

食品検査室だより

うみなぎ

令和8年度7月号 通巻266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



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、秋の行事食・令和8年度第2学期分県内選定品・新規取扱品・一食ソース、ドレッシング類・大豆、大豆加工品・種実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	
冷凍品	1	お月見デザート(梨ゼリー)	給材開発	適	常温 ・ 冷蔵品	21	エッグレスマヨ	丸和油脂	適	
	2	お月見デザート Cfe(マスカット)	SN 食品研究所	適		22	エッグケア(卵不使用)	キューピー	適	
	3	お月見だんご(みたらし)	//	適		23	タルタルソース	//	適	
冷蔵	4	月形星型ゼリーミックス	給材開発	適		24	エッグレスタルタル	丸和油脂	適	
冷凍品	5	かぼちゃクリームもち	SN 食品研究所	適		25	フレンチドレッシング GK	//	適	
	6	焼けるアジフライ(Fe・Ca)	給材開発	適		26	スクール焙煎ごまドレッシング	キューピー	適	
	7	ラ・フランスゼリー	//	適		27	スクール和風たまねぎドレッシング	//	適	
	8	学給だいふく(豆乳いちご風味)	SN 食品	適		28	和風ドレッシング GK	丸和油脂	適	
	9	フローズンピーズ国産ミックス	キューピー	適		29	ミニ天つゆ	キンコー醤油	適	
常温 ・ 冷蔵品	10	中華だれ	SN 食品研究所	適	冷凍品	30	冷凍大豆	中国・九州B共同購入	適	
	11	一食醤油	キンコー醤油	適		31	スクールがんとどき(ミニ)	SN 食品研究所	適	
	12	ミニ酢みそ	//	適		32	国産パワーキッズ納豆	給材開発	適	
	13	一食とんかつソース	SN 食品研究所	適		33	国産ひきわり納豆	SN 食品研究所	適	
	14	一食ウスターソース	キンコー醤油	適		34	国産鉄・Ca・食物繊維とうふ	ピアット	適	
	15	マイティソース	タカ食品工業	適		35	冷凍焼き豆腐(国産大豆 100%使用)	ライクスタカギ	適	
	16	一食トマトケチャップ(有機)	SN 食品研究所	適		36	絹厚揚げ	大冷	適	
	17	ケチャップソース	//	適		37	ミニ絹厚揚げ	//	適	
	冷蔵品	18	ケチャップ&マスタード	タカ食品工業		適	38	油揚げカット	ライクスタカギ	適
		19	マスタード	タカ食品工業		適	39	白花豆&白いんげん豆ペースト	SN 食品研究所	適
20		一食マヨネーズ	キューピー	適	40	むぎ粟	大冷	適		

【細菌検査】

- ・一般細菌数(No.1~31,34~40) ・大腸菌群(No.1~8,10~33) ・E.coli(大腸菌)(No.9,34~40)
- ・黄色ブドウ球菌(No.1~40) ・サルモネラ属(No.1~40) ・腸管出血性大腸菌 O-157(No.1~29,32~33)
- ・腸炎ピブリオ(No.6)

【理化学検査】

- ・可溶性固形分,pH(No.1~2,4,7,16~18) ・塩分(No.3,5,6,10~29,31~33,36~37) ・水分(No.20~28)
- ・ヒスタミン(No.6) ・カビ毒(No.40) ・アレルギー物質:乳,卵,小麦(No.25,28) ・アレルギー物質:乳,卵(No.26~27)
- ・アレルギー物質:卵,小麦(No.8) ・アレルギー物質:卵(No.21~22,24) ・アレルギー物質:小麦(No.3) ・衣率(No.6)

◆◆◆【さんまみぞれ煮 40g・50g】の塩分値について◆◆◆

令和8年度2学期九州地区共通選定品【さんまみぞれ煮 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)
さんまみぞれ煮	40g×10	1.6(実測値)	0.9
	50g×10	1.6(実測値)	0.8

※タレの付き具合や量により、若干の誤差が生じます。