



令和2年3月号 通巻186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



～食べ物の記念日クイズ～

3月13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：「313」の並びはどのような状態を表しているのでしょうか…  
(答えは裏面下部に記載しています。)

1・2月の検査実施内容・結果①

1・2月に本会食品検査室で実施した検査対象品は、3学期共通選定品、令和2年度1学期分共通選定品、新規取扱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	いわし生姜煮	40g 津田商店	適	16	焼売(肉)	ニチレイフーズ	適
2		50g //	//	17	アセロラゼリー(Fiber&Fe入り)	//	//
3	ホキフライ(青さ入)	40g 福岡丸福水産	//	18	フルーツムース	セリア・ロイル	//
4		50g //	//	19	あじフライ	40g 福岡丸福水産	//
5	中華風つくね	マルイ食品	//	20		50g //	//
6	春巻(Fe米粉入り)	35g ニチレイフーズ	//	21	きびなごフライ	トクスイフーズ	//
7		50g //	//	22	スティックトンカツ	40g 九州太平商事	//
8	いわしかぼすレモン煮	40g 津田商店	//	23	ドライミックス	トマトピラフ	アルファー食品
9		50g //	//	24	アレルギー対応(28品目不使用)	カレー	//
10	子持ちカラフトシシャモフライ	極洋	//	25	ピッツァソース	エムシーシー食品	//
11	北海道サクッと男爵コロッケ60(牛肉入り)	ニチレイフーズ	//	26	きざみ昆布	ヤマナカフーズ	//
12	Caたっぷりオムレツ (トマトミート)	40g・バラ キューピー	//	27	いかねぎ焼き(卵抜き)	給材開発	//
13		40g・パック //	//	28	たちうおつみれ	トクスイフーズ	//
14		60g・バラ //	//	29	ラビオリ	大冷	//
15		60g・パック //	//				

<b>&lt;細菌検査&gt;</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>一般細菌数(No.1~29)</li> <li>E.coli(No.3,4,10,11,19~22,23,24,26~28)</li> <li>サルモネラ(No.1~29)</li> <li>腸炎ビブリオ(No.1~4,8~10,19~21,27,28)</li> <li>クロストリジウム属(No.25)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>大腸菌群(No.1,2,5,8,9,12~18,23~26,29)</li> <li>黄色ブドウ球菌(No.1~29)</li> <li>腸管出血性大腸菌O-157(No.8~29)</li> <li>ウェルシュ菌(No.22)</li> </ul>
<b>&lt;理化学検査&gt;</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>保存料(No.1~24,26~29)</li> <li>ヒスタミン(No.1~4,8~10,19~21)</li> <li>酸価, 過酸化価(No.5~7,16,23,24,29)</li> <li>アレルギー物質【乳のみ】(No.12~15) 【卵のみ】(No.27) 【乳, 卵, 小麦】(No.23,24) 等</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>塩分(No.1~16,19~24,27~29)</li> <li>pH, 可溶性固形分(No.1,2,8,9,17,18)</li> <li>新鮮度[揮発性塩基窒素](No.3,4,10,19~21)</li> </ul>

★「いわし生姜煮」、「いわしかぼすレモン煮」(津田商店)の塩分値について

3学期共通選定品「いわし生姜煮」、令和2年度1学期共通選定品「いわしかぼすレモン煮」の魚のみ(タレが表面に付着している程度)の今回の塩分値は下の表の通りとなりました。栄養価計算の参考にしてください。

	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	0.9	1.3
	50g	0.9	1.3
いわしかぼすレモン煮	40g	1.0	1.5
	50g	0.9	1.5

