

# 食品検査室だより うみなぎ

令和元年11月号 通巻183号

公益財団法人  
鹿児島県学校給食会

給食会HPでも  
ご覧いただけます



～食べ物の記念日～

11月11日は棒が4つ並んでいるような姿から様々な食べ物の記念日とされています。  
本誌の裏面下部に、その一部を掲載しますので想像した食べ物が当たっているか確認してみましょう。



## 夏期講座「学校給食の衛生管理」から

本会食品検査室が夏休みに開催している夏期講座「学校給食の衛生管理」には今年も多くの方々にご参加いただきました。

実技検査内容は

「貸し出し機器『手洗い上手』『ルミテスター』を使った手洗い方法の確認

「手形培地を使った野菜洗浄中の手指の細菌汚染及び効果的な手洗いの検査」

「直射日光下や経過時間による次亜塩素酸ナトリウム溶液の濃度変化の測定検査」等で、

その中の野菜洗浄中の手指の細菌汚染の検査では、各種野菜(にら、オクラ、えのき、ホウレン草等)を洗浄した手を**未洗浄・水洗いのみ・洗剤で洗った後アルコール消毒・洗剤で2回洗った後アルコール消毒**の4パターンに分け、大腸菌群がどのくらい手に付着しているかを手形培地を用い、検査を行いました。

下に「にら」と「オクラ」の洗浄中の手指の細菌の検査結果を掲載します。

どちらも**洗剤を使用した2回の手洗いの後アルコール消毒をすることで大腸菌群が検出されない**という結果になりました。この検査結果を日々の調理場での作業にぜひご活用ください。

	未洗浄	水洗い(10秒)のみ	洗剤10秒+水洗い15秒+アルコール消毒	(洗剤10秒+水洗い15秒)2回繰り返し+アルコール消毒
にら				
オクラ				



### ★「いわし生姜煮」の塩分値について

3学期分共通選定品「いわし生姜煮(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
いわし生姜煮	40g	0.8	1.3
	50g	0.8	1.3

※タレの付き具合や量により若干の誤差は生じます。

🍁🍁🍁🍁🍁🍁🍁 10月の検査実施内容・結果 🍁🍁🍁🍁🍁🍁

10月に本会食品検査室で実施した検査対象品は、3学期分共通選定品、新規取扱品、クリスマス行事食、ハム・ウインナー・ベーコン類、油脂製品等で、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	いわし生姜煮	40g	津田商店	適	33	冷凍大豆		九州共同購入品	適
2		50g	//	//	34	スクールがんもどきミニ		SN食品	//
3	ホキフライ(青さ入)	40g	福岡丸福水産	//	35	国産パワーキッズ納豆		給材開発	//
4		50g	//	//	36	スクールキッズ納豆		SN食品	//
5	中華風つくね		マルイ食品	//	37	国産ひきわり納豆		//	//
6	春巻Fe(米粉入り)	35g	ニチレイフーズ	//	38	冷凍豆腐(ダイスカット)		ライクスタカギ	//
7		50g	//	//	39	餅っ子いなり		九州太平商事	//
8	チョコプリン(乳・卵不使用)		給材開発	//	40	白花豆&白いんげんペースト		SN食品	//
9	荒挽つくねミニFe・Ca		印南養鶏	//	41	白花豆コロッケ	40g	//	//
10	ふわふわスクランブルエッグ		九州太平商事	//	42		60g	//	//
11	杏仁風カットデザート(Ca&Fe)		ニチレイフーズ	//	43	むき栗		大 冷	//
12	Feパテ黒ごま		カセイ食品	//	44	濃口醤油		キンコー醤油	//
13	県産鶏と豆腐のナゲットCa&Fe 40g		JA食肉かごしま	//	45	薄口醤油		//	//
14	照り焼きチキン	40g	印南養鶏	//	46	赤みそ		//	//
15		50g	//	//	47	麦みそ		//	//
16	ささみフライ (チーズ入り)	50g	マルイ食品	//	48	茶うけみそ		//	//
17		60g	//	//	49	米みそ		//	//
18	ローズハムタンザク		印南養鶏	//	50	食酢		//	//
19	荒挽きミニカクテルウインナー		//	//	51	すし酢		//	//
20	カットウインナー(5mmスライス)		//	//	52	福山黒酢		福山こめ酢	//
21	カットウインナー(10mmスライス)		//	//	53	福山つぼ酢(米酢)		//	//
22	スキンレスポークフランク	30g	//	//	54	ウスターソース		カゴメ	//
23		40g	//	//	55	トンカツソース		//	//
24	カットベーコン		//	//	56	一食とんかつソース		SN食品	//
25	焼き豚さざみ		JA食肉かごしま	//	57	一食ウスターソース		キンコー醤油	//
26	ショルダーベーコン(カット)		印南養鶏	//	58	マイティソース		タカ食品工業	//
27	スティックベーコン		//	//	59	オリーブオイル	400g	J-オイルミルズ	//
28	さんま筒切	40g	県漁連	//	60		910g	//	//
29	国産大豆の豆腐ハンバーグ	50g	エムシーシー食品	//	61	純正ごま油	340g	九鬼産業	//
30		60g	//	//	62		1650g	//	//
31	枝豆と豆腐ミンチカツ		//	//	63	サラダ油		J-オイルミルズ	//
32	大豆と豆腐のフライ		給材開発	//	64	キャノーラ油		//	//

<細菌検査> ・一般細菌数(No.1~27,29~34,38~43)  
 ・大腸菌群(No.1,2,5~15,29,30,33~37,39,40)  
 ・腸管出血性大腸菌O-157(No.1~27,35~37)  
 ・黄色ブドウ球菌(No.1~27,29~43)  
 ・カンピロバクター(No.5,9,14~17)

・サルモネラ(No.1~27,29~43)  
 ・E.coli(No.3,4,16~27,31,32,38,41~43)  
 ・腸炎ビブリオ(No.1~4)  
 ・クロストリジウム(No.18~27,29~31)

<理化学検査> ・保存料(No.1~27,44~58) ・塩分(No.1~7,9,10,12~27,44~58) ・水分(No.10,12,18~27,59~64)  
 ・酸価・過酸化価(No.5~7,9,10,12,13,59~64) ・ヒスタミン(No.1~4,28)  
 ・発色剤：(No.18~27) ・アレルギー【乳・卵】(No.8) 等



11月11日を記念日とする食べ物

「きのこの日」…きのこが成長する様を表現していることから(JA全農長野が制定)  
 「もやしの日」…もやしがまっすぐ伸びる様子から(もやし生産者協会が制定)  
 この他にも、「ししゃもの日」「たくあんの日」「きりたんぼの日」などがあります。

