

えひめの 給食だより

第108号
 平成26年9月22日
 編集・発行
 公益財団法人
 愛媛県学校給食会
 〒790-0063
 松山市辻町12番29号
 ☎ 089-924-7623
 FAX 089-924-6304



先生のことばに興味津々の園児たち
 (詳細は2ページに掲載しています。)

このバイキンを
 やっつけるには、
 どうやったらいいかな？

(保育所等の社会福祉施設を対象に昨年10月から開始した「その他の事業」の一環として、保育所にも手洗いチェッカーを無償貸与しています。)

目次

- 手洗いチェッカー体験 (松山市立つばき保育園).....(2)
- 検査機器の貸出案内(2)
- 平成26年度第1回学校給食用パン品質調査結果(3)
- 食品中の放射性セシウムスクリーニング検査を開始(4)・(5)
- 平成26年度学校給食調理従事職員研修会実施報告(6)・(7)
- 「秋の味覚」季節商品のご案内.....(8)
- 全学栄 救給カレーのご案内.....(8)

手洗いチェッカー体験（松山市立つばき保育園） ばい菌チェックでバイバイキ〜ん!!

平成26年6月、松山市立つばき保育園に手洗いチェッカーの無償貸与を行いました。その時の園児の様子と園長・保育士の感想を紹介します。

園長・保育士の感想



ブラックライトに照らされた手を見て、汚れ（ばい菌）の多さに、子どもも保育士も驚いた。



手洗い前と手洗い後、再度の手洗い後のチェックを行ったことで、手洗いの大切さや手洗いで汚れが落ちることのすごさを感じた。



子どもの手洗いが丁寧になった。



指先は気をつけて洗うようになったが、指の間や手の甲、手首は今後も言葉をかけたリ保育士と一緒にやるなどの指導が必要と感じた。



子どもたちはもちろん、保育士も実際に汚れ（ばい菌）を目で見る機会となりました。



先生、これ、な〜に？

この機械で手のひらのばい菌が見えるよ!!



ほら。手洗い前と手洗い後ではこんなに違うよ!!



このバイキンをやっつけるには、どうやったらいいのかな？

検査機器の貸出案内



〈手洗いチェッカー〉

きちんと手洗いしたつもりでも、目に見えない汚れが残っていたりします。そのような洗い残しを目で見て確認できるのが「手洗いチェッカー」です。手に付いた汚れに見立てた専用ローションの洗い残した部分が特殊ライトで青く光ります。



〈ATP拭取検査機器〉

ルミテスターPD-10（測定器）

ルシパックワイド（一体型拭取検査試薬）

ATP拭取検査法は、全ての生物の細胞に存在するATP（アデノシン三リン酸）を汚染指標とした検査方法です。

拭取り後約10秒で汚れ具合がわかります。

平成26年度第1回学校給食用パン品質調査結果

平成26年6月26日(木)に平成26年度第1回学校給食用パン品質調査を実施しました。

この品質調査は、年度内3回(6月・11月・2月)実施しており、県内11委託加工工場で製造する学校給食用パンの均一化及びレベルアップを図ることを目的としております。

当調査では、調査項目ごとに標準的なものには持ち点^(※)の8割を、これを上回るものには9割を、これを下回るものには7割を与えて、合計70点台のものについては改善を求める趣旨から採点しております。

