



令和2年12月号 通巻204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



11月の検査実施内容・結果

11月に本会食品検査室で実施した検査対象商品は、3学期県内選定品・揚げチャーメン・だし類・冷凍大豆加工品・冷凍魚類・冷凍肉類などで、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安心してご使用ください。

No.	区分	品名	メーカー	結果	No.	区分	品名	メーカー	結果
1	常温	スクール焙煎ごまドレッシング(乳・卵不使用)	キューピー	適	33	冷 凍 品	秋さけ塩焼き	大冷	適
2	冷	北海道産すけそうだらと野菜のメンチカツ 40g	カセイ食品	適	34		サーモンフライ	極洋	適
3		北海道産すけそうだらと野菜のメンチカツ 50g	〃	適	35		サーモン磯の香チーズフライ	〃	適
4	凍 品	ピタパン 60g	九州太平商事	適	36		国産鮭メンチカツ Ca 50g	丸和油脂	適
5		ピタパン 80g	〃	適	37		国産鮭メンチカツ Ca 60g	〃	適
6		さつま揚げこま切れ	給材開発	適	38		さばホイル焼き 60g	津田商店	適
7	常 温 品	ブチドリップ	尾家産業	適	39		さば味噌煮 M	極洋	適
8		揚げチャーメン 30g	藤崎食品	適	40		さば味噌煮 L	〃	適
9		揚げチャーメン 40g	〃	適	41		さばゆず味噌煮 50g	津田商店	適
10		揚げチャーメン 50g	〃	適	42		さばゆず味噌煮 60g	〃	適
11		揚げチャーメン 60g	〃	適	43		さば塩焼き 40g	〃	適
12		揚げチャーメン 70g	〃	適	44		さば塩焼き 50g	〃	適
13	冷 蔵 品	エブリイカレーフレークS	テーオー食品	適	45		さば竜田揚げ角切	トクスイフーズ	適
14		煮干し	鹿児島県漁連	適	46		さわら西京焼き 40g	津田商店	適
15		あごだし	山口水産	適	47		さんま唐揚(澱粉付) 40g	新栄物産	適
16		花かつお	尾家産業	適	48		さんま唐揚(澱粉付) 50g	〃	適
17		花かつお(碎片)	〃	適	49		むき栗	大冷	適
18		厚けずり	三州キューエル	適	50		白素干	〃	適
19		さば削りぶし	かしい	適	51		輸入牛肉(スライス)	ニチレイフレッシュ	適
20		天然だし 50g	三州キューエル	適	52		輸入牛肉(モモスライス)	〃	適
21		天然だし 100g	〃	適	53		輸入牛肉(ミンチ)	〃	適
22	冷 凍 品	国産パワーキッズ納豆	給材開発	適	54		輸入牛肉(角切り)	〃	適
23		スクールキッズ納豆	SN食品	適	55		輸入牛肉(細切り)	〃	適
24		国産ひきわり納豆	〃	適	56		県内産牛肉(スライス)	JA食肉かごしま	適
25		白花豆&白いんげん豆ペースト	〃	適	57		県内産牛肉(角切り)	〃	適
26		冷凍大豆	丸宮青果食品	適	58		県内産豚肉モモ(スライス)	〃	適
27		スクールがんもどき(ミニ)	SN食品	適	59		県内産豚肉(角切り)	〃	適
28		焼き芋(3S)	九州太平商事	適	60		県内産豚肉(ミンチ)	〃	適
29		焼き芋(S)	〃	適	61	県内産豚肉(カットトンコツ)	〃	適	
30		安納焼き芋	〃	適	62	照焼きキンパーティ Fe強化	マルイ食品	適	
31		鮭角切り	日本水産	適	63	照焼きキン(40g×10)	印南養鶏農協	適	
32	CK 鮭フレーク(ごまなし)	マルハニチロ	適	64	照焼きキン(50g×10)	〃	適		

【細菌検査】・一般生菌数(No.1~21,25~64)

- ・大腸菌群(No.1,4~5,7~13,22~30,32~33,38~44,46,50,62~64)
- ・E.coli(No.2~3,6,14~21,31,34~37,45,47~49,51~61)・黄色ブドウ球菌(No.1~64)
- ・サルモネラ属(No.1~64)・腸管出血性大腸菌 O-157(No.1~13,22~25,28~30,50~64)
- ・腸炎ピブリオ(No.2~3,31~48,50)・カンピロバクター(No.62~64)・ウェルシュ菌(No.51~61)

【理化学検査】・塩分(No.1~6,13~21,32~48,50,62~64)・ヒスタミン(No.6,14~21,38~48,50)

- ・衣率(No.2~3)・pH・可溶性固形分(No.39~42)・水分(No.1,4~5)・アレルギー物質:乳,卵(No.1)