

食品検査室だより うみなぎ

令和元年10月号 通巻182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～

給食会HPでも
ご覧いただけます

10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？
ヒントは赤い食べ物です。
(答えは裏面下部に記載しています。)



ノロウイルスの季節に向けての予防を徹底しましょう

ノロウイルスは冬季(主に11月～3月)が感染シーズンといわれています。「ノロウイルス食中毒を予防するための4原則」を再確認し、感染者がでないように心がけましょう。

1. 持ち込まない

- ・感染したら仕事を休む
- ・入室前の手洗い
- ・健康状態の把握



2. 拡げない

- ・定期的な消毒
- ・トイレ後の手洗い
- ・調理時の交差汚染防止
- ・嘔吐物・下痢便後の適切な処理

ノロウイルス食中毒を予防するための4原則

3. やっつける

- ・85℃～90℃以上で90秒以上
(この条件を満たさなくても、その場での最大温度・最長時間での加熱で不活性化)
- ・調理器具は洗浄後(85℃以上)で1分以上加熱か塩素消毒液(濃度200ppm)で消毒

4. につけない

- ・素手で食品に触れない
- ・使い捨て手袋やマスクの正しい着用
- ・衛生的な作業着の着用
- ・非加熱食品・加熱後の食品の取扱

内閣府「政府広報オンライン」ホームページより

本会ではノロウイルス食中毒に関するDVDの貸し出しも行っています。
詳しくは本会ホームページの貸し出し機器・DVDページをご参照ください。



★学校給食用早期米「なつほのか」の検査結果について

今年9月から、学校給食用早期米として「なつほのか」を取り扱っています。
年間供給しております「あきほなみ」と同様に、本会では早期米についても外部の専門機関に検査を委託しており、早期米(精米)「なつほのか」は単一原料米であることから、安全性についても問題がないことを確認しています。

品名	検査項目				判定
	放射能	残留農薬	カドミウム	米品種判別	
学校給食用早期米 (なつほのか)	検出せず	検出せず	0.1ppm未満 (基準値:0.4ppm以下)	単一原料米 「なつほのか」	適



★「さんまゆず味噌煮」の塩分値について

2学期から共通選定品に選定された「さんまゆず味噌煮(津田商店)」の魚のみ(タレが表面に付着している程度)の今回の塩分実測値は下の表の通りです。栄養価計算の参考にしてください。

