



平成28年 8月号 通巻148号

公益財団法人  
鹿児島県学校給食会

♪ 静かな湖畔の 森のかげから もう起きちゃいかかと カッコウが啼く …… ♪

梅雨明けした途端、猛暑日が続いています。熱中症に気をつけながら、この夏を乗り切りましょう！



## Q&Aコーナー

～ お問い合わせ事例から ～

**Q1** たけのこ水煮の液が白濁したり、白い固まりが付着しているのですが。

**A** ご存じの方が多いと思いますが、これは、変質などによるものではなく、たけのこの成分のアミノ酸のチロシンが結晶化したもので、全く無害です。

チロシンは、私たちにとって有用なもので、神経の伝達物質や、甲状腺ホルモンを作り出す働きがあり、疲労回復にも役立っているといわれています。また、チロシンは、「やる気物質」などと呼ばれる心身のバランスを保つために欠かせない物質であるドーパミンの原料でもあり、体や脳のリズムを整えてくれるのに役立つ物質です。

製造時の水さらし時間を長くすると、ある程度減少するのですが、逆にたけのこ本来のうまみ成分や栄養成分が失われてしまいます。チロシンによる白濁や白い固まりは、むしろ栄養成分が多いことを示していますので、どうぞ、安心してお使いください。



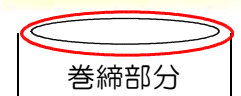
**Q2** 缶詰の上蓋に少しサビが付いているのですが、中身は大丈夫ですか？  
缶詰の側面が凹んでいるのですが、中身は大丈夫ですか？

**A** 缶詰に関して、このような質問がたまに寄せられますが、サビ及び缶胴の凹みは、問題ありません。公益社団法人日本缶詰びん詰レトルト食品協会では次のように説明しています。

缶詰は、湿気の多いところや温度変化の激しいところに長く置くと、ふたの表面がさびてくることがありますが、少々のさびは、中身には全く関係なく問題はありません。

また、缶詰は通常、真空状態に保たれているので、落としたり、ぶつけたりすると、缶の胴の部分が凹みやすくなっています。凹み缶は、中身にはほとんど影響がありません。

ただし、ふた付き（巻締）の部分が強く曲ったり凹んだりしたものは密封が破壊されている場合があるので注意して下さい。



## 7月の検査実施内容・結果

7月は、第2学期からの新規取扱品、9月用行事食、点心類、大豆・豆製品、こんにゃく、コロッケ類、魚介類、漬物・佃煮類などについて、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。検査に裏打ちされた本会の物資を安心して御使用ください。

