

♪ 年の始めの 例（ためし）とて終（おわり）なき世の めでたさを・・・♪



明けましておめでとうございます。本年もどうぞよろしくお願いいたします。



タレ付き魚製品(ボイル・蒸しタイプ)の塩分の実測値は...

ボイルや蒸しタイプのタレ付き魚製品等の食塩相当量は、メーカーから提出される資料ではタレをすべて含んだ数値で表示されています。しかし、児童・生徒が喫食する時には、タレはすべて食べるわけではありません。本会検査室では、取り扱い品の塩分の実測を行う際に、「魚のみ(タレが表面に付着した程度)」と「タレ」を分けて検査を実施しています。今年度(12月現在)実施した魚のみの検査について結果を掲載しますので参考にしてください。**なお、タレの付き具合や量により若干の誤差が生じること、検査は実験レベル(未加熱)での自主検査結果であることをご理解ください。**

検査方法：沈殿滴定法(モール法)

検査手順：

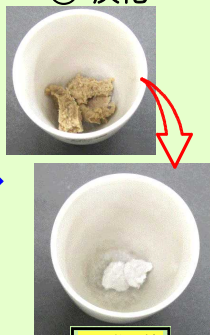
- ① 検体均一化 ② 計量後、乾燥 ③ 灰化 ④ 冷却後、濾過 ⑤ 滴定後、塩分値算出



検体を袋ごと解凍する。半解凍後100g(2~3個程度)採取し、ミキサーで粉碎。



るつぽに3g程度採取後、定温乾燥機で乾燥。

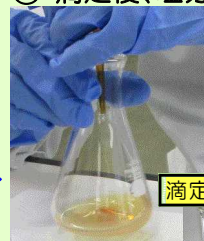


灰化後

バーナー加熱で炭化後、さらに600℃程度のマッフル炉で白~灰色に灰化。



室温で冷却後、メスフラスコで濾過。



滴定前(左)、後(右)

一定量を三角フラスコに採取後、0.01N硝酸銀溶液で滴定し、溶液の色が変化した時点の溶液量から塩分値を算出。

★タレ付き魚製品の「魚のみ」の塩分実測値 (平成30年4月~12月検査実施)

No.	品名	規格	塩分実測値 (%)	メーカー資料の食塩相当量	No.	品名	規格	塩分実測値 (%)	メーカー資料の食塩相当量
1	いわし甘露煮	40g	0.8	1.8 (実)	15	さば生姜煮	40g	0.9	1.65 (実)
2		50g	0.7	1.8 (実)	16		50g	0.8	1.65 (実)
3	いわしみぞれ煮	50g	0.9	1.5 (実)	17	さばゆず味噌煮	50g	0.4	0.9 (実)
4	いわしおかか煮	50g	0.9	1.2 (実)	18	さんまみぞれ煮	40g	1.1	1.2 (実)
5	いわし梅煮	40g	0.9	1.8 (実)	19		50g	0.9	1.2 (実)
6		50g	0.9	1.8 (実)	20	さんま	40g	0.9	1.4 (実)
7	いわし生姜煮	40g	0.9	1.6 (実)	21	かぼすレモン煮	50g	0.8	1.4 (実)
8		50g	0.9	1.6 (実)	22	さんまゆず味噌煮	40g	0.5	0.9 (実)
9	さばみぞれ煮	M	0.5	1.7 (計)	23		50g	0.4	0.9 (実)
10		L	0.6	1.8 (計)	24	さんま生姜煮	40g	0.7	1.1 (実)
11	さば味噌煮	M	0.6	1.5 (計)	25		50g	0.7	1.1 (実)
12		L	0.5	1.6 (計)	26	さんま甘露煮	50g	0.8	1.1 (実)
13	さばごま味噌煮	50g	0.5	1.2 (実)	27	さんま梅煮	50g	0.9	1.6 (実)
14		60g	0.5	1.2 (実)					

