

物資だより

岡山県学校給食会会報



子どもたちに笑顔
いっぱいの給食時
間をお届けします

第 112 号

平成21年7月1日

編集発行

岡山県学校給食会
岡山市南区浦安本町59番地の4

TEL 086-263-6465(代)

URL: <http://www.ogk.or.jp/>

検査室 ～安全確認ができました～

岡山県学校給食会では『子どもたちに笑顔いっぱいの給食時間をお届けします』を基本理念に、取扱物資の安全性の確保と品質確保により、学校給食実施現場が使用する食材の安全確保を支援するため、食品の自主検査を1,200検体、10,000項目の実施計画を目標に実施します。検査実施状況をとりまとめた「食品検査結果一覧表」を年2回発行して検査結果の情報を提供します。

また、委託加工工場についても機器等の拭取り検査（ATPを中心に）を実施して、主食の安全確保に努める計画です。

一般物資の抜取検査

平成21年5月も取扱物資104品目の食品検査を実施し、異常のないことを確認しました。

検査実施状況は、別表のとおりです。

食品検査と同時に、一食当りの重量等のチェック、表示の確認等も行います。

食品検査をすることにより、メーカーに良い製品の製造を喚起し、安全な物資の提供に努めております。なお、一層県学校給食会の物資のご利用をよろしくお願いいたします。

学校給食用牛乳の抜取検査

平成21年4月27日に、学校給食用牛乳の抜取検査を実施しました。食品衛生上の乳及び乳製品の成分規格等に関する省令による規格基準に基づき、【無脂乳固形分8.0%以上、乳脂肪分3.0%以上、比重（15℃において）1.028～1.034、酸度（乳酸として）0.18%以下、一般細菌数1ml中5万以下、大腸菌群陰性】及び黄色ブドウ球菌、サルモネラ、病原性大腸菌O-157の検査を行いました。6業者全て異常ありませんでした。



学校給食用米飯・めん抜取検査

学校給食用米飯・めんの品質及び安全性を確保することを目的に、米飯・めんの抜取検査を平成21年6月8日から平成21年6月24日にかけて、炊飯（18工場）、めん（13工場）の全ての委託加工工場を対象に実施しました。米飯・めんの一般細菌数、大腸菌群、E.coli（O-157を含む）、黄色ブドウ球菌、サルモネラの検査を行いました。異常ありませんでした。なお、生めん類の衛生規範で定められたゆでめん類の一般細菌数は1g当たり10万個以下となっておりますが、本会では安全衛生上米飯・めんとも一般細菌数を1g当たり1万個以下、大腸菌群陰性とした自主基準を設けています。



～野菜・果実の予約について～

県学校給食では、今年度も野菜（メークイン、玉葱）・果実（りんご）の予約制による取扱を計画し、近日中に御案内する予定です。

農産物の収穫については、作付面積の変動と天候の影響で予測は定かではありません。

また、安定供給するためには、事前の需要量把握に基づく必要量の確保と、管理体制の整備が必要です。

このため、県学校給食会では自家冷蔵庫の有効活用と安定価格調整基金の運用によって、質・量・価格の安定確保を図っています。

本年度もこの予約制を次のとおり実施いたしますので、御利用と御協力をお願いいたします。

1. 予約品目・期間

予約品目	予約期間
1. メークイン	平成21年9月から 平成22年3月まで
2. 玉 葱	
3. りんご	

2. 予約価格

予約価格は需要月単位の価格設定とし、期間中に市場価格が値上がりした場合も予約価格の変更はいたしません。

また、市場価格が値下がりした場合は、値引き処理いたします。

3. その他

予約制以外で「人参」や「キウイ」の野菜・果実等の取扱もいたしております。

ご希望がございましたらご連絡くださいますようお願いいたします。

～給食中止時のお願い～

本県学校給食の受注・配送業務につきましては、平素から格別の御理解と御利用を賜り厚くお礼申し上げます。

このたび、新型インフルエンザの発生につきまして、全国の発生状況によりますと、学校等が休校になる可能性があり、休校になった場合当該学校等への出入りができなくなるといった状況が考えられます。

つきましては、本県におきまして新型インフルエンザ等により急に休校になった場合、既に納入済みの物資につきまして、出来得る限り、献立等の変更により対処していただきたくお願い申し上げます。

