

食品検査室だより うみなぎ

令和4年度7月号 通巻222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



◆◆◆【きびなご製品】のカルシウム値について◆◆◆

本会取扱のきびなご製品 5 品については、メーカーにより食品標準成分表を用い、廃棄率(35%)を加味した数値となっています。本会のきびなご製品は、頭や骨などを含め丸ごと食するため、その場合のカルシウム値について委託検査した結果、下表のとおりとなりました。栄養価計算の参考にしてください。

なお、カルシウムの実測値は、検体に供したきびなごの大きさや衣のつき具合等により、多少の変動があることをご理解ください。

品名	メーカー資料のカルシウム値 (mg/100g)	カルシウム実測値 (mg/100g)
きびなご IQF	100(計算値)	583
きびなご IQF(粉付)	98(計算値)	419
きびなごフライ	65(計算値)	325
きびなごのカレー揚げ	95(計算値)	475
きびなごのカリカリフライ	290(メーカーによる実測値)	256



口をつけた“飲みかけペットボトル” 細菌の増殖に注意！

手軽に水分補給できるペットボトル飲料ですが、口をつけて直飲みしていませんか？

直飲みして放置したペットボトル内の一般細菌(雑菌)がどの程度、増殖するのか実験しました。

【実験方法】市販のミネラルウォーター(500ml)を3本準備し、それぞれ口をつけて200ml直飲みした後、

- ① 冷蔵庫(5℃以下) ② クーラーをかけた室内(約26℃) ③ 晴れた日の外(約37℃)で保管し、1時間後・3時間後・5時間後のペットボトル内のミネラルウォーター1mlあたりの一般細菌(雑菌)数を計測



	1時間後	3時間後	5時間後
① 冷蔵庫 (約5℃)	 菌数：4個/1ml	 菌数：12個/1ml	 菌数：24個/1ml
② 室内 (約26℃)	 菌数：11個/1ml	 菌数：13個/1ml	 菌数：44個/1ml
③ 外 (約37℃)	 菌数：140個/1ml	 菌数：157個/1ml	 菌数：180個/1ml

【結果】

- ① 5℃以下の冷蔵庫に保管しても、時間が経過すると菌は増殖した。
- ② クーラーをかけた室内(約26℃)では、5時間経過すると1時間後に比べ、4倍に増殖した。
- ③ 晴れた日の外(約37℃)では、1時間後にはかなりの細菌が繁殖しており、時間が経過するごとにさらに増殖した。