No. 11,12 さば味噌煮は、平成30年度3学期共通選定品です。どうぞよろしくお願いいたします。



メーカー資料の食塩相当量
(実)：実測値
(計)：計算値

12月の検査実施内容・結果

12月に本会食品検査室で実施した検査対象品は、2月行事食、冷凍肉素材品、冷凍魚介類調理加工品、揚げ物食材、ふりかけ・炊き込み用具材などで、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	節分豆	給材開発	適	31	さんま甘露煮 50g	津田商店	適
2	ふくまめ 10g	シオヤマ	//	32	さんま生姜煮 40g	//	//
3	ふくまめ 15g	//	//	33	さんま生姜煮 50g	//	//
4	輸入牛肉 (スライス)	ニチレイフレッシュ	//	34	きのこことかぼちゃのかき揚げ	日本水産	//
5	輸入牛肉 (モモスライス)	//	//	35	国産4種類野菜のかき揚げ(ミニ)	尾家産業	//
6	輸入牛肉 (角切り)	//	//	36	カレークノーデル 50g	新栄物産	//
7	輸入牛肉 (ミンチ)	//	//	37	カレークノーデル 60g	//	//
8	輸入牛肉 (細切り)	//	//	38	北のかぼちゃクノーデル 50g	//	//
9	県内産牛肉 (スライス)	JA食肉かごしま	//	39	北のかぼちゃクノーデル 60g	//	//
10	県内産牛肉 (角切り)	//	//	40	のりふりかけ	タカ食品工業	//
11	県内産豚肉 (スライス)	//	//	41	かつおふりかけ	//	//
12	県内産豚肉 (角切り)	//	//	42	かつお大豆ふりかけ	フタバ	//
13	県内産豚肉 (ミンチ)	//	//	43	のりたまごふりかけ	//	//
14	県内産豚肉 (豚骨煮込用)	//	//	44	しそっこふりかけ	//	//
15	県内産鶏肉 (スライス)	//	//	45	さげぱっぱ	大島食品工業	//
16	県内産鶏肉 (角切り)	//	//	46	野菜ふりかけ	フタバ	//
17	県内産鶏肉 (ミンチ)	//	//	47	味ごまひじきふりかけ	//	//
18	ほぐしささみ水煮	SN食品	//	48	くろしおふりかけ	//	//
19	とりささみ(チャンク)	キューピー	//	49	えごまふりかけ	全学栄	//
20	いわしみぞれ煮 50g	津田商店	//	50	菜の花ふりかけ	SN食品	//
21	いわし梅煮 40g	//	//	51	ひじきちりめん	フタバ	//
22	いわし梅煮 50g	//	//	52	炊き込み用わかめご飯の素	アルファー食品	//
23	いわし生姜煮 40g	//	//	53	しそご飯の素	フタバ	//
24	いわし生姜煮 50g	//	//	54	青菜しらす	//	//
25	いわしおかか煮 50g	//	//	55	ドライミックスカレー	アルファー食品	//
26	さばゆず味噌煮 50g	//	//	56	ライスクックチャーハンの素	大阪屋	//
27	さばごま味噌煮 50g	//	//	57	ライスクックサフランライスの素	//	//
28	さばごま味噌煮 60g	//	//	58	ライスクックチキンライス用	//	//
29	さば生姜煮 40g	//	//	59	ライスクックピラフ用	//	//
30	さば生姜煮 50g	//	//				

<細菌検査> ・一般細菌数(No.1~59) ・大腸菌群(No.1~3,18~33,40~59) ・E.coli(No.4~17,34~39)
 ・黄色ブドウ球菌(No.1~59) ・サルモネラ(No.1~59) ・腸炎ピブリオ(No.20~33)
 ・腸管出血性大腸菌O-157(No.1~19,40~59) ・ウエルシュ菌(No.4~17)
 ・カンピロバクター属菌(No.15~19)

<理化学検査> ・保存料(No.1~3,20~33,40~59) ・塩分(No.1~3,18~33,40~59)
 ・水分(No.1~3,20~33,40~59) ・新鮮度(No.4~17) ・ヒスタミン(No.20~33)