

# 食品検査室だより うみなぎ<sup>6</sup>

令和元年8月号 通巻181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～

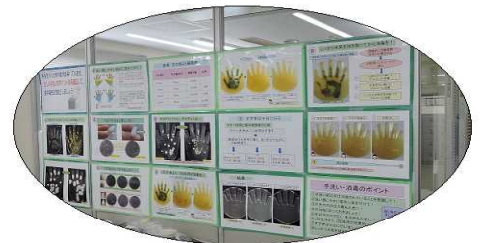
8月24日はある「調味料」の記念日とされていますが、その調味料とは何でしょう？  
ヒントはカレンダーの配置です… この日は「8月31日の上」にあります。  
(答えは裏面下部に記載しています。)



## 学校給食用物資展示会へのご来場、 ありがとうございました



手洗い上手の体験の様子



7月26日(金)に開催した学校給食用物資展示会にはたくさんの方にご来場いただきました。

食品検査室では「手洗い上手」を使った手洗い実験や光学顕微鏡および実体顕微鏡での害虫などの観察体験を行いました。特に手洗い上手は、栄養教諭・調理員の方々だけではなく、展示会に出席された食品メーカーの方も数名ほど体験していただき、普段の手洗い方法での洗い残しについて関心を示されていました。

また、食器の洗浄度検査(残留でんぷん、残留脂肪)では調理関係者の方々の目の前で検査を実施し、今後の食器洗浄の改善などに役立つとの声をいただき、たいへん好評でした。物資展示会に限らず、食器の検査は随時受け付けています。詳しくは給食会ホームページの食品検査室コーナーをご覧ください。



## パンの塩分値について



給食会では毎年1回、学校給食用パンの品質審査会を行っています。食品検査室では給食用コッペパン(各委託加工工場で製造)について、水分、pH、塩分相当量の検査を実施しています。

学校給食用パンの配合規格の塩分量は、「小麦粉重量100グラムに対して1.8%」となっていますが、実際にできあがったパンの塩分実測値は0.9~1.0%となります。これは配合規格には入っていない水分が焼成後のパンには含まれる(水分約36%)ことによるものと思われます。

基準パンの塩分実測値 (できあがり100gあたり)	0.95g	30個(工場)の平均実測値 (平成30年度検査結果より)
------------------------------	-------	---------------------------------

※できあがり80gのパンの推定塩分相当量は $0.95 \div 100 \times 80 = 0.76g$ となります。

パンの品質審査会については広報誌「学校給食かごしま第87号(H31.1発行)」をご覧ください。

## 7月の検査実施内容・結果

7月に本会食品検査室で実施した検査対象品は、冷凍魚介素材品・加工品、きのこ類、レトルト果実、漬物類、削り節などで、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	あさりムキ身	共同購入品	適	33	フルーツパックパインアップル	日興食品	適	
2	おいしいあさり	SN食品	//	34	フルーツパック黄桃	//	//	
3	プチ貝柱	トクスイフーズ	//	35	ミックسدフルーツ	天狗缶詰	//	
4	鹿の子いか(短冊)	大冷	//	36	すりおろしりんご	ピアット	//	
5	いかねぎ焼き	給材開発	//	37	杏仁豆腐	天狗缶詰	//	
6	むきえび(L)	共同購入品	//	38	ナタデココシロップ漬け	正栄食品工業	//	
7	むきえび(2L)	//	//	39	野菜入りファイバーゼリー	丸和油脂	//	
8	むきえび(3L)	マルハニチロ	//	40	奈良県産いちご&ブルーベリーゼリー	//	//	
9	県内産むきえび	県漁連	//	41	国産みかんレトルト	千秋農産	//	
10	えびフリッター	日本水産	//	42	ドライアップル	日本食糧	//	
11	たこスライス	トクスイフーズ	//	43	ミカン果汁(125cc)	熊果連	//	
12	きびなごIQF	県漁連	//	44	梅干し	カセイ食品	//	
13	きびなごIQF(粉付)	//	//	45	国産ねりうめ(しそ入り)	テーオー食品	//	
14	きびなごフライ	//	//	46	つぼ漬けきざみ	上園食品	//	
15	きびなごのカレー揚げ	//	//	47	国産千切たくあん	タカ食品工業	//	
16	かつお腹皮角切り	//	//	48	国産つぼ漬	//	//	
17	かつお腹皮角切り(粉付)	//	//	49	味よしきざみ高菜	500g	上園食品	//
18	しらす干し	大冷	//	50		1kg	//	//
19	田作り煮干し	県漁連	//	51	白菜キムチ	カセイ食品	//	
20	カットえのき	マツバラ	//	52	マイルドキムチ	SN食品	//	
21	カットしめじ	//	//	53	しそ味ひじきFe	タカ食品工業	//	
22	さつまいも乱切り	共同購入品	//	54	Feひじきのり	//	//	
23	さつまストレート	九州太平商事	//	55	天然だしアカモクのり	SN食品	//	
24	さつまダイス(13mm角)	//	//	56	くろしおパック (鰹油漬けフレーク)	500g	かつお公社	//
25	さつまダイス(15mm角)	//	//	57		1kg	//	//
26	水煮なめこ	アルファー食品	//	58	鰹油漬けフレーク	//	//	
27	マッシュルームスライス	天狗缶詰	//	59	レトルト鮭ほぐし甘塩	宝幸	//	
28	マッシュルーム(岡山県産)	大賀食品	//	60	焼きなまり節スライス	かつお公社	//	
29	国産マッシュルーム(みじん切り)	天狗缶詰	//	61	花かつお	尾家産業	//	
30	水煮ぜんまい	アルファー食品	//	62	花かつお(碎片)	//	//	
31	山菜水煮ミックス	//	//	63	厚けすり	三州キューエル	//	
32	うずら水煮レトルト	天狗缶詰	//	64	さば削りぶし	かしい	//	

<b>&lt;細菌検査&gt;</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>一般細菌数(No.1~43)</li> <li>大腸菌群(No.2,18,26~43)</li> <li>腸管出血性大腸菌O-157(No.26~43)</li> <li>黄色ブドウ球菌(No.1~43)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>サルモネラ(No.2,5,10,11,13~15,17~43)</li> <li>E.coli(No.1,3~17,19~25)</li> <li>腸炎ビブリオ(No.1~19)</li> <li>クロストリジウム(No.26~35)</li> </ul>
<b>&lt;理化学検査&gt;</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>保存料(No.5,10,14,15,32~59)</li> <li>水分(No.42,56~64)</li> <li>ヒスタミン(No.12~15,18,19,56~58,60~64)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>塩分(No.5,10,14,15,16~19,44~64)</li> <li>酸価・過酸化物質価(No.10,56~59)</li> <li>pH,可溶性固形分:(No.33~41,43~52,54,55)</li> <li>新鮮度(No.1~4,6~9,11~15)</li> </ul> <p style="text-align: right;">等</p>

クイズの答え…8月24日は「ドレッシング」の日でした！

ドレッシングは野菜にかけて使うことが多く、そのことからカレンダーの「野菜の日(8月31日)」の真上に来る8月24日に制定されました。

(2016年、ケンコーマヨネーズにより制定)。

