

♪ いらかの波と 雲の波 重なる波の 中空を 橋かおる 朝風に …… ♪

風薫るさわやかな5月となりました。大空を悠々と泳ぐ鯉のぼりの姿に元気づけられる気がします。



お知らせ

～ 平成29年度学校給食に関する夏期講座 ～

「学校給食の衛生管理」講座では、ノロウイルス対策を取り上げます！

夏休み期間中の本会の取組として毎年好評の「学校給食に関する夏期講座」を平成29年度も5講座設けます。そのうち、「学校給食の衛生管理」講座は、最近、大規模なノロウイルス食中毒事件が発生していることを踏まえ、昨年度とは内容を変え、**専門の先生にノロウイルス食中毒防止対策について講義をしていただくことにしました。**

講師には、国立医薬品食品衛生研究所食品衛生管理部第四室室長の野田衛先生をお迎えします。先生は、ノロウイルス研究の第一人者として御活躍中で、丸山努先生との共著で「お客様、従業員、家族をノロウイルスから守る!!」などの本を出版していらっしゃいます。

ノロウイルスの流行時期に備えて、予め最新の知識を得ておくことはたいへん重要なことと思われます。またとない機会ですので、多くの方々に受講していただき、野田衛先生の貴重な講義内容をそれぞれの調理場の衛生管理にぜひ活かしていただきたいと思えます。

また、本講座の午後は、本会の貸出検査機器を使用した検査の実際を説明を交え実体験をしていただくように計画しています。

なお、5講座の日程、内容及び募集等については、別途ご案内いたします。



～学校給食に関する夏期講座～ 「学校給食の衛生管理」講座

- ・開催日：平成29年8月18日(金) 9:30～16:00
- ・日 程：9:30～12:00 講義：(仮題)ノロウイルス食中毒防止対策について
 講師：国立医薬品食品衛生研究所 食品衛生管理部 第四室室長 野田 衛 先生
- 13:00～16:00 貸出検査機器を使用した検査の実際
- ・対象者・募集人員：学校栄養教諭等 養護教諭 学校給食調理従事員 80人

Q & A コーナー

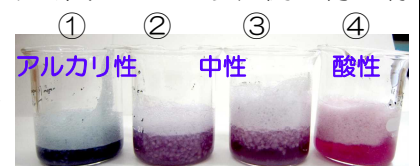
～ お問い合わせ事例から ～

Q1 紫芋ペーストを使ってかるかんを作ったところ、青緑色になったのですが、どうしてでしょうか？

A これは、紫芋のアントシアニン色素がpHの影響を受けて青緑色になったためです。

アントシアニン色素はpHによって色が変化し、酸性側で赤、中性域で紫、アルカリ性側で青～緑色となります。作られたかるかんの配合は、かるかん粉、卵白、山芋、紫芋ペースト、水です。この中で、卵白のpHがアルカリ性を示します。そのため卵白の量によっては、かるかんの生地がアルカリ性になり、緑がかった(青みを帯びた)かるかんが出来上がってしまいます。

検査室で、① 問い合わせの調理場と同じ配合のもの、② 卵白を減らして山芋を増量したもの、③ 配合割合は同じで食酢でpHを中性域まで下げたもの、④ 同じく食酢で酸性域までpHを下げたものの4種類の生地で作るかるかんを作って比較してみました。右写真の結果から明らかのように、卵白を減らして山芋を増量するか、食酢でpHを中性域にすることできれいな紫色のかるかんを作ることが出来ました。



かるかん粉を入れる前の色



出来上がりのかるかん

4月の検査実施内容・結果

4月に本会検査室で実施した検査対象品は、平成29年度第1学期分共通選定品(九州全県で、安全性、原料配合、価格、普及性等を検討して、学期間取り扱うことが決定した物資)、冷凍デザート、冷凍食肉、豆製品、果実缶詰類、7月の七夕用デザート等です。

細菌検査及び理化学検査の結果は、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。本会の衛生的で安全な物資を安心して御使用ください。

