



# 食品検査室だより うみなぎ

令和元年6月号 通巻179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～

6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？

ヒントはつつつとした食感が特徴的な半透明の食べ物です。(答えは裏面下部に記載しています。)



## 学校給食に関する夏期講座 「学校給食の衛生管理」のご案内

今年も夏休み期間において「学校給食に関する夏期講座」を5つ開催いたします。食品検査室が行います「学校給食の衛生管理」講座は以下の通りです。

- 期日：令和元年8月7日(水) 13:00～16:00
- 対象：学校栄養職員、栄養教諭及び養護教諭
- 人数：15名
- 内容

- ① **手洗指導のための検査**：効果的な手洗い方法について(手洗い上手、手形培地等を使用した検査)
- ② **衛生管理のための検査**：次亜塩素酸ナトリウム溶液の経時変化及び保存状況別変化など

- 必要なもの：白衣、筆記具、(カメラ)



- 申込期限：令和元年7月5日(金)

※8月7日は終日「魅力ある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とする形でも構いません。どうぞお早めに申し込みください。



手形培地による検査



昨年度の講座風景(次亜塩素酸の検査)

講座名	実施日
• 学校給食パン講座	7月30日(火) 9:30～16:00
• 魅力ある献立作成のための郷土料理研究講座	7月31日(水) 9:00～16:00
• 魅力ある献立作成のためのパソコン講座	8月 7日(水) 9:30～16:00
• 学校給食における食物アレルギーに関する講座	8月 8日(木) 9:30～16:00

上記4講座もよろしくお願いいたします。



### 貸出検査機器に関するお知らせ

本会で貸出を行っている、「手洗い上手」ですが、汚れを想定するためのローション(従来品)が生産終了に伴い、別規格のものとなります(従来品がなくなり次第切り替わります)。若干の質感は違いますが、検査結果等従来の物と変わらずお使いいただけます。衛生的な手洗い指導のためぜひ、ご活用ください。



## 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品は、七夕行事食、冷凍肉類素材品、大豆加工品類、油脂類、愛知ヨーク製品、果物缶詰などで、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	七夕ゼリー(ぶどうゼリー)	セリア・ロイル	適	36	アシドミルクPLUS65	愛知ヨーク	適		
2	七夕デザート(ライチゼリー)	給材開発	〃	37	ラブミープラス	〃	〃		
3	七夕デザート(星のソーダゼリー)	〃	〃	38	コアコア	〃	〃		
4	星型コロッケ	40g	SN食品	〃	39	コアコアいちご	〃	〃	
5		60g	〃	〃	40	コアコアもも	〃	〃	
6	星型杏仁豆腐ミックス	給材開発	〃	41	コアコアぶどう	〃	〃		
7	月型星型ゼリーミックス	〃	〃	42	コアコアりんご	〃	〃		
8	輸入牛肉	スライス	ニチレイフレッシュ	〃	43	コアコアプラス	〃	〃	
9		モモスライス	〃	〃	44	ファイバーヨーグルト	〃	〃	
10		ミンチ	〃	〃	45	ブルーヨーグルト	〃	〃	
11		角切り	〃	〃	46	ソフトクリームヨーグルトバニラ	〃	〃	
12		細切り	〃	〃	47	ガセリヨーグルト	〃	〃	
13	県内産牛肉	スライス	JA食肉かごしま	〃	48	みかんゼリー	〃	〃	
14		角切り	〃	〃	49	ぶどうゼリー	〃	〃	
15	県内産豚肉	スライス	〃	〃	50	国産りんごゼリー	〃	〃	
16		角切り	〃	〃	51	国産ももゼリー	〃	〃	
17		ミンチ	〃	〃	52	国産やさいゼリー	〃	〃	
18		豚骨煮込み用	〃	〃	53	国産かんきつゼリー	〃	〃	
19	県内産鶏肉	スライス	〃	〃	54	日本の食べるヨーグルト	〃	〃	
20		角切り	〃	〃	55	みかん缶(国産)	天狗缶詰	〃	
21		ミンチ	〃	〃	56	〃	JAながさき	〃	
22	ほぐしささみ水煮	SN食品	〃	57	みかん缶(スペイン産)	大昌貿易行	〃		
23	とりささみ(チャンク)	キューピー	〃	58	甘夏みかん缶	熊本果実連	〃		
24	絹厚揚げ	大冷	〃	59	デコボン缶	〃	〃		
25	ミニ絹厚揚げ	〃	〃	60	パイン缶(輪切り)	1号缶	九州共同購入品	〃	
26	油揚げカット	ライクスタカギ	〃	61		3号缶	宝幸	〃	
27	餅っ子いなり	九州太平商事	〃	62	パイン缶(チビット)	九州共同購入品	〃		
28	調理用バター(無塩)	南日本酪農共同	〃	63	黄桃缶(2ツ割)	〃	〃		
29	調理用マーガリン	丸和油脂	〃	64	黄桃缶(ダイス)	〃	〃		
30	ソフトマーガリンLT	〃	〃	65	リンゴ缶(ダイス)	天狗缶詰	〃		
31	CP-2000(バター風マーガリン)	〃	〃	66	みつ豆寒天用	天狗缶詰	〃		
32	揚げチャーメン	30g	藤崎食品	〃	67	黒豆缶詰	エムシーシー食品	〃	
33		40g	〃	〃	68	手巻きのみ(2つ切り)	2枚入り	給材開発	〃
34		50g	〃	〃	69		3枚入り	〃	〃
35		60g	〃	〃	70	一食さざみのり	サカタフーズ	〃	
				71	焼きのみおむすびころんちょ	給材開発	〃		

<細菌検査> ・一般細菌数(No.1~26,48~53,68~71) ・大腸菌群(No.1~3,6,7,22,23,26,36~54,68~71)  
 ・E.coli(No.4,5,8~21,24,25) ・黄色ブドウ球菌(No.1~26,36~54,68~71)  
 ・サルモネラ(No.1~26,36~54,68~71) ・腸管出血性大腸菌O-157(No.1~3,6~25,36~54,68~71)  
 ・ウェルシュ菌(No.8~21) ・カンピロバクター(No.19~23)

<理化学検査> ・保存料(No.1~7,24~31,36~54) ・塩分(No.4,5,22,23,29,30) ・水分(No.22~35)  
 ・pH&可溶性固形分(No.1~3,6,7,36~67) ・アレルギー物質(乳:No.30)  
 ・酸価&過酸化物価(No.24~35) ・新鮮度[揮発性塩基窒素](No.8~21) 等

クイズの答え…6月10日は「ところてん」の日でした！  
 ところてんの原料である天草漁の解禁後で初物が味わえる時期であることや、「ところ(6)てん(10)」の語呂合わせから来ており、静岡県にある伊豆ところてん倶楽部によって制定されました。