

♪ 木立も ブランコも メリーゴーランドも ベンチも みんなみんな 雨の中 …… ♪

高温多湿の時期を迎えました。食中毒発生防止に向けて、衛生管理を再確認しましょう！

学校給食に関する夏期講座

「学校給食の衛生検査の基本」のご案内

本年度も8月に、恒例の「学校給食に関する夏期講座（5講座）」を開催します。（詳細は、公文をご覧ください。）

検査関係の講座「学校給食の衛生検査の基本」は、8月4日(水)に実施予定です。内容は下表のとおりです。

特に、**手洗い指導のための検査**では、汚染区域での各種野菜洗浄時の手指の細菌汚染状況を検査したり、非汚染作業に移るときにはどのような手洗いを行えば効果的かを検証して、調理場で活用できる内容を予定しています。

日 時	8月4日(水) 9:30~16:00
対象者	栄養教諭&学校栄養職員、養護教諭 15人
内 容	<p>① 手洗い指導のための検査 (調理場における効果的な手洗いの検査等)</p> <p>② 食指導のための検査 (「糖度計」や「塩分計」での検査)</p> <p>③ 衛生管理のための検査 (食器の洗浄度検査、次亜塩素酸ナトリウムの調製に関する検査、毛髪の検査)</p>
持参するもの	器具(椀、皿、しゃもじ、玉じゃくしなど種類毎に2個ずつ)、白衣、デジカメ、昼食



本会を
研修視察等に
ご利用ください！



本会は、学校給食調理場関係者、学校保健委員会、養護教諭、家庭科教諭、保護者の方々の研修視察にご利用頂くことができます。

ご希望に応じて、本会の事業内容、食育支援等の取組状況、取扱物資の安全確保のための検査状況等についてご紹介します。また、食品衛生ミニ講座や食品検査室での検査体験や倉庫での物資の保管状況の視察等も実施しています。どうぞ、本会を大いにご利用ください！



5月の検査実施内容・結果

5月は、七夕用のデザート類、果汁、冷蔵デザート類(直納品)、パン用スプレッド類(ジャムなど)、冷凍点心類及び鶏肉製品などについて、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。

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。



本会のおいしい七夕用デザートを是非どうぞ！

(七夕用デザート類、果汁、冷蔵デザート類(直納品)、パン用スプレッド類(ジャムなど)、冷凍点心、他)

No.	品名	メーカー	結果	No.	品名	メーカー	結果
1	七夕デザート(星のソーダ)	給材開発	適	37	いちごミックスジャム	タカ食品	適
2	七夕ゼリー(グレープ)	セリア・ロイル	〃	38	りんごジャム	〃	〃
3	七夕ゼリー(メロン)	SN食品	〃	39	マーマレード	〃	〃
4	星型杏仁豆腐ミックス	給材開発	〃	40	クックマーマレード	〃	〃
5	星型・月型ゼリーミックス	〃	〃	41	ストロベリー	〃	〃
6	調製豆乳	SN食品	〃	42	モアティエ	アップル	〃
7	無調整豆乳	〃	〃	43	ヌーヴォ	みかん	〃
8	レモン果汁1㍺	ポッカ	〃	44	ブルーベリー	〃	〃
9	みかん果汁1㍺	熊本果実連	〃	45	食物リノールマーガリン	〃	〃
10	みかん果汁125ml	〃	〃	46	ロルフチーズソフト	宝 幸	〃
11	ホワイトグレープフルーツジュース	〃	〃	47	チョコレートネオソフト	タカ食品	〃
12	グレープジュース	〃	〃	48	ちょこっとクリームチョコ	〃	〃
13	アップルジュース1㍺	〃	〃	49	ピーナツネオソフト	〃	〃
14	アップルジュース125ml	〃	〃	50	デキシー黒豆きな粉クリーム	丸和油脂	〃
15	アシドミルクPLUS65	愛知ヨーク	〃	51	デキシー	10g	〃
16	アシドミルクPLUS110	〃	〃	52	マーシャルビーンズ	15g	〃
17	ラブミープラス	〃	〃	53	デキシー	10g	〃
18	ラブミープラスフルーツ	〃	〃	54	レーズンクリーム	15g	〃
19	給食ヨーグルトコアコア50g	〃	〃	55	デキシーチルドチョコ	〃	〃
20	コアコア80g	〃	〃	56	ジャム&	ジャム	タカ食品
21	コアコアプラス80g	〃	〃	57	マーガリン	マーガリン	〃
22	コアコアいちご80g	〃	〃	58	〃	ストロベリー	〃
23	コアコアもも80g	〃	〃	59	せんいプラス	ブルーベリー	〃
24	コアコアぶどう80g	〃	〃	60	〃	アップル	〃
25	コアコアりんご80g	〃	〃	61	メープルゼリー	〃	〃
26	給食ヨーグルト食物繊維50g	〃	〃	62	はちみつ	〃	〃
27	ファイバーヨーグルト80g	〃	〃	63	肉ぎょうざ	テーブルマーク	〃
28	給食ヨーグルト鉄(プルーン味)50g	〃	〃	64	焼きぎょうざ	オカダ食品	〃
29	プルーンヨーグルト80g	〃	〃	65	八宝春巻	マルハニチロ	〃
30	ソフトクリームヨーグルトバナナ60g	〃	〃	66	徳用ミニ春巻	テーブルマーク	〃
31	ソフトクリームヨーグルトバナナ80g	〃	〃	67	スコッチエッグハーフ	キューピー	〃
32	国産みかんゼリー80g	〃	〃	68	照り焼きチキンパティ	マルイ食品	〃
33	国産ぶどうゼリー80g	〃	〃	69	根菜ハンバーグ(タレ入り)	〃	〃
34	国産やさいゼリー80g	〃	〃	70	チキンピカタ	〃	〃
35	国産りんごゼリー80g	〃	〃	71	照り焼きチキン	印南養鶏	〃
36	国産ももゼリー80g	〃	〃				

- <細菌検査>**
- ・一般細菌数(No.1~5,32~71)
 - ・大腸菌群(No.1~5,15~64,67~71)
 - ・E.coli(No.65,66)
 - ・黄色ブドウ球菌(No.1~5,15~71)
 - ・サルモネラ属(No.1~5,15~65)
 - ・カンピロバクター(No.68~71)
 - ・腸管出血性大腸菌O157(No.1~5,15~62,67~71)
- <理化学検査>**
- ・塩分(No.6,7,45~55,57,63~71)
 - ・保存料(No.1~71)
 - ・酸価(No.45,57)
 - ・過酸化価(No.45,57)
 - ・pH(No.1~44,56,58~62)
 - ・可溶性固形分(No.1~44,56,58~62,68,69,71)
 - ・水分(No.45~55,57)
 - ・酸度(No.8~14)
 - ・皮率(No.63~66)

* ()内数字は、検査を実施した物資の番号