No.	品名		メーカー	結果	No.	品名		メーカー	結果
1	さばの生姜煮	40g	津田商店	適	43	県内産豚肉	スライス	JA食肉かごしま	適
2		50g	//	//	44		角切り	//	//
3	いわしのカリカリフライ		SN食品	//	45		ミンチ	//	//
4	国産ミートハンバーグ	40g	ニチレイフーズ	//	46		豚骨煮込み用	//	//
5		60g	//	//	47		スライス	//	//
6		80g	//	//	48	県内産鶏肉	角切り	//	//
7	カレークノーデル	50g	新栄物産	//	49	ミンチ	//	//	
8		60g	//	//	50	ほぐしささみ水煮	SN食品	//	
9	焼売(肉)		ニチレイフーズ	//	51	とりささみチャンク	キューピー	//	
10	瀬戸内産レモンゼリー		SN食品	//	52	落花生ドライパック	天狗缶詰	//	
11	フルーツムース		セリア・ロイル	//	53	蒸し挽き割り大豆	//	//	
12	FEストロベリー		タカ食品	//	54	蒸し挽き割り大豆	SN食品	//	
13	FEパイ		//	//	55	大豆ドライパック	天狗缶詰	//	
14	冷凍おろし生ゆず		尾家産業	//	56	蒸しレッドキドニー	SN食品	//	
15	ラ・フランスゼリー		給材開発	//	57	みかん缶	九州地区共同購入品	//	
16	果汁たっぷり国産りんごゼリー		ニチレイフーズ	//	58	甘夏缶	熊本果実連	//	
17	ブルーベリーゼリー		給材開発	//	59	デコポン缶	//	//	
18	ぶどうゼリー		ニチレイフーズ	//	60	パイ缶(輪切り・1号缶)	九州地区共同購入品	//	
19	アセロラゼリー		//	//	61	パイ缶(輪切り・4号缶)	宝 幸	//	
20	ムース		セリア・ロイル	//	62	パイ缶(チビット)	九州地区共同購入品	//	
21	ほうれん草ムース		//	//	63	黄桃缶(2つ割り)	//	//	
22	カスタードプリンFe		SN食品	//	64	黄桃缶(ダイス)	//	//	
23	マンゴプリン		ニチレイフーズ	//	65	りんご缶(ダイス)	天狗缶詰	//	
24	アセロラミルク		//	//	66	みつ豆用寒天缶	//	//	
25	フルーツ杏仁		//	//	67	黒豆缶詰	エムシーシー食品	//	
26	アセロラジュレ		//	//	68	調理用マーガリン	丸和油脂	//	
27	焼き焼き	チョコレート	マルハニチロ	//	69	ソフトマーガリンLT(乳不使用)	//	//	
28		ストロベリー	//	//	70	CP-2000(バター風マーガリン)	//	//	
29	ソフトシュークリーム		大 冷	//	71	調理用バター(無塩)	南日本酪農協同	//	
30	ソフトエクレア		//	//	72	調理用バター(有塩)	//	//	
31	原宿ドッグミニ(ココアバナナFe)		ニチレイフーズ	//	73	絹厚揚げ	大 冷	//	
32	米粉ドッグミニ(チョコレートクリームCa)		//	//	74	ミニ厚揚げ	//	//	
33	さつまポテト		マルイ食品	//	75	油揚げカット	ライクスタカギ	//	
34	スイートポテトタルト		九州太平商事	//	76	餅っ子いなり	九州太平商事	//	
35	さつまパイ		//	//	77	星型・月型ゼリーミック	給材開発	//	
36	輸入牛肉	スライス	九州地区共同購入品	//	78	星型杏仁豆腐ミックス	//	//	
37		モモスライス	//	//	79	七夕ゼリー(ブドウゼリー)	セリア・ロイル	//	
38		ミンチ	//	//	80	七夕デザート(星のソーダゼリー)	給材開発	//	
39		角切り	//	//	81	七夕デザート(ライチゼリー)	//	//	
40		細切り	//	//	82	冷凍オクラスライス	SN食品	//	
41	県内産牛肉	スライス	JA食肉かごしま		83	冷凍ゴーヤスライス	九州太平商事	//	
42		角切り	//						

<細菌検査> ・一般細菌数(No.1~56,77~83) ・大腸菌群(No.1,2,4~6,9~13,15~34,50~56,77~81)
 ・E.coli(No.3,7,8,14,35~49,82,83) ・黄色ブドウ球菌(No.1~56,77~83) ・サルモネラ(No.1~56,77~83)
 ・腸管出血性大腸菌O157(No.4~6,10~34,36~56,77~83) ・腸炎ピブリオ(No.1~3)
 ・カンピロバクター(No.47~51) ・クロストリジウム属(No.52~56)

<理化学検査> ・保存料(No.1~35,77~81) 塩分(No.1~9,50,51,68,69,72) ・水分(No.68~76) ・ヒスタミン(No.1~3)
 ・新鮮度[揮発性塩基窒素](No.36~49) ・真空度(No.57~67) ・量目(No.57~67)
 ・溶出スズ(No.57~67) ・酸価(No.3,27~35,68~76) ・過酸化価(No.3,27~35,68~76)
 ・pH(No.1,2,10~26,57~67,77~81) ・可溶性固形分(No.1,2,10~26,57~67,77~81)
 ・アレルギー[卵](No.3,7,8) ・アレルギー[乳](No.3,7,8,69) ・アレルギー[小麦](No.3) 他