

食品検査室だより うみなぎ

令和4年度6月号 通巻221号
公益財団法人 鹿児島県学校給食会
Tel 0995-67-3611 Fax 0995-67-3615

給食会 HP でも
ご覧いただけます



ご案内

学校給食に関する夏期講座 「学校給食の衛生管理」

夏季休業期間において学校給食に関する夏期講座を開催いたします。

食品検査室が開講する「学校給食の衛生管理講座」については、以下のとおりです。

学校や調理場における衛生管理の取組にぜひお役立てください。



検査機器を用いて手洗いチェック



日時: 令和4年8月8日(月)9:00~12:00

対象: 栄養教諭および養護教諭

定員: 15名

内容: ①効果的な手洗い指導のための検査

(手洗いチェッカーや手形寒天培地を用いた検査)

②毛髪の細菌検査

③異物鑑定の簡易検査(カタラーゼ法など)

④食器具の清浄度検査(残留でんぷん・残留脂肪)

持参物: 白衣、食器具、筆記用具、カメラ

申込期限: 令和4年6月30日(木)

<令和3年度 参加者の感想>

子どもたちへの衛生指導として活用できる内容ばかりで、とても勉強になりました。職員研修や全校集会、TTの授業で実践したいです。数値で表れるものや色が変化する実験など視覚的にわかるものは、子どもたちの興味をより引きつけられると思います。



◇その他の夏期講座◇

講座名	期日	定員
魅力ある献立作成のためのパソコン講座	7月26日(火)9:30~16:00	20名
学校給食における食物アレルギーに関する講座	8月2日(火)9:30~11:30	50名
学校給食パン作り講座	8月4日(木)9:30~16:00	20名
魅力ある献立作成のための料理研究講座	8月9日(火)9:30~16:00	20名

※新型コロナウイルスの感染拡大状況により、開催方法の変更または中止する場合があります。ご了承ください。

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商品は令和4年度1学期県内選定品・水煮野菜類・一食ソース、ドレッシング類・ゼリー、ムース類・冷凍肉類などで、検査結果はすべて食品衛生法等で定められた規格・基準に適合しています。安全で衛生的な本会の物資を安心して御使用ください。

区分	No.	品名	購入先	結果	区分	No.	品名	購入先	結果
冷凍品	1	根菜ハンバーグ(タレ入)高Ca 48g	マルイ食品	適	常温	36	ダイストマト	大昌貿易行	適
	2	根菜ハンバーグ(タレ入)高Ca 60g	〃	適		37	はちみつ	正栄食品	適
	3	ポテトコロッケ(のり塩)40g	SN食品	適		38	瀬戸内産レモンゼリー(はちみつ風味)	SN食品研究所	適
	4	ポテトコロッケ(のり塩)50g	〃	適		39	国産いよかんゼリー	〃	適
	5	豆乳バナナムース	セリア・ロイル	適		40	ラ・フランスゼリー	給材開発	適
常温品	6	たけのこ水煮(ホール)	マツバラ	適	冷蔵品	41	国産りんごゼリー	SN食品研究所	適
	7	たけのこ水煮(ホール)	北薩農産加工場	適		42	青梅ゼリー	給材開発	適
	8	たけのこ水煮(ダイス)5mm	マツバラ	適		43	ブルーベリーゼリー	〃	適
	9	たけのこ水煮(ダイス)10mm	〃	適		44	ぶどうゼリー	ニチレイフーズ	適
	10	たけのこ水煮(細切)	北薩農産加工場	適		45	アセロラゼリー(FiBer&Fe入り)40	〃	適
	11	たけのこ水煮(いちょう切り)	〃	適		46	もものゼリー(VC&Fe)	〃	適
	12	こさんだけ水煮(ホール)	〃	適		47	ムース	セリア・ロイル	適
	13	こさんだけ水煮(スライス)	〃	適		48	フルーツムース	〃	適
	14	こさんだけ水煮(乱切)	〃	適		49	ほうれんそうムース	〃	適
	15	水煮ぜんまい(カット)	アルファー食品	適		50	カスタードプリン	SN食品研究所	適
	16	山菜水煮ミックス(国産原料)	〃	適		51	かぼちゃムース	ニチレイフーズ	適
	17	国産水煮れんこん(スライス無漂白)	SN食品研究所	適		52	豆乳ムース	〃	適
	18	国産水煮れんこん(いちょう切無漂白)	〃	適		53	マンゴプリン 40	セリア・ロイル	適
	19	国産水煮れんこん(乱切無漂白)	〃	適		54	アセロラミルク(Ca&Fe入り)	〃	適
	20	一食とんかつソース	〃	適		55	フルーツ杏仁風プリン 40(Ca&Fe)	〃	適
	21	一食ウスターソース	キンコー醤油	適		56	豆乳パンナコッタ(いちごソース)	SN食品研究所	適
	22	マイティソース	タカ食品工業	適		57	チョコプリン	〃	適
	23	一食トマトケチャップ(有機)	SN食品研究所	適		58	輸入牛肉(スライス)	ニチレイフレッシュ	適
	24	ケチャップ	タカ食品工業	適		59	輸入牛肉(モモスライス)	〃	適
	25	マスタード	〃	適		60	輸入牛肉(ミンチ)	〃	適
	26	ケチャップソース	SN食品研究所	適		61	輸入牛肉(角切り)	〃	適
	27	一食マヨネーズ	キューピー	適		62	輸入牛肉(細切り)	〃	適
	28	L&M ノンエッグハーフ	丸和油脂	適		63	県内産牛肉(スライス)	JA食肉かごしま	適
	29	タルタルソース	キューピー	適		64	県内産豚肉モモ(スライス)	〃	適
	30	L&M ノンエッグタルタルハーフ	丸和油脂	適		65	県内産豚肉(角切り)	〃	適
	31	エッグケア(卵不使用)	キューピー	適		66	県内産豚肉(ミンチ)	〃	適
	32	フレンチドレッシング GK	丸和油脂	適		67	県内産豚肉(カットトンコツ)	〃	適
	33	スクール焙煎ごまドレッシング	キューピー	適		68	レバーミンチ	〃	適
	34	スクール和風玉葱ドレッシング	キューピー	適		69	県内産鶏肉(スライス)	〃	適
	35	和風ドレッシング GK	丸和油脂	適		70	県内産鶏肉(ミンチ)	〃	適

【細菌検査】・一般生菌数(No.1~70)・大腸菌群(No.1~2,5~57)・E.coli(No.3~4,58~70)
 ・黄色ブドウ球菌(No.1~70)・サルモネラ属(No.1~70)・腸管出血性大腸菌 O-157(No.1~2,5~70)
 ・クロストリジウム属(No.1~2,6~19,36~37)・ウェルシュ菌(58~67,69~70)

【理化学検査】・可溶性固形分(No.5,15~19,38~57)・pH(No.5~19,38~57)
 ・塩分(No.1~4,20~35)・水分(No.20~35)・アレルギー物質:卵(No.28,30~35,57)
 ・アレルギー物質:乳(No.32~35,57)・アレルギー物質:小麦(No.32,35,57)

