

食品検査室だより うみなぎ

令和 8 年度 6 月号 通巻 265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。

日時:令和 8 年 7 月 27 日(月)13:30~16:00

会場:本会 2 階調理実習室

対象:栄養教諭・養護教諭・学校給食調理員 等

定員:15 人(事前申込)

内容:①貸出機器を使用した手洗い検査
②異物鑑定のための簡易検査
③食器具の洗浄度検査(残留でんぷん・残留脂肪) など

持参物:白衣、食器具、筆記用具、カメラ



頭髮の微生物検査



手洗い検査

○その他の夏期講座○

申込締切:令和 8 年 6 月 17 日(水)

講座名	期日	募集人員
学校給食撮影スタイリング講座	7月24日(金) 9:30~12:00/13:30~16:00	各10人
学校給食における食物アレルギーに関する講座	7月27日(月) 9:30~11:30	50人
魅力ある学校給食のための ICT 講座	8月3日(月) 9:30~16:00	15人

令和 8 年度 学校給食用物資展示会

日時:令和 8 年 8 月 6 日(木) 10:00~14:00

(※入場は 13:30 まで)

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申込の上、事前に食器具を預かり展示会当日に検査結果を報告します。(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。詳細につきましては、案内文書をご覧ください。

申込締切:令和 8 年 7 月 3 日(金)

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、七夕行事食・令和8年度第2学期分九州地区共通選定品・季節野菜類・ふりかけ類・まぜごはんの素・デザート類・きびなご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
冷蔵	1	星型杏仁豆腐ミックス	給材開発	適	常温品	32	わかめ御飯の素(減塩タイプ)	アルファ-食品	適
	2	七夕デザート(星のソーダゼリー)	〃	適		33	しそご飯の素(国産赤しそ)	フタバ	適
	3	七夕デザート(マスカットゼリー)	〃	適		34	青菜しらす	〃	適
	4	七夕ゼリー(パイン味)	セリア・ロイル	適		35	瀬戸内産レモンゼリー(はちみつ風味)	SN食品研究所	適
	5	星型コロッケ(Ca・Fe)	SN食品研究所	適		36	国産いよかんゼリー	〃	適
	6	星型ナタデココ	名給	適		37	ラ・フランスゼリー	給材開発	適
	7	さんまみぞれ煮 40g	津田商店	適		38	果汁たっぷり国産りんごゼリー	ニチレイフーズ	適
	8	さんまみぞれ煮 50g	〃	適		39	ブルーベリーゼリー	給材開発	適
	9	ホキ天玉揚げ(青さ入り) 40g	福岡丸福水産	適		40	シークワサーゼリー	〃	適
	10	ホキ天玉揚げ(青さ入り) 50g	〃	適		41	ぶどうゼリー	ニチレイフーズ	適
	凍品	11	国産ミートのハンバーグ Ca&Fe 40g	ニチレイフーズ	適	42	国産ももゼリー(VC&Fe)	〃	適
		12	国産ミートのハンバーグ Ca&Fe 60g	〃	適	43	ムース	セリア・ロイル	適
		13	国産ミートのハンバーグ Ca&Fe 80g	〃	適	44	フルーツムース	〃	適
		14	大豆とごぼうのミンチカツ(Fe・Ca) 40g	エム・シーシー	適	45	ほうれんそうムース	〃	適
		15	大豆とごぼうのミンチカツ(Fe・Ca) 60g	〃	適	46	カスタードプリン	SN食品研究所	適
		16	ラビオリ	大冷	適	47	かぼちゃムース	セリア・ロイル	適
		17	アセロラゼリー(Fiber&Fe入り)	ニチレイフーズ	適	48	豆乳ムース	〃	適
		18	冷凍ヨーグルップムース	セリア・ロイル	適	49	マンゴプリン 40	ニチレイフーズ	適
		19	冷凍オクラスライス(九州産)	JAみやざき	適	50	アセロラミルク(Ca&Fe入り)	〃	適
		20	冷凍ゴーヤスライス(鹿児島県産)	鹿児島くみあい食品	適	51	フルーツ杏仁風プリン 40(Ca&Fe)	〃	適
常温品	21	のりふりかけ	タカ食品工業	適	52	豆乳パンナコッタ(いちごムース)Ca&Fe	〃	適	
	22	かつおふりかけ	〃	適	53	チョコプリン(アレルギー28品目不使用)	給材開発	適	
	23	かつお大豆ふりかけ	フタバ	適	54	アセロラジュレ VC	ニチレイフーズ	適	
	24	のりたまご	〃	適	55	杏仁風カットデザート(Ca&Fe)	〃	適	
	25	さけばっぱ	大島食品工業	適	56	冷凍ダイスゼリー(広島県産レモン)	名給	適	
	26	たらこふりかけ	フタバ	適	57	きびなご IQF	鹿児島県漁連	適	
	27	野菜ふりかけ	〃	適	58	きびなご IQF(粉付)	〃	適	
	28	味ごまひじきふりかけ	〃	適	59	きびなごフライ	トクスイフーズ	適	
	29	くろしおふりかけ	〃	適	60	きびなごのカレー揚げ	SN食品研究所	適	
	30	えごまふりかけ	SN食品研究所	適	61	きびなごのカリカリフライ	〃	適	
	31	鮭青菜	フタバ	適					

【細菌検査】

- ・一般細菌数(No.1~61) ・大腸菌群(No.1~4,6~8,11~13,16~18,21~56) ・黄色ブドウ球菌(No.1~61)
- ・E.coli(大腸菌)(No.5,9~10,14~15,19~20,57~61) ・サルモネラ属(No.1~56,58~61)
- ・腸管出血性大腸菌 O-157(No.1~4,6,17~18,21~56) ・カンピロバクター(No.11~16)

【理化学検査】

- ・可溶性固形分,pH(No.1~4,6~8,17~18,35~56) ・塩分(No.5,7~16,21~34,58~61)
- ・ヒスタミン(No.7~10,34,57~61) ・アレルギー物質:乳,卵,小麦(No.30,53,61) ・アレルギー物質:乳,卵(No.14~15)
- ・衣率(No.9~10,14~16)