

食品検査室だより うみなぎ

令和7年度6月号 通巻254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



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(4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7年7月28日(月)13:30~16:00

会場：(公財)鹿児島県学校給食会 2F 調理実習室

対象：栄養教諭・養護教諭・調理員等

定員：15名(事前申込)

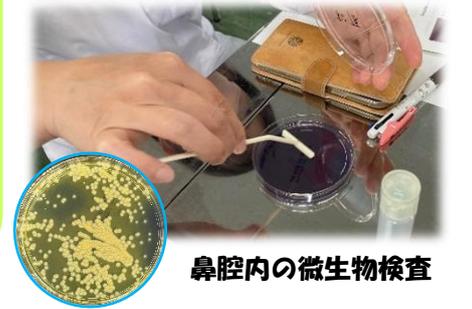
内容：①効果的な手洗いのための確認検査
②現場で活用できる異物簡易鑑定
③食器具の洗浄度検査(残留でんぷん・残留脂肪)
④頭髪・鼻腔内の微生物検査
⑤次亜塩素酸ナトリウム溶液の希釈と濃度の確認 等

申込期限：令和7年6月18日(水)

※詳細は別紙開催要項を御覧ください。



異物(虫)の簡易鑑定



鼻腔内の微生物検査

○その他の講座○

講座名	期日	募集人員
魅力ある学校給食のための ICT 講座	7月24日(木) 9:30~16:00	15人
学校給食における食物アレルギーに関する講座	7月28日(月) 9:30~11:30	50人
学校給食撮影スタイリング講座	8月25日(月) 10:00~12:00/14:00~16:00	各10人

令和7年度 学校給食用物資展示会

日時：令和7年8月7日(木) 10:00~14:00

会場：始良公民館 本館2階 (始良市西餅田 589)

- 学校給食用物資の展示と紹介
- 食品衛生に関する掲示及び手洗い検査体験
- 食に関する指導資料の展示



- ・食器具の洗浄度検査を希望される場合は別紙申込の上、事前に食器具を預かり、検査を実施した上で、展示会当日に検査結果を御説明します。(展示会当日に検査は実施しません)
- ・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。

申込期限：令和7年7月7日(月)

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、乳製品、フレッシュ野菜、デザート(メーカー直送品)、冷凍果実類、魚類で、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
常 温 品 ・ 冷 蔵 品	1	北海道スキムミルク	SN 食品研究所	適	常 温 品 ・ 冷 蔵 品	34	カスタードプリン	愛知ヨーク	適
	2	マルガククッキングチーズ	九州B共同購入	適		35	ガセリヨーグルト	〃	適
	3	クラスメイト(粉チーズ)	SN 食品研究所	適		36	プレーンヨーグルト	南日本酪農	適
	4	北海道シュレッドチーズ	〃	適		37	スイートヨーグルト	〃	適
	5	ハイ!チーズG	〃	適		38	カルシウムヨーグルト	〃	適
	6	スライスチーズCaFe	〃	適		39	まきばのプリン	〃	適
	7	ベビーチーズCa+Fe	宝幸	適		40	スクールヨーグルト	愛知ヨーク	適
	8	MBP 角チーズ	SN 食品研究所	適		41	冷凍みかんS(果肉)	SN 食品研究所	適
	9	ピーマン(千切り)	南青	適		42	冷凍みかんS(果皮)		適
	10	さつまいも乱切り(皮なし)1.5cm	〃	適		43	ピーチ(黄桃)コンポート	給材開発	適
	11	里芋乱切り(14g)	〃	適		44	フレッシュパイン	SN 食品研究所	適
	12	かぼちゃ四つ割り種取皮付き	〃	適		45	冷凍フルーツ国産みかん	名給	適
	13	えのき	〃	適		46	冷凍フルーツ国産黄桃ダイス	〃	適
	14	エリンギ	〃	適		47	冷凍フルーツミックス	大島食品工業	適
	15	しめじ	〃	適		48	きびなご IQF	鹿児島県漁連	適
	16	たまねぎホール	〃	適	49	きびなご IQF(粉付)	〃	適	
	17	だいこん	〃	適	50	きびなごフライ	トクスイフーズ	適	
	18	にんじん	〃	適	51	きびなごのカレー揚げ	SN 食品研究所	適	
	19	ごぼうささがき	〃	適	52	きびなごのカリカリフライ	〃	適	
	20	アシドミルク plus65	愛知ヨーク	適	53	あじ切身(国内産)40g	鹿児島県漁連	適	
	21	ココアのもろヨーグルト 65	〃	適	54	あじ切身(国内産)50g	〃	適	
	22	ラブミープラス	〃	適	55	あじ切身(国内産)60g	〃	適	
	23	ココア	〃	適	56	あじ切身(国内産)粉付 40g	〃	適	
	24	ココアぶどう	〃	適	57	あじ切身(国内産)粉付 50g	〃	適	
	25	ココアりんご	〃	適	58	あじ切身(外国産)40g	山佐食品	適	
	26	ココアいちご	〃	適	59	あじ切身(外国産)50g	〃	適	
	27	ココアプラス	〃	適	60	あじ切身(外国産)60g	〃	適	
	28	ファイバーヨーグルト鉄分プラス	〃	適	61	あじ切身(外国産)粉付 40g	〃	適	
	29	ソフトクリームヨーグルトバニラ	〃	適	62	あじ切身(外国産)粉付 50g	〃	適	
	30	国産やさいゼリー	〃	適	63	あじチーズフライ	極洋	適	
	31	国産ももゼリー	〃	適	64	あじフライ 40g	福岡丸福水産	適	
	32	ぶどうゼリー	〃	適	65	あじフライ 50g	〃	適	
	33	みかんゼリー	〃	適					

【細菌検査】

- ・一般細菌数(No.1~19,30~34,39,41~65) ・大腸菌群(No.1~8,20~41,43~47)
- ・E.coli(大腸菌)(No.9~19,48~65) ・黄色ブドウ球菌(No.1~65)
- ・サルモネラ属(No.1~41,43~47,49~52,56~57,61~65)
- ・腸管出血性大腸菌 O-157(No.1~3,5~8,20~41,43~47) ・腸炎ビブリオ(No.48~65)



【理化学検査】

- ・可溶性固形分,pH(No.23~41,43~47) ・塩分(No.1~8,49~52,56~57,61~65) ・ヒスタミン(No.48~65)
- ・アレルギー物質:小麦,乳,卵(No.52) ・アレルギー物質:小麦,卵(No.30,32~33) ・アレルギー物質:卵(No.39)