

# 食品検査室だより

## うみなぎ

令和8年度4月号 通巻263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



～～新年度がスタートしました～～

今年度も安全・安心な物資を提供できるよう、  
 さまざまな検査及び事業を実施してまいります。

うみなぎ3月号でご案内した「令和8年度訪問衛生検査」の  
 申請締切日が近づいています。検査を希望される調理場は申請  
 書を送付しますので、本会食品検査室までご連絡ください。

検査にかかる費用は本会が負担します。調理従事者等の衛生  
 管理への意識向上に、ぜひご活用ください。



### 🌻🌻🌻 3月の検査実施内容・結果 🌻🌻🌻

3月に本会食品検査室で実施した検査対象商品は、**こどもの日行事食**・**新規取扱商品**・**漬物類**・**いも加工**  
**品**・**一食タイプ**・**佃煮類**・**すり身練り製品類**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	ミニ柏餅(Ca・Fe)	SN食品研究所	適	常温品	21	Feひじきのり	タカ食品工業	適	
	2	県産産鶏ムネ肉(スライス)	JA食肉かごしま	適		22	めんたいのり	〃	適	
	3	県産産鶏ムネ肉(角切)	〃	適		23	えび団子	極洋	適	
常温品	4	梅干し	カセイ食品	適	24	タコ入りボール	ニッスイ	適		
	5	国産ねりうめ(しそ入り)	テーオー食品	適	25	白身魚とごぼうの団子	給材開発	適		
	6	つぼ漬けきざみ	上園食品	適	26	たちうおつみれ	トクスイフーズ	適		
	7	味よしきざみ高菜	〃	適	27	さつま揚げたんざく	給材開発	適		
	8	白菜キムチ	〃	適	28	さつま揚げ(こま切れ)	〃	適		
	温品	9	チルドポテト(ホール)	鹿児島くみあい食品	適	29	ひとくちさつま揚げ	〃	適	
		10	チルドポテト(ダイスカット)	〃	適	30	カット棒天	〃	適	
	冷品	11	チルドポテト(乱切大)	〃	適	凍品	31	乱切り竹輪(卵白抜き)	〃	適
		12	チルドポテト(乱切小)	〃	適		32	スライス竹輪(半切)(卵白抜き)3mmカット	サカタフーズ	適
		13	ころりん黒糖まめ	大阪太平商事	適		33	スライス竹輪(半切)(卵白抜き)10mmカット	〃	適
14		素焼きアーモンド	アオキ	適	34		オーシャンキングほぐし身	極洋	適	
蔵品		15	小魚アーモンド	大阪太平商事	適		35	スクール糸かまぼこ	SN食品研究所	適
		16	カルフィッシュ	日本糧食	適		36	カットかまぼこ	給材開発	適
品		17	とっとチーズ	大島食品工業	適		37	はんぺんおわん種(白)	〃	適
		18	ヨーグルトレーズン	アオキ	適		38	はんぺんおわん種(紅)	〃	適
	19	さつまいもチップス	大島食品工業	適	39	とびうおボール(卵抜き)	〃	適		
	20	しそ味ひじき Fe	タカ食品工業	適	40	野菜ミックスボール	SN食品研究所	適		

#### 【細菌検査】

- ・一般細菌数(No.1～40) ・大腸菌群(No.1,4～22,31～35,37～38) ・E.coli(大腸菌)(No.2～3,23～30,36,39～40)
- ・黄色ブドウ球菌(No.1～40) ・腸管出血性大腸菌 O-157(No.1,4～22) ・サルモネラ属(No.1～40)
- ・クロストリジウム属(No.9～12,32～35) ・カンピロバクター(No.2～3)

#### 【理化学検査】

- ・可溶性固形分,pH(No.4～8) ・塩分(No.1,4～12,20～40) ・ヒスタミン(No.15～17,23～40)
- ・アレルギー物質:乳,卵,小麦(No.28,34) ・アレルギー物質:卵(No.31～33,39) ・カビ毒(アフラトキシン)(No.14～15,17)