

食品検査室だより

うみなぎ

令和5年度6月号 通巻232号
 公益財団法人 鹿児島県学校給食会
 Tel 0995-67-3611 Fax 0995-67-3615

給食会 HP でも
 ご覧いただけます



◆◆◆【国産小いわし梅の香揚げ】のカルシウム値について ◆◆◆

令和5年度1学期県内選定品の【国産小いわし梅の香揚げ】の栄養価は、メーカーにより食品標準成分表を用い、廃棄率(45%)を加味した数値となっています。本品は、中骨や尾などを含め丸ごと食するため、その場合のカルシウム値について委託検査した結果、下表のとおりとなりました。栄養価計算の参考にしてください。

なお、カルシウムの実測値は、検体に供した魚体の大きさや衣のつき具合により、多少の変動があることを御理解ください。

品名	メーカー資料のカルシウム値 (mg/100g)	カルシウム実測値 (mg/100g)
国産小いわし梅の香揚げ	43(計算値)	118



令和5年度 学校給食用物資展示会

日時：令和5年7月28日(金) 10:00~14:30

- 学校給食用物資の展示と紹介
- 食品検査に関する掲示及び検査体験
- 食に関する指導資料の展示

来場者の人数を把握するために事前申込が必要です。詳細は別紙案内を御覧ください。

申込メ切日：7月10日(月)

学校給食に関する夏期講座 「学校給食の衛生管理」

夏季休業期間に、学校給食に関する夏期講座(5講座)を開催します。

食品検査室が開講する「学校給食の衛生管理講座」については、以下のとおりです。

学校や調理場における衛生管理の取組に、ぜひお役立てください。



期日：令和5年8月7日(月)13:30~16:00

対象：栄養教諭および養護教諭

定員：15名(事前申込)

- 内容：①貸出機器を使用した手洗い検査
 ②異物鑑定のための簡易検査
 ③食器具の洗浄度検査(残留でんぷん・残留脂肪)
 ④揚げ油の酸化・過氧化物検査 など

持参物：白衣、食器具、筆記用具、カメラ

申込期限：令和5年6月28日(水)



手形培地を使用した検査



食器具の洗浄度検査

5月の検査実施内容・結果

5月に本会食品検査室で実施した検査対象商品は、令和5年度1学期九州地区共通選定品・県内選定品・7月行事食・野菜加工品・魚類・冷菓類などで、検査結果はすべて食品衛生法や関係法令に定められた規格・基準に適合しています。安全で衛生的な本会の物資を安心して御使用ください。

