



平成30年6月号 通巻168号

公益財団法人

鹿児島県学校給食会

♪ おやまに 雨がふりました あとから あとから 降ってきて . . . ♪

高温多湿な梅雨は、食中毒菌などの繁殖が活発になる時期です。衛生管理をさらにしっかり行い、食中毒防止に取り組みましょう。



学校給食に関する夏期講座

「学校給食の衛生管理」のご案内

今年度も夏休みに「学校給食に関する夏期講座(5講座)」を開催します。検査関係の「学校給食の衛生管理」講座は、下記のとおり行います。

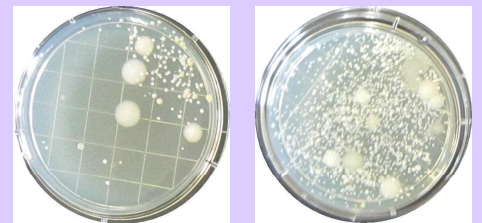
- ・期 日：平成30年8月9日(木) 13:00～16:00
- ・対 象：学校栄養職員，栄養教諭及び養護教諭
- ・人 数：15名
- ・内 容：
 - ① 手洗指導のための検査：効果的な手洗い方法について（手洗い上手，手形培地等を使用した検査）
 - ② 衛生管理のための検査：次亜塩素酸ナトリウム溶液の経時変化等
- ・その他：白衣、デジカメ、筆記具を御持参ください。



手形培地による検査



細菌検査結果



頭髮の細菌検査結果

申し込み締め切り日は7月6日(金)です。当日は、パソコン講座と重なりますが、午前はパソコン講座、午後は衛生管理講座を受講でも構いません。どうぞ早めに申し込みください。



右の講座も
よろしくお願
い
します。

講 座 名	実 施 日
☆魅力ある献立作成のための郷土料理研究講座	7月31日(火) 9:00～16:00
☆学校給食における食物アレルギーに関する講座	8月 7日(火) 9:30～16:00
☆学校給食パン作り講座	8月 8日(水) 9:30～16:00
☆魅力ある献立作成のためのパソコン講座	8月 9日(木) 9:30～16:00

視察研修にご利用ください

本会は、学校保健委員会や学校給食センターの研修会などに利用していただくことができます。

研修時間に応じて、本会の業務、食育支援事業、取扱物資の衛生管理等の説明なども行っています。さらに、食品検査室や食品倉庫等の施設も見学していただいています。

また、食品検査室では、ご希望があれば、栄養教諭、養護教諭や家庭科担当教諭のグループを対象に、簡易衛生検査の実技等にも対応してまいりますので、どうぞ御活用ください。



5月の検査実施内容・結果

5月に本会食品検査室で実施した検査対象品は、肉類素材品、冷蔵デザート製品、油脂類、大豆加工品類、一食調味料及びパン用スプレッド類などで、検査結果は、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。安全で衛生的な本会の物資をどうぞ安心してご使用ください。

No.	品名	メーカー	結果	No.	品名	メーカー	結果	
1	輸入牛肉	スライス	九州共同購入	適	38	絹厚揚げ	大冷	適
2		モモスライス	//	//	39	ミニ絹厚揚げ	//	//
3		ミンチ	//	//	40	油揚げカット	ライクスタカギ	//
4		角切り	//	//	41	餅っ子いなり	九州太平商事	//
5		細切り	//	//	42	ミニ酢みそ	キンコー醤油	//
6	県内産牛肉	スライス	JA食肉かごしま	//	43	一食とんかつソース	SN食品	//
7		角切り	//	//	44	一食ウスターソース	キンコー醤油	//
8	県内産豚肉	スライス	//	//	45	マイティソース	タカ食品	//
9		角切り	//	//	46	一食トマトケチャップ(有機)	SN食品	//
10		ミンチ	//	//	47	ケチャップソース	//	//
11		豚骨煮込み用	//	//	48	ケチャップ&ケチャップ	タカ食品	//
12	県内産鶏肉	スライス	//	//	49	マスタード	マスタード	//
13		角切り	//	//	50	しゅうまいのたれ	SN食品	//
14		ミンチ	//	//	51	イチゴミックスジャム	タカ食品	//
15	ほぐしささみ水煮	SN食品	//	52	リンゴジャム	//	//	
16	とりささみ(チャンク)	キューピー	//	53	クックマーマレード	//	//	
17	アシドミルクPLUS65	愛知ヨーク	//	54	モアティエヌーヴォ ストロベリーN	//	//	
18	ラブミープラス	//	//	55	モアティエヌーヴォ アップルN	//	//	
19	ココア	//	//	56	モアティエヌーヴォ みかんN	//	//	
20	ココアいちご	//	//	57	モアティエヌーヴォ ブルーベリーN	//	//	
21	ココアもも	//	//	58	植物リノールマーガリン	//	//	
22	ココアぶどう	//	//	59	ロルフチーズソフトCM(ゆるチーズ)	宝幸	//	
23	ココアりんご	//	//	60	ちょこっとクリームチョコレート	タカ食品	//	
24	ココアプラス	//	//	61	ピーナッツネオソフト	//	//	
25	ファイバーヨーグルト	//	//	62	デキシー黒豆きなこクリーム	丸和油脂	//	
26	ブルーベリーヨーグルト	//	//	63	デキシーマーシャルビーンズ 10g	//	//	
27	ソフトクリームヨーグルトバニラ	//	//	64	デキシーマーシャルビーンズ 15g	//	//	
28	スクールヨーグルト(バニラ)	//	//	65	デキシーレーズンクリーム	//	//	
29	ガゼリヨーグルト1000ml	//	//	66	デキシーチルドチョコ	//	//	
30	国産ぶどうゼリー	//	//	67	ジャム&ジャム	タカ食品	//	
31	国産りんごゼリー	//	//	68	マーガリン	マーガリン	//	
32	国産ももゼリー	//	//	69	せんいプラス ストロベリー	//	//	
33	国産やさいゼリー	//	//	70	せんいプラス ブルーベリー	//	//	
34	調理用マーガリン	丸和油脂	//	71	せんいプラス アップル	//	//	
35	ソフトマーガリンLT(乳不使用)	//	//	72	メープルゼリー	//	//	
36	CP-2000(バター風マーガリン)	//	//	73	純粋はちみつ	//	//	
37	調理用バター(無塩)	南日本酪農	//	74	冷凍フルーツミックス	大島食品工業	//	

<細菌検査> ・一般細菌数(No.1~16,30~33,42,51~74) ・大腸菌群(No.15~33,42,51~74)
 ・E.coli(No.1~14) ・黄色ブドウ球菌(No.1~33,42,51~74) ・サルモネラ(No.1~33,42,51~74)
 ・腸管出血性大腸菌O-157(No.1~33,42,51~74) ・ウエルシュ菌(No.1~14)
 ・カンピロバクター(No.12~16)

<理化学検査> ・保存料(No.17~33,42~57,59~67,69~74) ・塩分(No.15,16,34,35,42~50,58~66,68)
 ・水分(No.15,16,34~41,58~66,68) ・新鮮度(No.1~14) ・酸価(No.34~41,58,68)
 ・過酸化値(No.34~41,58,68) ・酸度(No.42~48,50,) ・無塩可溶性固形分(No.42~50)
 ・pH(No.17~33,42~57,67,69~74) ・可溶性固形分(No.17~33,42~57,67,69~74)
 ・アレルギー：乳(No.35)