

# 食品検査室だより うみなぎ

令和6年度7月号 通巻244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  
御覧いただけます



## Q&Aコーナー ~食品検査室に届いた質問について、お答えします~

Q 米飯の中に濃紫色や黒っぽい異物が混入している。調査してほしい。



A 6月に入り、複数の調理場において、精麦を入れて炊飯した米飯に黒い異物が混入している(右写真)との連絡がありました。食品検査室にて、異物鑑定検査を実施したところ、でんぷんを含む有機物と推定されました。

当該強化米を製造しているハウスウェルネスフーズ(株)へ問い合わせたところ、食品中のポリフェノールと鉄分が反応して黒っぽくなったりすることがあるが、健康に害を及ぼすものではないとのことでした。大麦にはタンニンなどのポリフェノール類が含まれているため、強化米の鉄分と反応した結果、当該異物が生じたものと考えられます。

また、麦に含まれるフィチン酸が鉄分と結合して、米粒が灰色っぽく変色することがありますが、こちらも食べて害になるものではありません。



### ◎改善策◎

強化米配合の精米に、精麦を入れて炊飯する際は、精麦が  
一か所に固まらないよう、炊飯前に軽く混ぜてください。



Q 価格表に掲載されているかつお腹皮の食塩相当量が0.1g/100gとなっているが塩辛く感じる人が多い。塩分実測値を検査してほしい。



A 本年5月に食品検査室にて検査を実施したかつお腹皮商品の塩分実測値を下表に示しました。実測値は0.1gより高く、また商品によりばらつきがあります。メーカー(枕崎市かつお公社)に問い合わせたところ、漁獲したかつおの個体差により、塩分値に変動が生じるため、通年一定に調整することは難しいとのことでした。

品名	賞味期限	塩分実測値(%/100g) (=食塩相当量g/100g)
かつお腹皮切身 50g	2025.01.11	1.0
かつお腹皮切身(粉付) 50g	2025.01.09	1.1
かつお腹皮角切	2024.12.01	0.6
かつお腹皮角切(粉付)	2025.04.01	0.8

価格表に掲載されているかつお腹皮の食塩相当量は、計算値(食品成分表を用いた数値)となっております。実際の塩分量は、価格表掲載の数値より高めであるということをお理解の上、使用していただくことをお勧めします。

衛生管理や本会取扱商品に関することなど、ご不明な点がございましたら  
お気軽に食品検査室までお問い合わせください。



★★★★★★★★★★ 6月の検査実施内容・結果 ★★★★★★★★★★

6月に本会食品検査室で実施した検査対象商品は、令和6年度2学期九州地区共通選定品及び県内選定品、新規取扱商品、十五夜行事食、個食調味料、ゼリー・ムース等で、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安心してご使用ください。

