11	47	ミルメークコーヒー		11	11
12	フルーツパック黄桃	11	11	48	ミルメークキャラメル		11	11
13	ミックスドフルーツ	天狗缶詰	11		ミルメーク紅茶		11	11
14		熊本果実連	11		アレルゲンフリーカレー		アスビー食品	11
15	レトルト鮭ほぐし甘塩	宝幸	11	51	アレルゲンフリーシチュー	-フレーク	リ 日本糧食	11
16	あさり水煮	日興食品	11			(粉と豆乳のホワイトルゥーク)		11
17		宝幸	11		きな粉		中村製粉	11
	冷凍白玉餅	給材開発	11		乾燥おから		サカタフーズ	11
19	冷凍白串団子	11	11		カットこうや		SN食品	11
20	ゆでもち	11	11	56	細切りこうや		11	11
	チキンブイヨン	ニチレイフーズ	11	57	粉豆腐		九州太平商事	11
22	鶏ガラスープ	ジャパンファーム	11		レンズ豆		ギャバン	11
23		印南養鶏	11		乾燥パパイヤ		松原農産加工組合	11
24	,	カセイ食品	11	60		30g	藤崎食品	11
25	ねりうめ	テーオー食品	11		揚げチャーメン	40g	11	11
26	つぼ漬けきざみ	上園食品	11	62		50g	11	11
27	国産千切りたくあん	タカ食品	11	63		60g	11	11
28	E 1. — 1	博多漬物	11		生クリームと炒め香味野菜のクリームシ	チューフレーク		11
		タカ食品	11		コンソメスープ		味の素	11
30	味よしきざみ高菜	上園食品	11		ポタージュ		11	11
31		カセイ食品	11	67	コーンクリームスープ		11	11
32		博多漬物	11		レトルトクリームコーン		SN食品	11
33	, , _ , _ , _ ,	11	11		マイルドデミグラス	ソース	エムシーシー食品	11
	しそ味ひじきFe	タカ食品	11		ピッツァソース		11	11
	Feひじきのり	11	11		さわら角切り		鹿児島県漁連	11
	しそ海苔のまたない。	//	11	72	さわら角切り			11

<細菌検査> ・一般細菌数(1~49) ・大腸菌群(1~49) ・サルモネラ属(1~49) ・黄色ブドウ球菌(1~49)

- ・腸炎ビブリオ(15~17) ・腸管出血性大腸菌〇157(1~17,21~37,45~49) ・カビ(24~37)
- <理化学検査>・水分(45~67) ・塩分(1~3,30,45~52,64~70) ・保存料(1~5,30,45~57,65~70) ・酸価(53~57,60~63)

- ・過酸化物価(53~57,60~63) ・ヒスタミン(71,72) ・揮発性塩基窒素(71,72) ・真空度(70)
- 可溶性固形分(4,5,68~70)・アレルギー物質<卵>(50~52) ・アレルギー物質<乳>(50~52)
- ・アレルギー物質<小麦>(50~52) ・戻り率(58,59)

安全性確認済みのおいしい行事食を是非ご活用ください!











プチたいやき 甘夏ゼリー

八女茶ムース