



令和3年1月号 通巻205号
 公益財団法人
 鹿児島県学校給食会

給食会 HP でも
 ご覧いただけます



🍌🍌🍌🍌🍌🍌 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商品は、2月行事食・カット生野菜・まぜごはんの素・一食佃煮・冷凍魚類・魚肉ねり製品などで、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安心してご使用ください。

区分	No.	品名	メーカー	結果	区分	No.	品名	メーカー	結果
常温品	1	ふくまめ 10g	シオヤマ	適	冷凍品	32	ユニバーサルSマーガリン	丸和油脂	適
	2	ふくまめ 15g	シオヤマ	適		33	いわし甘露煮 40g	津田商店	適
	3	ピーマン二つ割り	南青	適		34	いわし甘露煮 50g	〃	適
	4	さつまいも 1.3cm角切り(皮付き)	〃	適		35	いわしトマト煮 40g	〃	適
	5	さつまいも 1.3cm角切り(皮なし)	〃	適		36	いわしトマト煮 50g	〃	適
	6	さつまいも乱切(皮なし)1.5cm	〃	適		37	いわしみぞれ煮 50g	〃	適
	7	里いもホール	〃	適		38	いわし梅煮 40g	〃	適
	8	里いも乱切(5g)	〃	適		39	いわし梅煮 50g	〃	適
	9	里いも乱切(8g)	〃	適		40	さんま生姜煮 40g	〃	適
	10	里いも乱切(14g)	〃	適		41	いわし一枚開き	酒元水産	適
	11	里いもちょう切り5mm厚さ	〃	適		42	あじの磯の香チーズフライ	極洋	適
	12	かぼちゃ角切(2cm角)皮付き	〃	適		43	子持ちからふとししゃもフリッター	〃	適
	13	かぼちゃ四つ割り種取皮付き	〃	適		44	子持ちカラフトししゃも磯の香フライ	〃	適
	14	えのきバラ	〃	適		45	メバチまぐろ角切	枕崎市かつお公社	適
	15	しめじバラ	〃	適		46	メバチマグロ角切(粉付)	〃	適
	16	たまねぎホール皮むき	〃	適		47	えび団子	極洋	適
	17	だいこん皮むき	〃	適		48	タコ入りボール	日本水産	適
	18	にんじん皮むき	〃	適		49	白身魚とごぼうの団子	給材開発	適
	19	ごぼうささがき	〃	適		50	たちうおつみれ	トクスイフーズ	適
	20	ごぼう乱切(4g)(皮なし)	〃	適		51	さつま揚げたんざく	給材開発	適
	21	ひじきちりめん	フタバ	適		52	カット棒天	〃	適
	22	鮭青菜	〃	適		53	カットかまぼこ	〃	適
	23	わかめ御飯の素(減塩タイプ)	アルファ食品	適		54	魚そうめん	トクスイフーズ	適
	24	しそご飯の素(国産赤しそ)	フタバ	適		55	乱切り竹輪(卵白抜き)	給材開発	適
	25	青菜しらす	〃	適		56	スライス竹輪(半月)5mmカット	サカタフーズ	適
	26	ライスクックチャーハンの素	大阪屋	適		57	スライス竹輪(半月)10mmカット	〃	適
	27	ライスクックサフランライスの素	〃	適		58	かに風味かまぼこ	給材開発	適
	28	ライスクックチキンライス用	〃	適		59	オーシャンキングほぐし身	極洋	適
	29	ライスクックピラフ用	〃	適		60	スクール系かまぼこ	SN食品研究所	適
	30	しそ味ひじき Fe	タカ食品工業	適		61	はんぺんおわん種(白)	給材開発	適
	31	Fe ひじきのり	〃	適		62	はんぺんおわん種(赤)	〃	適

【細菌検査】・一般生菌数(No.1~31,33~62)・大腸菌群(No.1~2,21~31,33~40,49,55~62)
 ・E.coli(No.3~20,41~48,50~54)・黄色ブドウ球菌(No.1~31,33~62)・サルモネラ属(No.1~31,33~44,46~62)
 ・腸管出血性大腸菌 O-157(No.1~2,21~31)・カビ・酵母(No.30~31)
 【理化学検査】・塩分(No.21~31,33~40,47~62)・ヒスタミン(No.33~62)
 ・pH・可溶性固形分(No.33~40)・アレルギー物質:乳(No.32)・アレルギー物質:卵(No.55~57)