(※)調査項目及び評点は、下表で黄色く網掛けしたとおりです。



気温や湿度の影響を受けにくい菜種を使用してパンの体積を計測



外観(焼色・形均整等)の採点后、断面を見せて並べられたパン



パンの断面を見て内相(すだち・色相等)の採点

平成26年度第1回学校給食用パン品質調査成績表

公益財団法人愛媛県学校給食会

番号	業者名	学校・センター名 (試料採取先)	評 点												備 考	
			外 観						内 相							
			焼色	形均整	皮質	体積	焼均等	小計	すだち	色相	触感	香り	味	小計		
			10	5	5	10	—	30	10	10	15	10	25	70		
			8	5	4	10	3	30	15	10	15	10	20	70	100	(上段:コップパンの特点)
			8	5	4	10	3	30	15	10	15	10	20	70	100	(下段:食パンの特点)
1	今治合同製パン(株)	近見小学校	8.0	4.0	4.5	10.0		26.5	9.0	8.0	13.5	8.0	20.0	58.5	85.0	
2	(有)福山製パン所	内子学校給食センター	8.0	4.0	4.5	10.0		26.5	9.0	8.0	13.5	8.0	20.0	58.5	85.0	(1日前)バインパン
3	堤製パン(株)	三島学校給食センター	8.0	4.0	4.5	10.0		26.5	9.0	8.0	13.5	8.0	20.0	58.5	85.0	(1日前)フルーツパン(りんご)
4	(有)篠崎ベーカリー	北山崎小学校	8.0	4.0	4.5	10.0		26.5	9.0	8.0	13.5	8.0	20.0	58.5	85.0	レーズンパン
5	(株)玉川製パン所	久枝小学校	8.0	4.0	4.5	9.0		25.5	9.0	8.0	13.5	8.0	20.0	58.5	84.0	
6	今治合同製パン(株)	壬生川小学校	8.0	4.0	4.5	9.0		25.5	9.0	8.0	13.5	8.0	20.0	58.5	84.0	パンキンパン
7	矢野製パン所	西条北中学校	8.0	4.0	4.5	9.0		25.5	9.0	8.0	13.5	8.0	20.0	58.5	84.0	かぼちゃパン
8	(有)福山製パン所	宇和島学校給食センター	9.0	4.0	4.5	9.0		26.5	7.0	8.0	13.5	8.0	20.0	56.5	83.0	(1日前)マーガリン・砂糖
9	(株)玉川製パン所	みどり小学校	7.0	4.0	4.5	9.0		24.5	9.0	8.0	13.5	8.0	20.0	58.5	83.0	
10	(有)横山製パン所	鬼北町学校給食センター	8.0	4.0	4.5	8.0		24.5	9.0	8.0	13.5	8.0	20.0	58.5	83.0	バターロール
11	三瓶製パン所	三瓶学校給食センター	8.0	4.0	4.5	8.0		24.5	9.0	8.0	13.5	8.0	20.0	58.5	83.0	西予市産小麦粉 黒糖パン
12	(有)横山製パン所	城川中学校	7.0	4.0	4.5	9.0		24.5	8.0	8.0	13.5	8.0	20.0	57.5	82.0	西予市産小麦粉
13	松山学校給食パン(株)	和気小学校	8.0	4.0	3.5	9.0		24.5	8.0	8.0	13.5	8.0	20.0	57.5	82.0	
14	(有)横山製パン所	松野町学校給食調理場	8.0	4.0	4.5	9.0		25.5	7.0	8.0	13.5	8.0	20.0	56.5	82.0	バターロール
15	松山学校給食パン(株)	堀江小学校	8.0	4.0	3.5	10.0		25.5	8.0	8.0	12.0	8.0	20.0	56.0	81.5	
16	松山学校給食パン(株)	砥部学校給食センター	8.0	4.0	4.5	8.0		24.5	9.0	8.0	12.0	8.0	20.0	57.0	81.5	
17	矢野製パン所	神拝小学校	8.0	4.0	4.5	9.0		25.5	9.0	8.0	13.5	8.0	17.5	56.0	81.5	かぼちゃパン
18	四国物産(株)	神郷小学校	7.0	4.0	4.0	10.0		25.0	9.0	8.0	12.0	7.0	20.0	56.0	81.0	(1日前)
19	四国物産(株)	金子小学校	7.0	4.0	4.0	9.0		24.0	9.0	8.0	12.0	7.0	20.0	56.0	80.0	(1日前)
20	(有)篠崎ベーカリー	東温市学校給食センター	6.4	4.0	3.2	8.0	2.4	24.0	10.5	7.0	12.0	8.0	16.0	53.5	77.5	(2日前)食パン
21	高橋製菓	野村小学校	8.0	4.0	4.5	9.0		25.5	7.0	7.0	10.5	7.0	17.5	49.0	74.5	(1日前)西予市産小麦粉
合 計			163.4	84.0	90.2	191.0	2.4	531.0	181.5	166.0	273.0	165.0	411.0	1,196.5	1,727.5	(平均:82.26)

食品中の放射性セシウムのスクリーニング検査を開始

東日本大震災以降、食品中に含まれる放射性物質に対する関心が高まる中、厚生労働省は、食品の安全と安心を確保するために、平成24年4月1日から新たな基準値を設定し施行しました。

食品からの被ばく線量の上限を年間5ミリシーベルトから1ミリシーベルトに引き下げて計算された新基準は、一般食品は100Bq/kg以下、牛乳・乳児用食品は50Bq/kg以下、飲料水は10Bq/kg以下となっています。

