

食品検査室だより うみなぎ

令和元年7月号 通巻180号

公益財団法人

鹿児島県学校給食会

～食べ物の記念日クイズ～

7月10日はある食べ物の記念日とされていますが、その食べ物とは何でしょう？
(答えは裏面下部に記載しています。)



学校給食用物資展示会を7月26日(金)に開催します



7月26日(金)に行われる学校給食用物資展示会では、食品検査室で、手洗い上手やルミテスターを使った手洗いの確認検査及び食器具の洗浄度検査が体験できます。また、DVDや貸出器具などの資料展示コーナーも設置し、皆様をお待ちしております。どうぞ、お立ち寄りください。

なお、食器具の洗浄度検査は残留でんぷんと残留脂肪の2種の検査が可能ですので、希望される際は食器具の種類ごとに2枚ずつご持参されるようお願いいたします。



夏期講座「学校給食の衛生管理」の申し込みを延長します。

8月7日(水)に行います「学校給食の衛生管理」の申し込みはお済みでしょうか？定員にまだ余裕がありますので、延長して受け付けております。ご希望の方はお早めにご連絡ください。

※8月7日は終日「献立作成のためのパソコン講座」が行われていますが、午前にパソコン講座、午後に衛生管理講座を受講する形でも構いません。



★「さんまゆず味噌煮」(令和元年度2学期共通選定品)の塩分値について

今回共通選定品に選定された「さんまゆず味噌煮(津田商店)」の魚のみ(タレが表面に付着している程度)の塩分実測値は下の表の通りです。栄養価計算の参考にしてください。

品名	規格	塩分実測値(%)	メーカー資料の食塩相当量
さんまゆず味噌煮	40g	0.4	0.9
	50g	0.4	0.9

※タレの付き具合や量により若干の誤差は生じます。

6月の検査実施内容・結果

6月に本会食品検査室で実施した検査対象品は、2学期共通選定品、新規取扱品、9月行事食、七夕行事食、一食タイプ調味料などで、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	さんまゆず味噌煮	40g 津田商店	適	36	タルタルソース	キューピー	適
2		50g //	//	37	L&Mノンエッグタルタルハーフ	丸和油脂	//
3	国産ミートハンバーグ Ca&Fe	40g ニチレイフーズ	//	38	フレンチドレッシングGK	//	//
4		60g //	//	39	スクール焙煎ごまドレッシング	キューピー	//
5		80g //	//	40	スクール和風たまねぎドレッシング	//	//
6	彩り野菜とキャベツの	40g エムシーシー食品	//	41	スクールクリーミー野菜ドレッシング	//	//
7	ミンチカツ<Fe・Ca>	60g //	//	42	和風ドレッシングGK	丸和油脂	//
8	根菜入りつくね	印南養鶏	//	43	ノンオイルドレッシングサウザン	キューピー	//
9	根菜入りつくねミニ	//	//	44	イチゴミックスジャム	タカ食品工業	//
10	絹厚揚げ(再掲載)	大 冷	//	45	国産イチゴジャム	//	//
11	ミニ絹厚揚げ(再掲載)	//	//	46	リンゴジャム	//	//
12	ムース	セリア・ロイル	//	47	マーマレード	//	//
13	さつまポテト	マルイ食品	//	48	クックマーマレード	//	//
14	白身魚とごぼうの団子	給材開発	//	49	モアティエヌーヴォストロベリー	//	//
15	沖縄県産シークワサーのジュレVC&Fe	ニチレイフーズ	//	50	モアティエヌーヴォアップル	//	//
16	ミルク抹茶きなこ	大島食品工業	//	51	モアティエヌーヴォみかん	//	//
17	大麦パウダーS	竹之内穀類産業	//	52	モアティエヌーヴォブルーベリー	//	//
18	国産ポークハムタンザクQF	印南養鶏	//	53	植物リノールマーガリン	//	//
19	お月見ゼリー(りんごゼリー)	SN食品	//	54	ロールチーズソフトCM	宝 幸	//
20	お月見デザート(梨ゼリー)	給材開発	//	55	チョコレートネオソフト	タカ食品工業	//
21	月見団子(みたらし)	SN食品	//	56	ちょこっとクリームチョコレート	//	//
22	月見団子(こしあん)	//	//	57	ピーナツネオソフト	//	//
23	十五夜大福	マルイ食品	//	58	黒豆きなこクリーム	丸和油脂	//
24	冷凍オクラスライス	JAみやざき	//	59	マーシャルピンズ	10g //	//
25	魚そうめん	トクスイフーズ	//	60		15g //	//
26	冷凍ゴーヤスライス	鹿児島くみあい食品	//	61	レーズンクリーム	//	//
27	一食とんかつソース	SN食品	//	62	チルドチョコ	//	//
28	一食ウスターソース	キンコー醤油	//	63	CaMgパテキャラメル	カセイ食品	//
29	マイティソース	タカ食品工業	//	64	ジャム&マーガリン	タカ食品工業	//
30	一食トマトケチャップ(有機)	SN食品	//	65	せんいプラスストロベリー	//	//
31	ケチャップソース	//	//	66	せんいプラスブルーベリー	//	//
32	ケチャップ&マスタード	タカ食品工業	//	67	せんいプラスアップル	//	//
33	一食マヨネーズ	キューピー	//	68	メープルゼリー	//	//
34	L&Mノンエッグハーフ	丸和油脂	//	69	純粋はちみつ	//	//
35	エッグケア(卵不使用)	キューピー	//	70	メープル&マーガリン	//	//
<細菌検査> ・一般細菌数(No.1~16,18~70) ・サルモネラ(No.1~16,18~70) ・黄色ブドウ球菌(No.1~16,18~70) ・大腸菌群(No.1~5,8,9,12,13,15,16,18~23,27~70) ・E.coli(No.6,7,10,11,14,18,24~27) ・腸管出血性大腸菌O-157(No.1~23,27~70) ・腸炎ビブリオ(No.1,2,14,25) ・クロストリジウム(No.3~5) ・カンピロバクター(No.8,9)							
<理化学検査> ・保存料(No.1~23,25,44~74) ・塩分(No.1~9,14,16,18,21~23,25,53~64,70) ・水分(No.10,11,17,18,21~23,25,53~64,70) ・酸価・過酸化値(No.8~11,13,53,64,70) ・残留農薬(簡易法)(No.24,26) ・アレルギー：乳,卵,小麦(No.13)							



クイズの答え…7月10日は「納豆」の日でした！

「な(7)とう(10)」の語呂合わせから来ており、元々は昭和56年から関西限定の記念日とされていましたが、平成4年に全国納豆共同組合連合会によって全国的な記念日として定められました。