食品検査室だより うみなぎ

令和７年度７月号 通巻255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

猛暑・台風シーズンの前に・・・冷却機器の点検をしましょう！

梅雨が明けると、本格的な夏とともに台風シーズンに入ります。例年、「台風後に作業を始めようとしたら調理場の冷凍庫や冷蔵庫が故障していて食材が使えなくなってしまった」等の連絡をいただきます。さらに夏場は気温上昇により冷却機器に負担がかかり、故障しやすいといわれています。**冷却機器は衛生管理の要**です。
食品の安全な品質管理のために、事前に設備の点検をし、予測できない自然災害に備えましょう。

○ 冷凍・冷蔵庫は日常的に温度が安定していますか?
○ 保存食用の冷凍庫も温度の確認をしておきましょう。
○ 台風後の調理時は、真空冷却機が正常に作動するか確認し、作業を開始しましょう。

不具合がある場合は、早めにメンテナンスをしましょう！

～「蒸し白いんげん豆」の品質についてお知らせ～

近頃、**「蒸し白いんげん豆に黒い粒が混入している」**との御指摘をいただいております。

［具体的な事例］
・黒い豆粒が混入している
・豆粒に茶色や黒色の変色が見られる
・変形したような豆粒が見られる

◎取引メーカー(㈱SN 食品研究所)に問い合わせたところ、以下のとおりの見解を得ておりますので、御使用に際しましては御理解いただきますようよろしくお願いいたします。
・原料は北海道産の大手亡(白いんげん豆)を使用しており、主な収穫地は十勝地方だが、近年、収穫時期の9月中旬から10月にかけて天候悪化(降雨、異常高温、害虫被害 等)による影響で収穫減と品質の劣化が激しく見られている。特に令和5年度産はまれにみる被害状況である。
・未熟粒や虫食いは機械選別によってある程度の除去が可能だが、黒ずみやシミはその色の濃淡によって色彩選別機でも除去しきれない場合が多々ある。
・未熟粒の中には、加熱殺菌後に黒く変色していくものもあり、充填前の選別時には除去しにくい。
・令和6年度産でも同様の状態が見られていることを考慮すると、品質基準を確保しつつ、物量の確保も課題になっていることから、しばらくは現状が続く。
・黒ずみやシミのある豆粒を食べても健康に影響はない。

衛生管理や本会取扱商品に関すること等、御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。

◆◇◆【さんま甘露煮 30g・40g】の塩分値について◆◇◆

令和７年度２学期九州地区共通選定品【さんま甘露煮 30g・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/100g)	塩分実測値(%/100g)(=食塩相当量 g/100g)
さんま甘露煮	30g×10	0．9(実測値)	0．8
	40g×10	0．9(実測値)	0．7