～ペットボトル飲料を飲むときの注意点～

- コップにうつして飲む
- 一度口をつけたら、保管場所に
限らず、なるべく早めに飲みきる

※今回はミネラルウォーターのみでの実験でしたが、清涼飲料水の種類によってはpHや糖度により、一般細菌の増殖には違いがあります。

★★★☆☆☆☆☆☆☆☆ 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商品は 2学期九州ブロック推奨品・県内選定品・十五行事食・新規取扱および入替商品・救給シリーズ・個食ジャム類・フレッシュカット野菜・魚類などで、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	さんまみぞれ煮 40g	津田商店	適	常 温 品 ・ 冷 蔵 品	35	モアティエヌ-ヴォブルーベリーN	タカ食品工業	適
	2	さんまみぞれ煮 50g	〃	適		36	植物リノールマーガリン	〃	適
	3	千草焼 40g	マルイ食品	適		37	ロルフチーズソフトCM(ゆるチーズ)	宝幸	適
	4	千草焼 60g	〃	適		38	チョコレートネオソフト	タカ食品工業	適
	5	焼売(肉)Fe&ファイバー18g	ニチレイフーズ	適		39	ちょこっとクリームチョコレートN	〃	適
	6	焼売(肉)Fe&ファイバー28g	〃	適		40	ピーナッツネオソフト	〃	適
	7	学給向け南瓜コロッケ 50g	トクスイフーズ	適		41	デキシー黒豆きなこクリーム	丸和油脂	適
	8	学給向け南瓜コロッケ 60g	〃	適		42	デキシーマーシャルピズ(チョコ大粒)10g	〃	適
	9	ぶどうゼリー	ニチレイフーズ	適		43	デキシーマーシャルピズ(チョコ大粒)15g	〃	適
	10	ポロニアカツ Fe 40g	印南養鶏	適		44	デキシーレーズンクリーム	〃	適
	11	ポロニアカツ Fe 50g	〃	適		45	デキシーチルドチョコ	〃	適
	12	ふんわりじゃこ団子α	極洋	適		46	CaMg パテキャラメル	カセイ食品	適
	13	青りんごゼリー	ニチレイフーズ	適		47	Fe パテ黒ごま	〃	適
	14	お月見デザート(梨ゼリー)	給材開発	適		48	ピーマン千切り	南青	適
	15	お月見ゼリー(りんご)	SN食品	適		49	ピーマン2つ割り	〃	適
	16	十五夜大福(お芋の大福)	マルイ食品	適		50	パプリカ黄千切り	〃	適
	17	お月見だんご(みたらし)	SN食品	適		51	さつまいも角切り(皮なし)1.3cm	〃	適
	18	お月見だんご(こしあん)	〃	適		52	里いもホール	〃	適
	19	スコッチエッグ	キュービー	適		53	里いもちょう切り5mm厚さ	〃	適
	20	パワーキッズスティック納豆	給材開発	適		54	ごぼうささがき	〃	適
	21	サイコロ豆腐F	大冷	適		55	にんじん皮むき	〃	適
常 温 品 ・ 冷 蔵 品	22	きなこ	給材開発	適	56	かぼちゃ4つ割り種取	〃	適	
	23	救給カレー150g	SN食品研究所	適	57	えのきバラ	〃	適	
	24	救給カレー250g	〃	適	58	しめじバラ	〃	適	
	25	救給五目ごはん 130g	〃	適	59	エリンギスライス	〃	適	
	26	救給五目ごはん 200g	〃	適	60	たまねぎホール	〃	適	
	27	救給根菜汁	〃	適	61	だいこん皮むき	〃	適	
	28	救給コーンポタージュ	〃	適	62	きびなご IQF	県漁連	適	
	29	イチゴミックスジャム	タカ食品工業	適	63	きびなご IQF(粉付)	〃	適	
	30	国産イチゴジャム	タカ食品	適	64	きびなごフライ	トクスイフーズ	適	
	31	リンゴジャム	タカ食品工業	適	65	きびなごのカレー揚げ	SN食品研究所	適	
	32	マーマレード	〃	適	66	きびなごのカリカリフライ	〃	適	
	33	モアティエヌ-ヴォストロベリーN	〃	適	67	メバチ鯖角切	枕崎市かつお公社	適	
	34	モアティエヌ-ヴォアップルN	〃	適	68	メバチ鯖角切(粉付)	〃	適	

【細菌検査】・一般生菌数(No.1~19,21~68)・大腸菌群(No.1~6,9,13~20,22~47)・E.coli(No.7~8,10~12,48~68)
 ・黄色ブドウ球菌(No.1~68)・サルモネラ属(No.1~56,61,63~66,68)・腸管出血性大腸菌 O-157(No.1~47)
 ・クロストリジウム属(No.19,23~28)・腸炎ピブリオ(No.1~2,12,62~68)・カンピロバクター(No.10~11)
 【理化学検査】・可溶性固形分, pH(No.1~2,9,13~15,29~35)・塩分(No.1~8,10~12,16~20,36~37,64~66)
 ・水分(No.36~47)・ヒスタミン(No.1~2,12,62~68)・衣率(No.7~8,10~11)・アレルギー物質:乳・卵(No.7~8)

◆◆◆【さんまみぞれ煮 40g・50g】の塩分値について ◆◆◆

2学期九州ブロック推奨品【さんまみぞれ煮 40g・50g】について、魚のみ(タレが表面に付着している程度)の塩分実測値は下表のとおりとなりました。栄養価計算の参考にしてください。

品名	規格	メーカー資料の食塩相当量(g)	塩分実測値(%)
さんまみぞれ煮	40g	1.2	0.9
	50g	1.2	0.9

※タレの付着具合や量により若干の誤差は生じます。