また、台風等の天災につきましても、出来得る限り、献立の変更等で対処いただければ幸いです。

食品査実施状況（平成21年4月～平成21年5月）

品目	品名	検体数	検査内容	備考
乳製品	ダイスチーズ	1	乳等省令(乳固形分、大腸菌群)、一般細菌数、大腸菌、食中毒菌(病原性大腸菌、黄色ブドウ球菌、サルモネラ属菌)、塩分、保存料(安息香酸、パラオキシ安息香酸、ソルビン酸、デヒドロ酢酸)	特記事項なし
調味料	和風ドレッシング、しそドレッシング、胡麻風味ドレッシング、中華ドレッシング、ホワイトルウ	5	一般細菌数、大腸菌群、大腸菌、食中毒菌(病原性大腸菌、黄色ブドウ球菌、サルモネラ属菌、腸炎ピブリオ、セレウス菌)、保存料(安息香酸、パラオキシ安息香酸、ソルビン酸、デヒドロ酢酸)、塩分	*
漬物	紀州南高梅	1	"	*
缶詰	鶏がらスープ	1	塩分	*
冷凍食品	マンゴプリン、ほたてミニ貝柱、丸平天、県学給黄にらとけたの瀬戸内だんご、国産豚肉スライス、他	84	"	*
その他	角切昆布、岡山県産大豆、海藻ミックス、水煮大豆、いりごま、他	12	"	*
合計		104		
拭取り検査	委託加工工場4工場	55	一般細菌数、大腸菌群、大腸菌、黄色ブドウ球菌、ATP	

平成21年度学校給食用米飯・めん・牛乳抜取検査結果

工場名	米飯の種類	一般細菌数	工場名	めんの種類	一般細菌数	工場名	一般細菌数
ナラバン食品	白飯	<100	吉備長食品	うどん	<100	オハヨ一乳業	<100
メルヘンフード	白飯	<100	佐藤製麺所	うどん	<100	明治乳業岡山工場	<100
田中製パン所	白飯	<100	多満製麺工場	うどん	<100	岡山西農協	<100
河本製パン所	白飯	<100	田村製麺	中華めん	<100	花森商店	<100
岡山木村屋	白飯	<100	徳永製麺所	ソフトめん	<100	蒜山酪農農協	<100
中国フジパン	白飯	<100	西製麺所	ソフトめん	<100	山陽乳業	<100
エラヤ食品	白飯	<100	小河製麺所	うどん	<100		
マルイハートデリカ	白飯	<100	松家製麺所	ソフトめん	<100		
岡野商店	白飯	<100	岡徳製麺所	中華めん	<100		
ファミリーヌ	白飯	<100	佐藤食品	中華めん	<100		
富士製菓	白飯	3.0×10 ²	竹井食品	中華めん	<100		
笠原三和軒製パン所	白飯	<100	延藤製麺所	ソフトめん	<100		
池崎堂	白飯	<100	渡辺製麺所	中華めん	<100		
トングウ	白飯	<100					
丹生製パン	白飯	<100					
花森商店	白飯	<100					
落合製パン工業商会	白飯	<100					
ベストリーショップ プチデューク	麦飯	<100					

参考

食品衛生法乳等省令規格

無脂乳固形分 8.0%以上

乳脂肪分 3.0%以上

比重(15℃) 1.028～1.034

酸度(乳酸) 0.18%以下

一般細菌数 1ml中5万以下

大腸菌群 陰性

ま め ち し き

● イカの切身にカビ？

先日、「イカの切身に黒いシミがある」というクレームがありました。調査の結果、そのシミは「ヘモシアニン」ということが判明いたしました。このヘモシアニンは呼吸色素の一つで人間の血液中にあるヘモグロビンと同じく酸素を運搬する役割を持ちます。