区分	No.	品名	購入先	結果	区分	No.	品名	購入先	結果
冷 凍 品	1	さば生姜煮 40g	津田商店	適	冷 凍 品	35	たら角切(粉付)	ニッスイ	適
	2	さば生姜煮 50g	〃	適		36	かつお角切	枕崎市かつお公社	適
	3	国産ミートのハンバーグ Ca&Fe 40g	ニチレイフーズ	適		37	かつお角切(粉付)	〃	適
	4	国産ミートのハンバーグ Ca&Fe 60g	〃	適		38	かつお腹皮切身 50g	〃	適
	5	国産ミートのハンバーグ Ca&Fe 80g	〃	適		39	かつお腹皮角切(粉付)	〃	適
	6	彩り野菜とキャバツのミンチカツ(FeCa)減塩品 40g	エム・シーシー食品	適		40	かつお味付角煮	〃	適
	7	彩り野菜とキャバツのミンチカツ(FeCa)減塩品 60g	〃	適		41	輸入牛肉(スライス)	九州地区共同購入	適
	8	魚そうめん	トクスイフーズ	適		42	輸入牛肉(モモスライス)	〃	適
	9	Caたっぷりオムレツ(ほうれんそう) 40g	キューピー	適		43	輸入牛肉(ミンチ)	〃	適
	10	Caたっぷりオムレツ(ほうれんそう) 60g	〃	適		44	輸入牛肉(角切り)	〃	適
	11	Caたっぷりオムレツ(ほうれんそう) 40g×10	〃	適		45	輸入牛肉(細切り)	〃	適
	12	Caたっぷりオムレツ(ほうれんそう) 60g×10	〃	適		46	県内産牛肉(スライス)	JA食肉かごしま	適
	13	アセロラゼリー (Fiber&Fe)	ニチレイフーズ	適		47	県内産牛肉(角切り)	〃	適
	14	あじフライ 40g	福岡丸福水産	適		48	県内産牛肉(細切り)	〃	適
	15	あじフライ 50g	〃	適		49	瀬戸内産レモンゼリー(はちみつ風味)	SN食品研究所	適
	16	子持ちからふとししゃもフリッター	極洋	適		50	国産いよかんゼリー	〃	適
	17	国産小いわし梅の香揚げ	給材開発	適		51	ラ・フランスゼリー	給材開発	適
	18	根菜ハンバーグ(タレ入り)高Ca 48g	マルイ食品	適		52	国産りんごゼリー	SN食品研究所	適
	19	根菜ハンバーグ(タレ入り)高Ca 60g	〃	適		53	ブルーベリーゼリー	給材開発	適
	20	青うめゼリー	給材開発	適		54	ぶどうゼリー	ニチレイフーズ	適
	21	七タデザート(星のソーダゼリー)	給材開発	適		55	もものゼリー(VC&Fe)	〃	適
	22	七タデザート(マスカットゼリー)	〃	適		56	ムース	セリア・ロイル	適
	23	星形ナタデココ	名給	適		57	ほうれんそうムース	〃	適
	24	七タゼリー(パイン味)	セリア・ロイル	適		58	カスタードプリン	SN食品研究所	適
	25	星形杏仁豆腐ミックス	給材開発	適		59	カボチャムース	セリア・ロイル	適
	26	月形星形ゼリーミックス	〃	適		60	豆乳ムース	〃	適
常 温 品	27	ダイストマト	大昌貿易行	適	61	マンゴプリン 40	ニチレイフーズ	適	
	28	トマトピューレ	ナガノトマト	適	62	アセロラミルク(Ca&Fe入り)	〃	適	
	29	トマトジュース	大阪屋	適	63	フルーツ杏仁風プリン 40(Ca&Fe)	〃	適	
	30	フレンチドレッシング GK	丸和油脂	適	64	豆乳バナナコッタ(いちごソース) Ca&Fe	〃	適	
	31	スクール焙煎ごまドレッシング	キューピー	適	65	チョコプリン(アレルギー28品目不使用)	給材開発	適	
	32	スクール和風たまねぎドレッシング	〃	適	66	冷凍みかん S	果肉	SN食品	適
	33	和風ドレッシング GK	丸和油脂	適	67				果皮
冷凍	34	たら角切	ニッスイ	適					

【細菌検査】

- ・一般生菌数(No.1~67) ・大腸菌群(No.1~5,9~13,18~33,49~65) ・E.coli(No.6~8,14~17,34~48,66~67)
- ・黄色ブドウ球菌(No.1~67) ・サルモネラ属(No.1~33,35,37~67) ・腸管出血性大腸菌 O-157(No.13,20~33,41~67)
- ・腸炎ピブリオ(No.1~2,8,14~17,34~40) ・カンピロバクター(No.18~19) ・ウェルシュ菌(No.41~48)
- ・クロストリジウム属(No.3~5,18~19,27)

【理化学検査】

- ・pH(No.1~2,13,20~29,49~65) ・可溶性固形分(No.1~2,13,20~29,49~65)
- ・塩分(No.1~8,14~15,17~19,30~33,38~40) ・ヒスタミン(No.1~2,8,14~17,34~40)
- ・アレルギー物質:乳(No.9~12) ・アレルギー物質:乳,卵(No.6~7,31~32) ・アレルギー物質:乳,卵,小麦(No.30,33,65)