### <第2学期からの新規取扱品、9月用行事食、点心類、大豆・豆製品、コロッケ類、魚介類、他>

No.	品名	メーカー	結果	No.	品名	メーカー	結果
1	手切りヒレカツ(乳・卵抜き)	大光食品	適	42	ローストンカツ	40g SN食品	適
2	安納焼きいも	九州太平商事	//	43	(乳・卵抜き)	50g //	//
3	さばカレー煮	40g 極洋	//	44	彩り野菜とキャベツの	40g エムシーシー食品	//
4		50g //	//	45	ミンチカツ(乳・卵抜き)	60g //	//
5	荒挽きつくねミニFe・Ca	印南養鶏	//	46	野菜コロッケ	40g //	//
6	ベビーチーズ(Ca+Fe)	宝幸ロルフ	//	47	(乳・卵抜き)	60g //	//
7	CaMgパテキャラメル	カセイ食品	//	48	天つゆ	キンコー醤油	//
8	クラッシュトマト	ナガノトマト	//	49	めんつゆ	//	//
9	ハニーマスタードビネガー	ミツカン	//	50	冷やし中華のたれ	//	//
10	お月見団子	SN食品	//	51	あじ切り身	県漁連	//
11	お月見デザート	//	//	52	あじ磯の香チーズフライ	極洋	//
12	お豆腐しゅうまい	大冷	//	53	いわし一枚開き	酒元水産	//
13	焼売(肉)チキンビヨン入り	ニチレイフーズ	//	54	いわし一枚開き粉付き	//	//
14	国産ポークしゅうまい	宝幸	//	55	いわし丸干し	県漁連	//
15	ジャンボエビしゅうまい	SN食品	//	56	太白しらす干し	//	//
16	大焼売	味の素	//	57	田作り煮干し	//	//
17	冷凍大豆	九州ブロック品	//	58	いわしのトマト煮	津田商店	//
18	冷凍おから	SN食品	//	59	いわしみぞれ煮	//	//
19	冷凍豆腐(サイコロカット)	ライクスタカギ	//	60	いわし梅煮	40g //	//
20	白花豆&白インゲン豆ペースト	SN食品	//	61		50g //	//
21	冷凍白玉餅	給材開発	//	62	さんま開き粉付き	県漁連	//
22	冷凍白串だんご	//	//	63	くろしおパック	500g かつお公社	//
23	ゆでもち	//	//	64		1kg //	//
24	きな粉	//	//	65	鯖油漬けフレーク	//	//
25	しいたけ(足切)	かしい	//	66	梅干し	カセイ食品	//
26	しいたけ(カット)	//	//	67	ねりうめ	テーオー食品	//
27	しいたけ(足付)	//	//	68	つぼ漬けきざみ	上園食品	//
28	冷凍やきそば麺	武蔵野フーズ	//	69	国産千切りたくあん	タカ食品J	//
29	冷凍スパゲッティ	//	//	70	一食福神漬	博多漬物	//
30	冷凍ペンネ	//	//	71	国産つぼ漬	タカ食品	//
31	冷凍フジリ(IQF)	日本製粉	//	72	味よしきざみ高菜	上園食品	//
32	うす切りこんにゃく	やきやま	//	73	白菜キムチ	カセイ食品	//
33	キンピラこんにゃく	//	//	74	パパイヤ漬	徳之島マツバラ	//
34	ミニ三角こんにゃく	//	//	75	冷凍マイルドキムチ	アサダ	//
35	サラダこんにゃく	//	//	76	かなぎちりめん	博多漬物	//
36	ブルー(1個入り)	正栄食品	//	77	ちりめん昆布	//	//
37	レーズン	SUN-MAID	//	78	細切り昆布	//	//
38	バナナチップ	サンナッツ	//	79	しそ味ひじき	タカ食品	//
39	きのことかぼちゃのかき揚げ	ニッスイ	//	80	Feひじきのり	//	//
40	国産4種類野菜のかきあげ(ミニ)	テーブルマーク	//	81	しそ海苔	//	//
41	さといもコロッケ(卵抜き)	九州太平商事	//				

<細菌検査> ・一般細菌数(No.1~8,10~61) ・大腸菌群(No.2,5~8,10~18,20~27,32~39,48~50,56,58~61)  
 ・E.coli(No.1,3,4,9,19,28~31,40~47,51~55,57) ・黄色ブドウ球菌(No.1~8,10~61) ・カビ・酵母(No.36,37)  
 ・サルモネラ属(No.1~8,10~50,52~61) ・腸管出血性大腸菌O157(No.1~8,10,11,24,36~38,42~45,48~50)  
 ・腸炎ピブリオ(No.3,4,51~61) ・クロストリジウム(No.8,44,45) ・ウエルシュ菌(No.1,42,43)

<理化学検査> ・塩分(No.1,3~7,9,10,39,41~50,55~61,63~81) ・保存料(No.1~11,38,39,41~50,58~61,66~81)  
 ・保存料(No.1~11,38,39,41~50,58~61,66~81) ・酸価(No.38,39,63~65) ・過酸化価(No.38,39,63~65)  
 ・ヒスタミン(No.3,4,51~65) ・新鮮度[揮発性塩基窒素](No.1,42,43,51~54,56,57,62)  
 ・鉄(No.2~7) ・カルシウム(No.2~7) 吸油量(No.1,5) ・水分(No.2,5~7,9,38,39,55~57,63~65)  
 ・アレルギー[卵](No.1,41~47) ・アレルギー[乳](No.1,42~47)  
 ・pH(No.3,4,8,9,11,48~50,58~61,66~75,79~81) ・可溶性固形分(No.2~4,8,9,11,48~50,58~61,66~75,79~81)