甲殻類や軟体動物は、鉄ではなく、銅分子を含むヘモシアニンによって酸素の運搬が行われます。

ヘモシアニン自体は無色透明ですが酸素との結合により青くなります。従って、イカの血液は青色です。

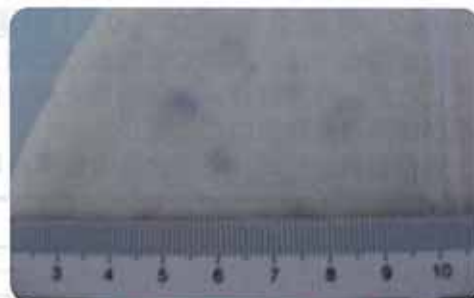
イカやタコをさばくと、青色の血が見られると思います。

この度の現象につきましてもイカの血液（体液）中のヘモシアニンが酸素と結合することにより青や黒色を発色したものです。

また、この現象は一度解凍したものには、ほとんど発生しておりません。主に鮮度の高いものに見られます。

多くの場合解凍段階において色が薄まり、加熱すると完全に消えます。

従いまして、ヘモシアニンはイカの血液ですので食されても衛生上の問題はありません。



冷凍状態では斑点が・・・



解凍すると薄くなり



加熱すると消えます

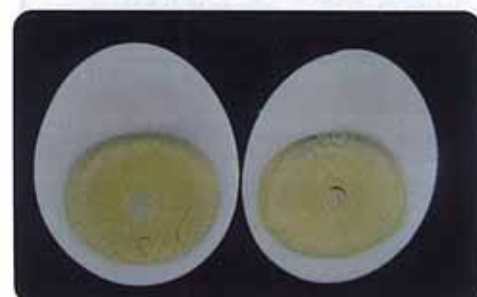


缶詰内のうずら卵に発生した硫化黒変

● たまごに黒いものが・・・

- ① 玉子焼きに黒い斑点が・・・
- ② うずら卵に黒い異物が・・・
- ③ ゆで玉子の黄身の周りが緑色に・・・

これらの現象の原因は「硫化鉄」によるものです。「硫化黒変」とも呼ばれます



ゆで卵に発生した硫化黒変（卵黄と白身の間）

硫化鉄が形成されるメカニズムは卵白のタンパク質（シスチン、メチオニン）に含まれる硫黄分が、加熱によって分解し、「硫化水素」(H₂S)となり、この硫化水素が卵黄中の鉄分(Fe)と反応して「硫化鉄」(FeS)になります。

通常、ゆで卵を作る際、卵黄と卵白の境界で硫化鉄が形成され③のゆで卵の卵黄の周りが深緑色になる現象がおこります。

③の「ゆで玉子の黄身の周りが緑色」を防ぐ方法は、たまごを15分以上ゆでない。また、新鮮な卵を使用する（殻はむきにくくなります）、ゆでた後、急冷する等です。

①のようにこの現象は冷凍食品の「玉子焼き」や「オムレツ」にも加熱により部分的に暗緑色の斑点として現れる場合もあります。

この場合食べても衛生上の問題はないとされています。



オムレツに発生した硫化黒変

平成21年度2学期からの「特選物資」です。

昨年度までは、高額のため献立に取り入れにくい物資を学期単位の価格設定で特選物資として紹介していましたが、今年度は、特選物資を献立に取り入れていただきやすいよう、行事及び旬にあわせ特選物資の品目及び使用月を設定いたしました。