タレの付き具合や、量により若干の誤差は生じます。

## 1・2月の検査実施内容・結果②

1・2月に本会食品検査室で実施した検査対象品は、3月・4月行事食、冷凍調理加工品類(卵製品)、海苔・海藻類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	ミニひなあられ	5g	日本糧食	適	22	手巻寿司用卵焼き		富士食品	適
2	ひなあられ	10g	〃	〃	23	錦糸卵		〃	〃
3		12g	シオヤマ	〃	24	ふわふわスクランブルエッグ		〃	〃
4	ミニ桜餅		SN食品	〃	25	千草焼	400g (40g×10)	マルイ食品	〃
5	いちごのジュレ		給材開発	〃	26		600g (60g×10)	〃	〃
6	さくらのジュレ		〃	〃	27	Caたっぷりオムレツ (ほうれんそう)	40g	キューピー	〃
7	すだちゼリー		SN食品	〃	28		60g	〃	〃
8	祝大福		カセイ食品	〃	29	スコッチエッグハーフ		〃	〃
9	桜のケーキ		給材開発	〃	30	刻み海苔		給材開発	〃
10	お祝いケーキ(米粉と豆乳いちご)		〃	〃	31	ささめ(塩昆布)		大阪屋	〃
11	焼きようざ		〃	〃	32	水戻し芽ひじき		安藤商店	〃
12	皮もちもち水餃子		大阪屋	〃	33	カットわかめ(しまかぜ)		九州太平商事	〃
13	お豆腐しゅうまい		大冷	〃	34	カットわかめ		西昆	〃
14	ジャンボエビしゅうまい		SN食品	〃	35	湯戻し海藻サラダ		九州太平商事	〃
15	大焼売		大阪屋	〃	36	手巻のり(2つ切り)	2枚入り	給材開発	〃
16	八宝春巻		マルハニチロ	〃	37		3枚入り	〃	〃
17	徳用ミニ春巻		尾家産業	〃	38	手巻のり(4つ切り)フラワーカット		〃	〃
18	凍結全卵		キューピー	〃	39	一食きざみのり		サカタフーズ	〃
19	厚焼卵		マルイ食品	〃	40	味付のり		〃	〃
20	彩り野菜のたまごやき	8カット	キューピー	〃	41	焼のりおむすびころんちよ		給材開発	〃
21		10カット	〃	〃	42	青のり粉		西昆	〃

**<細菌検査>**

- ・一般細菌数(No.1~42)
- ・E.coli(No.12,16,17)
- ・サルモネラ(No.1~42)
- ・クロストリジウム属(No.32)
- ・大腸菌群(No.1~11,13~15,18~42)
- ・黄色ブドウ球菌(No.1~42)
- ・腸管出血性大腸菌O-157(No1~10,30~42)

**<理化学検査>**

- ・保存料(No.1~10)
- ・塩分(No.1~4,8)
- ・水分(No.1~4,8)
- ・pH, 可溶性固形分(No.5~7)
- ・酸価, 過酸化物質価(No.9~10)
- ・アレルギー物質【乳, 卵】(No.10)

### 3月13日は「サンドイッチ日」でした

日付は数字の3(サン)で1(イチ)を挟んでいることから決められました。



ちなみに、11月3日もこの食べ物の由来となるサンドウィッチ伯爵の誕生日から「サンドウィッチの日」と制定されています。

# 令和2年度「訪問衛生検査」実施のご案内

平成19年度から実施している訪問衛生検査は、これまでに多くの調理場で衛生管理の徹底や関係者の意識向上に活用していただいております。本会食品検査室の衛生管理サポートの取組としてすっかり定着した訪問衛生検査を令和2年度も引き続き実施しますので、ぜひ、御活用ください。

訪問衛生検査を希望される調理場には、申請書様式を送付しますので、届いた申請用紙に実施希望月などを記入して、締め切り日(4月24日)までに御提出ください。申請書が出そろった上で、実施日を決めさせていただきます。(申し込み多数の場合は、初めての調理場を優先させていただきますので、どうぞご了承ください。)

締め切り日：4月24日(金)

\*検査の実施内容は、次のとおりです。

検査対象	検査項目	検査対象数
調理器具・機材	細菌検査(一般細菌数、大腸菌群)及び清浄度検査	15箇所程度
調理従事者等の手指	細菌検査(一般細菌数)及び清浄度検査	15人まで
調理従事者等の鼻腔	細菌検査(黄色ブドウ球菌)	15人まで
食器具	洗浄度検査(残留でんぷん、残留脂肪)	10種類まで

\*検査の様子



真空冷却機内部の検査



シンク排水口周囲の検査



冷蔵庫ドア取っ手の検査



洗浄後の手指の細菌検査

検査に係わる費用(旅費、検査材料費)は、すべて本会が負担します。検査希望の調理場は、事前に本会食品検査室にご連絡ください。



公益財団法人 鹿児島県学校給食会  
TEL : 0995-67-3611