

食品検査室だより うみなぎ

令和6年度6月号 通巻243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6年7月29日(月)13:30~16:00

対象:栄養教諭・養護教諭・学校給食調理員

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

申込期限:令和6年6月20日(木)



○その他の夏期講座○

講座名	期日	募集人員
学校給食における食物アレルギーに関する講座	7月29日(月)9:30~11:30	50人
魅力ある献立作成のためのパソコン講座	8月8日(木)9:30~16:00	20人
学校給食撮影スタイリング講座	8月26日(月)10:00~12:00/14:00~16:00	各10人

令和6年度 学校給食用物資展示会

日時:令和6年8月7日(水)10:30~14:30

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。詳細は別紙案内を御覧ください。

申込期限:令和6年7月8日(月)

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新規取扱商品・チルド野菜類・一食物・魚類・大豆加工品類・冷凍果物等で、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	彩り野菜と豆腐のミートボール(Fe・Ca)	エム・シーシー食品	適	冷蔵品	33	水煮ぜんまい(カット)	アルファー食品	適
	2	カレーポテトコロッケ 40g	//	適		34	山菜水煮ミックス(国産原料)	//	適
	3	カレーポテトコロッケ 50g	//	適		35	国産水煮れんこん 1/4(いちよう切り無漂白)	SN 食品研究所	適
	4	シークワサーゼリー	給材開発	適		36	国産水煮れんこん(乱切無漂白)	//	適
常用品・冷蔵品	5	チルドポテト(ホール)	鹿児島くみあい食品	適	冷品	37	さばホイル焼き 50g	津田商店	適
	6	チルドポテト(ダイスカット)	//	適		38	さばホイル焼き 60g	//	適
	7	チルドポテト(乱切大)	//	適		39	さば味噌煮 40g	極洋	適
	8	チルドポテト(乱切小)	//	適		40	さば味噌煮 50g	//	適
	9	割干大根(カット)	かしい	適		41	さば竜田揚げ角切	トクスイフーズ	適
	10	千切大根	//	適		42	えびフリッター	ニッスイ	適
	11	鮭青菜	フタバ	適		43	冷凍大豆	中国・九州8共同購入	適
	12	わかめ御飯の素(減塩タイプ)	アルファー食品	適		44	スクールがんもどき(ミニ)	SN 食品研究所	適
	13	しそご飯の素(国産赤しそ)	フタバ	適		45	国産パワーキッズ納豆	給材開発	適
	14	青菜しらす	//	適		46	パワーキッズスティック納豆(国産)ひきわりほんのり梅風味	//	適
	15	黒糖ビーンズ	かねだい食品	適		47	国産ひきわり納豆	SN 食品研究所	適
	16	素焼きアーモンド	アオキ	適		48	スクールキッズ納豆	//	適
	17	アーモンドカル	かねだい食品	適		49	かつお腹皮切身 50g	枕崎市かつお公社	適
	18	うまかってん	給材開発	適		50	かつお腹皮切身(粉付) 50g	//	適
	19	カルフィッシュ	日本糧食	適		51	かつお腹皮角切	//	適
	20	とっとチーズ	大島食品工業	適		52	かつお腹皮角切(粉付)	//	適
	21	ヨーグルトレーズン	アオキ	適		53	子持ちからふとししゃもフライ	極洋	適
	22	さつまいもチップス	大島食品工業	適		54	子持ちカラフトししゃもフリッター	//	適
	23	たけのこ水煮(ホール)	北薩農産加工場	適		55	子持ちカラフトシヤマ磯の香フライ	//	適
	24	たけのこ水煮(10mm)	マツバラ	適		56	たら角切	ニッスイ	適
	25	たけのこ水煮(細切)	北薩農産加工場	適		57	サイコロ豆腐(鉄分強化)	大冷	適
	26	こさんだけ水煮(ホール)	//	適		58	冷凍焼き豆腐(国産大豆100%使用)	ライクスタカギ	適
	27	こさんだけ水煮(スライス)	//	適		59	絹厚揚げ	大冷	適
	28	こさんだけ水煮(乱切)	//	適		60	ミニ絹厚揚げ	//	適
	29	レトルトクリームコーン(無糖)	SN 食品	適		61	油揚げカット	ライクスタカギ	適
	30	レトルトスイートコーン(ホール)	宝幸	適		62	白花豆&白いんげん豆ペースト	SN 食品研究所	適
	31	ダイストマト	大昌貿易行	適		63	むき栗	大冷	適
	32	トマトジュース	大阪屋	適		64	冷凍みかん	SN 食品研究所	適

【細菌検査】

- ・一般生菌数(No.1~44,49~64) ・大腸菌群(No.1,4~8,11~40,43~48,64)
- ・E.coli(大腸菌)(No.2~3,9~10,41,42,49~63) ・黄色ブドウ球菌(No.1~64) ・サルモネラ属(No.1~55,57~64)
- ・腸管出血性大腸菌 O-157(No.4~8,11~22,30,32,45~48,64) ・カンピロバクター(No.1)
- ・腸炎ビブリオ(No.37~42,49~56) ・クロストリジウム属(No.1,5~8,23~36) ・カビ,酵母(No.16~18,21)

【理化学検査】

- ・可溶性固形分(No.4,31~32,64) ・pH(No.4,23~28,31~36,64) ・塩分(No.1~3,5~8,11~14,29~30,37~56)
- ・水分(No.9~15,21~22,44,57~62) ・ヒスタミン(No.14,17~20,37~42,49~56)
- ・アレルギー物質:乳,卵(No.2~3)