

食品検査室だより

うみなぎ

令和7年度2月号 通巻261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



1月の検査実施内容・結果

1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3学期分及び令和8年度1学期分九州地区共通選定品・春のお祝いデザート・ひな祭り行事食・肉類で、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	1	いわしみぞれ煮 40g×10	津田商店	適	冷	23	お祝いケーキ(チョコレート)	給材開発	適
	2	いわしみぞれ煮 50g×10	〃	適		24	お祝いケーキ(ストロベリー)	〃	適
	3	照焼チキンパティ Fe強化 60g×10	マルイ食品	適		25	お祝いケーキ(米粉と豆乳いちご)	〃	適
	4	照焼チキンパティ Fe強化 72g×10	〃	適		26	お祝いケーキ(米粉と豆乳チョコ)	〃	適
	5	南瓜コロッケ 50g	トクスイフーズ	適		27	お祝いケーキ(純生ロール)	〃	適
	6	南瓜コロッケ 60g	〃	適		28	お祝いデザート(いちごのジュレ)	〃	適
	7	Caたっぷりオムレツ(プレーン) 40g	キューピー	適		29	ミニ桜餅(Ca・Fe)	SN 食品研究所	適
	8	Caたっぷりオムレツ(プレーン) 60g	〃	適		30	ミニひなあられ	日本糧食	適
	9	Caたっぷりオムレツ(プレーン) 40g×10	〃	適		31	ひなあられ	シオヤマ	適
	10	Caたっぷりオムレツ(プレーン) 60g×10	〃	適	凍	32	輸入牛肉(スライス)	全給連	適
凍	11	果汁たっぷり国産りんごゼリー	ニチレイフーズ	適		33	輸入牛肉(モモスライス)	〃	適
	12	いわしのトマト煮 40g	津田商店	適		34	輸入牛肉(ミンチ)	〃	適
	13	いわしのトマト煮 50g	〃	適		35	輸入牛肉(角切り)	〃	適
	14	国産あじフライあおさ入り 鉄分カルシウム強化 40g	極洋	適		36	輸入牛肉(細切り)	〃	適
	15	国産あじフライあおさ入り 鉄分カルシウム強化 50g	〃	適		37	県内産牛肉(スライス)	JA 食肉かごしま	適
	16	彩り野菜とキャベツのミンチカツ Fe・Ca 40g	エム・シーシー食品	適		38	県内産牛肉(角切り)	〃	適
	17	彩り野菜とキャベツのミンチカツ Fe・Ca 60g	〃	適		39	県内産豚肉モモ(スライス)	〃	適
	18	国産鶏と豚のミートボール Fe・Ca SS	〃	適		40	県内産豚肉(角切り)	〃	適
	19	春巻 Fe(米粉入り) 35g	ニチレイフーズ	適		41	県内産豚肉(ミンチ)	〃	適
	20	春巻 Fe(米粉入り) 50g	〃	適		42	県内産豚肉(カットトンコツ)	〃	適
	21	青うめゼリー	給材開発	適		43	豚レバーチップ	SN 食品研究所	適
	22	レモンゼリー	セリア・ロイル	適					

【細菌検査】

- ・一般細菌数(No.1~43) ・大腸菌群(No.1~4, 7~13, 21~31) ・E.coli(大腸菌)(No.5~6, 14~20, 32~43)
- ・黄色ブドウ球菌(No.1~43) ・サルモネラ属(No.1~43) ・腸管出血性大腸菌 O-157(No.11~43)
- ・腸炎ピブリオ(No.12~15) ・クロストリジウム属(No.3~4) ・カンピロバクター(No.3~4, 16~18)
- ・ウエルシュ菌(No.32~42)

【理化学検査】

- ・可溶性固形分, pH(No.1~4, 11~13, 21~22, 28) ・塩分(No.1~10, 12~20, 29~31) ・ヒスタミン(No.1~2, 12~15)
- ・アレルギー物質:乳、卵、小麦(No.12~13, 25~26) ・アレルギー物質:乳、卵(No.5~6, 16~18)
- ・衣率(No.14~17, 19~20)

◆◆◆【いわしのトマト煮 40g・50g】の塩分値について◆◆◆

令和8年度1学期九州地区共通選定品【いわしのトマト煮 40g・50g】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)
いわしのトマト煮	40g×10	1.1 (実測値)	0.9
	50g×10	1.1 (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。