品名	規格	塩分実測値(%)	メーカー資料の食塩相当量
さんまゆず味噌煮	40g	0.3	0.9
	50g	0.3	0.9

※タレの付き具合や量により
若干の誤差は生じます。



9月に本会食品検査室で実施した検査対象品は、2学期分共通選定品、クリスマス行事食、冷凍デザート類、冷凍穀類加工品類、大豆加工品などで、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	さんまゆず味噌煮	40g 津田商店	適	36	豆乳ムース	セリア・ロイル	適
2		50g //	//	37	マンゴプリン40	ニチレイフーズ	//
3	国産ミートハンバーグ Ca&Fe	40g 二チレイフーズ	//	38	アセロラミルク(Ca&Fe入り)	//	//
4		60g //	//	39	フルーツ杏仁風プリン40(Ca&Fe)	//	//
5		80g //	//	40	豆乳パンナコッタ(いちごソース)Ca&Fe	//	//
6	彩り野菜とキャベツの	40g エムシーシー食品	//	41	ソフトシュークリーム	大 冷	//
7	ミンチカツFe・Ca	60g //	//	42	原宿ドッグミニ(ココアバナナFe入り)	ニチレイフーズ	//
8	根菜入りつくね	印南養鶏	//	43	米粉ドッグミニ(チョコレートクリームCa入り)	ニチレイフーズ	//
9	絹厚揚げ	大 冷	//	44	日本の食べるヨーグルト	愛知ヨーク	//
10	ミニ絹厚揚げ	//	//	45	冷凍白玉餅	給材開発	//
11	ムース	セリア・ロイル	//	46	冷凍白串だんご	//	//
12	さつまポテト	マルイ食品	//	47	ゆでもち	//	//
13	クリスマスケーキ(ストロベリー)	給材開発	//	48	冷凍うどん	尾家産業	//
14	クリスマスケーキ(チョコレート)	//	//	49	学給米粉うどん	//	//
15	クリスマスケーキ(米粉と豆乳(いちご))	//	//	50	冷凍ラーメン	//	//
16	クリスマスケーキ(米粉と豆乳(チョコ))	//	//	51	冷凍ちゃんぽん	//	//
17	ペコちゃんクリスマスケーキ	SN食品	//	52	焼きそば麺	//	//
18	オムレットケーキ(クリスマス)	//	//	53	冷凍スパゲティ	//	//
19	チキンゲット(卵・乳不使用)Fe強化	マルイ食品	//	54	冷凍ペンネ	//	//
20	冷凍みかん	マツバラ	//	55	冷凍フジリ(IQF)	//	//
21	ピーチ(黄桃)コンポート	給材開発	//	56	ラビオリ	大 冷	//
22	フレッシュパイン	SN食品	//	57	落花生ドライパック	天狗缶詰	//
23	マンゴー	大 冷	//	58	ロースト大豆	給材開発	//
24	瀬戸内産レモンゼリー(はちみつ風味)	SN食品	//	59	きな粉	//	//
25	国産いよかんゼリー50	//	//	60	カットこうや(高野豆腐)	SN食品	//
26	ラ・フランスゼリー	給材開発	//	61	細切りこうや	//	//
27	国産りんごゼリー80	SN食品	//	62	蒸し挽き割り大豆	//	//
28	ブルーベリーゼリー	給材開発	//	63	蒸し挽き割り大豆	天狗缶詰	//
29	ぶどうゼリー	ニチレイフーズ	//	64	しいたけ(足切)	かしい	//
30	アセロラゼリー(Fiber&Fe入り)	//	//	65	しいたけ(カット)	//	//
31	もものゼリー(VC&Fe)	//	//	66	しいたけ(足付)	//	//
32	フルーツムース	セリア・ロイル	//	67	キクラゲ(スライス)	東亜商事	//
33	パインムース	//	//	68	千切り大根	かしい	//
34	カスタードプリンFe	SN食品	//	69	国産水煮れんこん1/4(いちょう切無漂白)	SN食品	//
35	かぼちゃムース	セリア・ロイル	//				

<細菌検査> <ul style="list-style-type: none"> 一般細菌数(No.1~43,45~69) 大腸菌群(No.1~5,8,11~19,21,24~47,56~63,69) 腸管出血性大腸菌O-157(No.3~5,11~44) 黄色ブドウ球菌(No.1~69) 	<ul style="list-style-type: none"> サルモネラ(No.1~69) E.coli(No.6,7,9,10,20,22,23,48~55,64~68) 腸炎ビブリオ(No.1,2) クロストリジウム(No.57,62,63,69)
<理化学検査> <ul style="list-style-type: none"> 保存料(No.1~44,50,57,62,63,69) 酸価・過酸化価(No.8~10,12~19,41~43,58~61) ヒスタミン(No.1,2) 	<ul style="list-style-type: none"> 塩分(No.1~8,19) 水分(No.9,10,57~63) pH、可溶性固形分(No.1,2,11,20~40,44,69) アレルギー【乳・卵・小麦】(No.12,15,16)、【乳・卵】(No.19)

「ト(10)マト(10)」の語呂合わせからきており、全国トマト工業会によって制定されました。10月10日はトマトの他にも
 お好み焼きの日(焼くときにジュージュウ(10・10)と音を立てることから)や、
 おでんの日(いい(1)お(0)でん(10)の語呂合わせから)の記念日にもなっています。

