

# 食品検査室だより

## うみなぎ

平成27年 7月号 通巻136号

公益財団法人  
鹿児島県学校給食会  
TEL 0995-67-3611

♪ ささの葉さらさら のきばにゆれて お星さまきらきら きんぎん砂子・・・♪

夏休み目前となりました。夏休み期間中、学校給食会では恒例の学校給食用物資展示会や夏期講習会などを開催いたします。ぜひ、ご参加ください。

## 7月28日(火)開催の学校給食用物資展示会で検査体験をしてみませんか？

学校給食用物資展示会では、食品検査室も開放して、検査体験コーナー（食器具の洗浄度検査、「手洗い上手」や「ルミテスター」を使った手洗いの確認検査）や資料展示コーナーを設けます。ぜひ、お立ち寄りください。

### 食器具の洗浄度検査コーナー

- ・持参された食器具と一緒に検査するコーナーです。検査項目は、残留でんぷんと残留脂肪の2項目です。
- ・検査を希望される場合は、食器具を種類毎に2個ずつお持ちください。



### 手洗いの確認検査コーナー

- ・手を洗う前と洗った後とは、どんなに変化するかを体験するコーナーです
- ・「手洗い上手」では、手のどの部分に洗い残しがあるかを、「ルミテスター」では有機物の汚れの付着度を数値で確認します。



### 資料展示コーナー

- ・これまでに食品検査室で実施した手洗いに関する検査データを展示します。
- ・調理場での効果的な手洗いだけでなく、児童生徒の衛生指導にぜひ、ご活用ください。



## 学校給食に関する夏期講座

### 「学校給食の衛生検査の基本」のご案内

本年度も8月に、右表のとおり「学校給食に関する夏期講座(5講座)」を開催します。

検査関係の講座「学校給食の衛生検査の基本」は、次のとおり行います。どうぞ御参加ください。

- ・対象者 栄養教諭&養護教諭 学校栄養職員 15人
- ・内容
  - ① 手洗い指導のための検査  
(「手洗い上手」や「手形培地」等での検査)
  - ② 食指導のための検査  
(「糖度計」や「塩分計」での検査)
  - ③ 衛生管理のための検査  
(食器具の洗浄度検査、次亜塩素酸ナトリウムの調製に関する検査、毛髪の検査)
- ・持参するもの 食器具(碗、皿、しゃもじ、玉じゃくしなど種類毎に2個ずつ)、白衣、デジカメ



8/4 (火)	9:00 ~ 12:00	魅力ある献立作成講座 (アレルギー対応の取組)
8/4 (火)	13:00 ~ 16:00	「食に関する指導」を進めるための教材作り講座
8/5 (水)	9:30 ~ 16:00	学校給食の衛生検査の基本
8/6 (木)	9:30 ~ 16:00	スチコンを使った料理の研究講座
8/10 (月)	9:30 ~ 16:00	学校給食パン作り講座

申込期限は7月10日(金)です。定員に余裕がある場合は受講できますので、早めにご連絡ください。

## 6月の検査実施内容・結果

6月は、第2学期分共通選定品、行事食用デザート、冷凍畜肉類、冷凍魚介類乳製品、調味料類・ドレッシング類などについて、細菌検査及び理化学検査を実施しました。

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。検査に裏打ちされた本会の物資を安心してご使用ください。