※タレの付き具合や量により，若干の誤差が生じます。

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7年度2学期九州地区共通選定品及び県内選定品，十五夜行事食，冷菓類，冷凍野菜，大豆・豆加工品，冷凍魚類で、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
冷凍品	1	さんま甘露煮 30g×10	津田商店	適	冷凍品	33	ほうれんそうムース	セリア・ロイル	適
	2	さんま甘露煮 40g×10	〃	適		34	カスタードプリン	SN食品研究所	適
	3	ホキフライ(青さ入り) 40g	福岡丸福水産	適		35	かぼちゃムース	セリア・ロイル	適
	4	ホキフライ(青さ入り) 50g	〃	適		36	豆乳ムース	〃	適
	5	キャベツ入り平つくねFe・Ca40g	印南食品	適		37	マンゴプリン40	ニチレイフーズ	適
	6	キャベツ入り平つくねFe・Ca50g	〃	適		38	アセロラミルク(Ca&Fe入り)	〃	適
	7	トマトオムレツ(Fe) 50g	マルイ食品	適		39	フルーツ杏仁風プリン40(Ca&Fe)	〃	適
	8	トマトオムレツ(Fe)50g×10	〃	適		40	豆乳パンナコッタ(いちごムース)Ca&Fe	〃	適
	9	焼売(肉)Fe&ファイバー 18g	ニチレイフーズ	適		41	チョコプリン(アレルゲン28品目不使用)	給材開発	適
	10	焼売(肉)Fe&ファイバー 28g	〃	適		42	アセロラジュレVC	ニチレイフーズ	適
	11	ぶどうゼリー	〃	適		43	杏仁風カットデザート(Ca&Fe)	〃	適
	12	冷凍ムース	セリア・ロイル	適		44	冷凍ダイスゼリー(広島県産レモン)	名給	適
	13	学給だいふく(豆乳バニラ風味)	SN食品	適		45	シークワーサーゼリー	給材開発	適
	14	国産鉄・カルシウム・食物繊維強化豆腐	マメックス	適		46	冷凍オクラスライス(九州産)	JAみやざき	適
	15	冷凍白菜キムチ	SN食品	適		47	冷凍ゴーヤスライス(鹿児島県産)	鹿児島くみあい食品	適
	16	ソフトクレープ(いちご)	給材開発	適		48	冷凍大豆	中国・九州B共同購入	適
	17	ソフトクレープ(チョコ)	〃	適		49	スクールがんもどき(ミニ)	SN食品研究所	適
	18	ソフトクレープ(バニラ)	〃	適		50	国産パワーキッズ納豆	給材開発	適
	19	お月見デザート(梨ゼリー)	給材開発	適		51	国産ひきわり納豆	SN食品研究所	適
	20	十五夜大福(お芋の大福)	マルイ食品	適		52	サイコロ豆腐(鉄分強化)	大冷	適
	21	お月見ゼリーCaFe(マスカット)	SN食品研究所	適		53	冷凍焼き豆腐(国産大豆100%使用)	ライクスタカギ	適
	22	お月見だんご(みたらし)	〃	適		54	絹厚揚げ	大冷	適
冷蔵	23	月形星型ゼリーミックス	給材開発	適		55	ミニ絹厚揚げ	〃	適
冷凍品	24	瀬戸内産レモンゼリー(はちみつ風味)	SN食品研究所	適		56	油揚げカット	ライクスタカギ	適
	25	国産いよかんゼリー	〃	適		57	白花豆&白いんげん豆ペースト	SN食品研究所	適
	26	ラ・フランスゼリー	給材開発	適		58	むき栗	大冷	適
	27	国産りんごゼリー	SN食品研究所	適		59	ホキ切身 40g	山佐食品	適
	28	青うめゼリー	給材開発	適		60	ホキ切身 50g	〃	適
	29	ブルーベリーゼリー	〃	適		61	ホキ切身 60g	〃	適
	30	アセロラゼリー(Fiber&Fe入り)40	ニチレイフーズ	適		62	ホキ切身(粉付) 40g	〃	適
	31	国産ももゼリー(VC&Fe)	〃	適		63	ホキフライ(青さ入) 40g	福岡丸福水産	適
	32	フルーツムース	セリア・ロイル	適		64	ホキフライ(青さ入) 50g	〃	適

【細菌検査】

・一般細菌数(No.1～49,52～64)　・大腸菌群(No.1～2,5～13,15～45,48～51)
・E.coli(大腸菌)(No.3～4,14,46～47,52～64)　・黄色ブドウ球菌(No.1～64)　・サルモネラ属(No.1～58,62～64)
・腸管出血性大腸菌O-157(No.1～45,50～51)　・腸炎ビブリオ(No.1～4,59～64)　・カンピロバクター(5～6,9～10)
・クロストリジウム属(No.8)

【理化学検査】

・可溶性固形分,pH(No.1～2,11～12,15,19,21,23～45)　・塩分(No.1～10,15,49～51,54～55,62～64)
・ヒスタミン(No.1～4,59～64)　・衣率,皮率(No.3～4,9～10)　・アレルギー物質:小麦,乳,卵(No.15,20,41)
・アレルギー物質:小麦,卵(No.13)　・アレルギー物質:乳(No.5～6,36)　・アレルギー物質:小麦(No.22)