区分	No.	品名	購入先	結果	区分	No.	品名	購入先	結果	
冷 凍 品	1	さんまおかか煮 40g×10	津田商店	適	常 温 品	32	ケチャップ&マスタード	ケチャップ マスタード	タカ食品工業	適
	2	たら角切(粉付)	ニッスイ	適		33	ケチャップ&マスタード	ケチャップ マスタード	タカ食品工業	適
	3	ホキ天玉揚げ(青さ入り)40g	福岡丸福水産	適		34	一食マヨネーズ		キューピー	適
	4	ホキ天玉揚げ(青さ入り)50g	〃	適		35	L&M ノンエッグハーフ		丸和油脂	適
	5	照焼チキンパティ Fe強化 60g×10	マルイ食品	適		36	エッグケア(卵不使用)		キューピー	適
	6	照焼チキンパティ Fe強化 72g×10	〃	適		37	タルタルソース		〃	適
	7	Caたっぷりオムレツ(トマトミート)40g	キューピー	適		38	L&M ノンエッグタルタルハーフ		丸和油脂	適
	8	Caたっぷりオムレツ(トマトミート)60g	〃	適		39	フレンチドレッシング GK		〃	適
	9	Caたっぷりオムレツ(トマトミート)40g×10	〃	適		40	スクール焙煎ごまドレッシング		キューピー	適
	10	Caたっぷりオムレツ(トマトミート)60g×10	〃	適		41	スクール和風たまねぎドレッシング		〃	適
	11	ボンデーナツチョコがけ(Ca・Fe)	新栄物産	適		42	和風ドレッシング GK		丸和油脂	適
	12	ブルーベリーゼリー	給材開発	適		43	国産いよかんゼリー		SN食品研究所	適
	13	国産豚とさわやかチキンのミンチカツ Fe40g	トクスイフーズ	適		44	ラ・フランスゼリー		給材開発	適
	14	国産豚とさわやかチキンのミンチカツ Fe60g	〃	適		45	国産りんごゼリー		SN食品研究所	適
	15	いかねぎ焼(卵抜き)	給材開発	適		46	ぶどうゼリー		ニチレイフーズ	適
	16	白身魚とごぼうの団子	〃	適		47	国産ももゼリー(VC&Fe)		〃	適
17	おさつスティック	大島食品	適	48	ムース		セリア・ロイル	適		
冷 凍 品	18	さんま銀紙巻き 50g	津田商店	適	49	フルーツムース		〃	適	
	19	さんま銀紙巻き 60g	〃	適	50	ほうれんそうムース		〃	適	
	20	お月見デザート(梨ゼリー)	給材開発	適	51	カスタードプリン		SN食品研究所	適	
	21	お月見ゼリー(りんご)	SN食品研究所	適	52	かぼちゃムース		セリア・ロイル	適	
	22	お月見だんご(みたらし)	〃	適	53	豆乳ムース		〃	適	
	23	十五夜大福(お芋の大福)	マルイ食品	適	54	豆乳バナナムース		〃	適	
	24	お月見二色だんご	名給	適	55	マンゴプリン 40		ニチレイフーズ	適	
	25	お月見きな粉だんご	〃	適	56	アセロラミルク(Ca&Fe入り)		〃	適	
常 温 ・ 冷 蔵 品	26	月形星型ゼリーミックス	給材開発	適	57	フルーツ杏仁風プリン 40(Ca&Fe)		〃	適	
	27	一食とんかつソース	SN食品研究所	適	58	豆乳バナナコッタ(いちごソース)Ca&Fe		〃	適	
	28	一食ウスターソース	キンコー醤油	適	59	瀬戸内産レモンゼリー(はちみつ風味)		SN食品	適	
	29	マイティソース	タカ食品工業	適	60	アセロラジュレ VC		ニチレイフーズ	適	
	30	一食トマトケチャップ(有機)	SN食品研究所	適	61	杏仁風カットデザート(Ca&Fe)		〃	適	
	31	ケチャップソース	〃	適	62	冷凍ダイスゼリー(広島県産レモン)		名給	適	

【細菌検査】

- ・一般生菌数(No.1~62) ・大腸菌群(No.1,5~12,15,17~62) ・E.coli(大腸菌)(No.2~4,13~14,16)
- ・黄色ブドウ球菌(No.1~62) ・サルモネラ属(No.1~62) ・腸管出血性大腸菌 O-157(No.1~62)
- ・カンピロバクター(No.5~6,13~14) ・腸炎ビブリオ(No.1~4,15~16,18~19) ・クロストリジウム属(No.5~6)

【理化学検査】

- ・可溶性固形分・pH(No.1,5~6,12,20~21,26,43~62) ・塩分(No.1~10,13~16,18~19,22~25,27~42)
- ・水分(No.17,27~42) ・ヒスタミン(No.1~4,15~16,18~19) ・衣率(No.3~4,13~14) ・アレルギー物質:乳(No.53)
- ・アレルギー物質:卵(No.15,35~36,38) ・アレルギー物質:乳,卵(No.40~41,57) ・アレルギー物質:乳,卵,小麦(No.42)

◆◆◆【さんまおかか煮 40g】の塩分値について◆◆◆

令和6年度2学期九州地区共通選定品【さんまおかか煮 40g】について、魚のみ(タレが表面に付着している程度)の塩分実測値は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。

品名	規格	メーカー資料の食塩相当量(g)	塩分実測値(%)
さんまおかか煮	40g×10	1.0(実測値)	0.9

※タレの付き具合や量により、若干の誤差が生じます。