### (第2学期分共通選定品、行事食用デザート、冷凍畜肉類、冷凍魚介類乳製品、調味料類・ドレッシング類)

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	43	むきえび(L)	マルハニチロ	適	
2		50g //	//	44	むきえび(2L)	//	//	
3	国産ミートハンバーグ	40g ニチレイフーズ	//	45	むきえび(3L)	//	//	
4		60g //	//	46	県内産むきえび	県 漁 連	//	
5	彩り野菜とキャベツのミ	40g エムシーシー食品	//	47	本ずわいほぐし身	トクスイフーズ	//	
6	ンチカツ(乳・卵不使用)	60g //	//	48	たこスライス	//	//	
7	Caたっぷり オムレツ (トマトミート)	40g バラ凍結	キューピー	49	一食醤油	キンコー醤油	//	
8		40g パック品	//	50	ミニ酢みそ	//	//	
9		60g バラ凍結	//	51	一食とんかつソース	松原食品	//	
10		60g パック品	//	52	一食ウスターソース	キンコー醤油	//	
11	国産ポークしゅうまい	宝 幸	//	53	マイティソース	タカ食品	//	
12	安納芋の焼き焼きクレープ	マルハニチロ	//	54	一食トマトケチャップ	高橋ソース	//	
13	国産ぶどうゼリー80	SN食品	//	55	ケチャップソース	松原食品	//	
14	鳥取県産なし&すいかゼリー	丸和油脂	//	56	ケチャップ&ケチャップ	タカ食品	//	
15	お月見団子	給材開発	//	57	マスタード マスタード		//	
16	お月見ゼリー	SN食品	//	58	一食マヨネーズ	キューピー	//	
17	お月見デザート(りんごゼリー)	給材開発	//	59	お豆腐屋さんのとうふマヨ	但馬屋食品	//	
18	輸入牛肉	スライス	ニチレイフレッシュ	60	L&Mノンエッグハーフ 8g	丸和油脂	//	
19		モモスライス	//	61	一食エッグケア	キューピー	//	
20		ミンチ	//	62	タルタルソース	//	//	
21		角切り	//	63	L&Mノンエッグタルタルハーフ	丸和油脂	//	
22		細切り	//	64	フレンチドレッシング	//	//	
23	県内産牛肉	スライス	JA食肉かごしま	65	スクール焙煎ごまドレッシング	キューピー	//	
24		角切り	//	66	スクール和風玉ねぎドレッシング	//	//	
25	県内産豚肉	スライス	//	67	スクールクリーミー野菜ドレッシング	//	//	
26		角切り	//	68	和風ドレッシング	丸和油脂	//	
27		ミンチ	//	69	ノンオイルドレッシングサウザン	キューピー	//	
28		豚骨煮込用	//	70	ノンオイルドレッシング和風	//	//	
29	県内産鶏肉	スライス	//	71	しゅうまいのたれ	松原食品	//	
30		角切り	//	72	濃口醤油	キンコー醤油	//	
31		ミンチ	//	73	薄口醤油	//	//	
32	ほぐしささみ	SN食品	//	74	食酢	//	//	
33	とりささみ(チャンク)	キューピー	//	75	すし酢	//	//	
34	国産 シーフードミックス	いか	トクスイフーズ	76	福山黒酢	福山こめ酢	//	
35		えび		//	77	福山黒酢(シルバー)	//	//
36		ほたて		//	78	福山つぼ酢(米酢)	//	//
37	あさりムキ身	宝 幸	//	79	ウスターソース	カ ゴ メ	//	
38	プチ貝柱	トクスイフーズ	//	80	トンカツソース	//	//	
39	ベビー帆立	県 漁 連	//	81	赤みそ	キンコー醤油	//	
40	イカ短冊 (IQF)	//	//	82	麦みそ	//	//	
41	鹿の子いか(短冊)	大 冷	//	83	茶うけみそ	//	//	
42	いかねぎ焼き	給材開発	//	84	米みそ	//	//	

<細菌検査> ・一般細菌数(1~71) ・大腸菌群(1~4,7~17,32,33,49~71) ・大腸菌(5,6,18~31,34~48) ・黄色ブドウ球菌(1~71) ・サルモネラ属(1~33,42,47~71) ・腸炎ピブリオ(1,2,34~48) ・カンピロバクター(29~33) ・腸管出血性大腸菌O157(1~33,49~71) ・クロストリジウム属(3,4,11) ウエルシュ菌(1,8,31)

<理化学検査> ・塩分(1~11,15,72~84) ・保存料(1~17,72~84) ・新鮮度：揮発性塩基窒素(34~48) ・ヒスタミン(1,2) ・アレルギー物質：乳(3~10) ・アレルギー物質：卵(3~6) ・酸度(74~80) ・pH(1,2,14,16,17,72~84) ・可溶性固形分(1,2,14,16,17,72~84) ・吸油率(3~7,9) 他