特選物資を利用して、食育の指導としてお役立ていただければと思います。

品名コード	特選物資品名	規格	標準価格	特選価格	差額	適用期間 (需要月)
18218	カットレバーミニでん粉付	1kg	1,260.00	1,115.00	145.00	7月～9月
17107	レバー入りチキンフランク	40g	48.60	44.00	4.60	
17108	"	50g	57.00	52.20	4.80	
17109	レバー入りチキンフランク(串刺し)	40g	52.80	49.30	3.50	
17110	"	50g	60.60	55.20	5.40	
鶏レバーはきめ細かく、やわらかくてクセが少なく食べやすいのが特徴です。夏バテしないように、疲労回復にも役立ちます。						
19756	冷凍串だんご	40g×25本	505.00	465.00	40.00	8月～10月
お月見行事食として御利用いただけます。今年のお月見は10月3日です。						
18552	太刀魚フライ	40g	62.40	57.70	4.70	8月～10月
18553	"	50g	74.40	69.50	4.90	
8月から10月が太刀魚の旬です。						
17844	カットコーン	2.5cmカット	27.00	23.50	3.50	8月～10月
北海道産とうもろこしは8月が収穫時期です。						
13931	ブルーベリー50ジャム	15g	16.20	15.10	1.10	9月・10月
10月10日は「目の愛護デー」。ブルーベリーに含まれるアントシアニンは、眼精疲労の予防、改善、視力の向上に効果があります。						
19486	おにまん	40g	50.40	47.00	3.40	9月・10月
10月13日は「さつまいもの日」。角切りのさつまいもが入っており蒸しあがり角に鬼の角に見えることから「おにまん」と呼ばれます。十三里とはさつまいもの異名であり、さつまいもの収穫時期にあたる10月の中でも十三里にちなんで13日が記念日とされました。						
19411	里芋コロッケ	50g	52.80	45.80	7.00	9月・10月
19412	"	60g	58.80	50.50	8.30	
陰暦8月十五夜の満月に「さといも」の新物を供え収穫を祝ったことから「芋名月」と呼ばれています。						
今年の芋名月は10月3日です。						
14223	ブルー	2粒入×10食	228.00	205.00	23.00	10月・11月
産地、アメリカの収穫時期は8月～9月です。						
14234	ブルーベリー	100g	678.50	615.00	63.50	10月・11月
10月10日は「目の愛護デー」。産地、アメリカの収穫時期は8月～9月です。						
15161	ほしいも	1本入×10食	357.00	323.00	34.00	10月・11月
干しいもの原料である茨城県産さつまいもの収穫時期は10月中旬です。						
14199	落花生	6g×10食	357.00	323.00	34.00	10月・11月
千葉県産落花生の収穫時期は10月からです。						
19497	焼じゃがバター(13個入)	500g	432.00	390.00	42.00	10月～12月
収穫の秋です。新じゃがを楽しんでください。						
17907	青大豆ペースト	1kg	960.00	880.00	80.00	10月～12月
収穫の秋です。						
13455	するめのカムちゃん	500g	2,820.00	2,640.00	180.00	11月
18677	いか下足唐揚げ	1kg	1,350.00	1,230.00	120.00	
11月8日は「いい歯の日」。噛む食品です。						
18202	照り焼きチキン(真空)	50g×10	915.00	870.00	45.00	12月
18203	"	60g×10	1,070.00	1,020.00	50.00	
18198	照り焼きステーキゴマ入り(真空)	50g×10	912.00	868.00	44.00	
18199	"	60g×10	1,068.00	1,020.00	48.00	
17150	若鶏のパーベキューソース焼き(真空)	50g×10	915.00	868.00	47.00	
クリスマス行事に御使用ください。						
17064	白いウインナー(香草入り)	1kg(1本約7g)	1,512.00	1,360.00	152.00	12月～3月
17063	白いウインナー(香草入り)	1kg(1本約15g)	1,512.00	1,360.00	152.00	
17069	"	20g	30.00	27.00	3.00	
17070	"	30g	45.60	41.10	4.50	
ホワイトクリスマスに。また、冬場食材としてスープ等に御使用いただけます。						
17186	合鴨入りボール	1kg	960.00	855.00	105.00	1月～3月
冬場食材として鍋物・煮物等に御使用いただけます。						
19635	ベルギーワッフル	35g	78.00	70.50	7.50	1月
世界の料理として給食週間にお役立てください。						
19750	だまこ餅	13g×40	660.00	585.00	75.00	1月～3月
秋田県郷土食で、潰したご飯を直径3cmほどに丸めたものを「だまこ餅」といいます。給食週間にお役立てください。						
19496	無添加ロールキャベツ	50g	72.00	65.80	6.20	1月～3月
冬場の煮物用食材として御使用いただけます。						
18718	わかさぎフリッター	11g×50匹	1,140.00	960.00	180.00	1月～3月
18719	子持ちししゃもフリッター	20g×50匹	1,680.00	1,480.00	200.00	
18685	いかフリッター	20g×50個	1,680.00	1,540.00	140.00	
18733	いかナゲット	20g×50個	1,290.00	1,220.00	70.00	
冬の風物詩「ワカサギ」のフリッターです。併せて、子持ちししゃもフリッター・いかフリッター・いかなゲットも特選物資に設定しました。						
18851	赤魚西京漬け	50g	92.40	84.60	7.80	1月～3月
寒い時期の赤魚は脂が乗っていて、とても美味です。						
18587	紅鮭チヌフライ(カマンベールチーズ入)	50g	84.00	78.70	5.30	2月・3月
18585	"	70g	102.00	94.00	8.00	
寒いところで獲られる魚は寒い時期にあいます。						
18001	豚ヒレカツ(卵抜き)	30g	59.40	54.60	4.80	2月・3月
18002	"	40g	79.20	72.80	6.40	
18003	"	50g	99.00	91.00	8.00	
18004	"	60g	118.80	109.00	9.80	
受験シーズン「ヒレカツ」を食べて受験に勝つ。						
19033	祝なると巻	320g	515.00	460.00	55.00	3月
卒業のシーズン「祝」の文字の入った祝なると巻を添えてみてください。						