この度、より安心して本会の物資を使用していたくために、一般食品中の放射性セシウムのスクリーニング検査ができる「フードスクリーニングシステムFSS-101」を導入しました。

検査結果はホームページ等で随時お知らせします。また、本会に食品を持参していただければ依頼検査を無料で行いますので、御希望があれば、本会にお問い合わせください。

使用機器と検査方法

使用機器：フードスクリーニングシステムFSS-101
(日立アロカメディカル株式会社製)

検査方法：食品中の放射性セシウムスクリーニング法の一部改正について（平成24年3月1日付け厚生労働省医薬食品局食品安全部監視安全課事務連絡）に準拠。

特 長

- 1) 食品中の放射能を放射性セシウム（セシウム134とセシウム137を合算）として判定します。
- 2) 信頼性管理測定機能により、食品中の放射性セシウムスクリーニング法に準じた信頼性管理を行うことが可能です。
- 3) 試料容器は、従来機と比較して約1/3の量の310mlで測定が可能のため、試料を詰める時間も廃棄する量も少なくすることが可能です。
- 4) 測定下限値は、次の条件下で25Bq/kg以下となります。

測定条件

試料質量：310g（比重1.0、容器容量310mlに隙間無く充填にて）

測定時間：15分

バックグラウンド測定時間：20分

測定環境：0.1μSv/h（セシウム137相当）未満において



フードスクリーニングシステム
FSS-101



食品中の放射性セシウムスクリーニング検査結果

検査結果の記載法

- ① 検査結果がスクリーニングレベル（50Bq/kg）以下であるとき → 判定値以下 と記載
- ② 検査結果がスクリーニングレベルを超え、放射性セシウムが基準値（100Bq/kg）よりも確実に低いと判断できないときには、ゲルマニウム半導体を用いたガンマ線スペクトロメトリーによる試験法を用いて検査結果を確定する。

No.	検査年月日	品名	結果	価格表登載頁及び行
0001	H26. 7. 25	愛媛県産冷凍ほうれん草（カット）	判定値以下	P 70 - 4
0002	H26. 7. 25	ピーマン肉詰めフライ	判定値以下	P 50 - 11
0003	H26. 7. 30	再乾スライスしいたけ	判定値以下	P 22 - 16
0004	H26. 7. 31	国産ぜんまい水煮（カット）	判定値以下	P 8 - 15
0005	H26. 7. 31	短冊こんにゃく黒	判定値以下	P 20 - 9
0006	H26. 8. 1	ダイエットファイバーゼリー（ピーチ）	判定値以下	P 32 - 9
0007	H26. 8. 1	つぶつぶゼリーみかん	判定値以下	P 32 - 11
0008	H26. 8. 1	アルハぶどうゼリー	判定値以下	P 32 - 15
0009	H26. 8. 4	角切こんにゃく黒	判定値以下	P 20 - 8
0010	H26. 8. 4	荒挽チキンウインナー	判定値以下	P 46 - 15
0011	H26. 8. 4	手巻寿司用玉子焼（真空パック）	判定値以下	P 66 - 18
0012	H26. 8. 5	JAS特級ラ・フランスジャム	判定値以下	P 30 - 12
0013	H26. 8. 6	JAS標準みかんジャム	判定値以下	P 30 - 13
0014	H26. 8. 6	スクール果汁グミ（青りんご味）	判定値以下	P 32 - 2
0015	H26. 8. 6	国産ぶどうゼリー80（鉄・繊維入り）	判定値以下	P 72 - 8

(公財)愛媛県学校給食会において実施している食品検査等

〈食品品質検査〉

検査項目：生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ、腸管出血性大腸菌O-157

実施回数：年3回（約15品）

検査機関：松山市保健所衛生検査センター

実施回数：年3回

検査機関：本会

〈牛乳品質規格検査〉

検査項目：無脂乳固形分、乳脂肪分、比重、酸度、生菌数、大腸菌群

実施回数：年6回

検査機関：松山市保健所衛生検査センター

〈食品中の放射性セシウムのスクリーニング〉

検査項目：放射性セシウム（セシウム134、セシウム137を合算して判定）

実施回数：物資選定時のほか随時

検査機関：本会

〈パン品質調査〉

検査項目：外観4項目（焼色、形均整、皮質、体積）、内相5項目（すだち、色相、触感、香り、味）

〈食品中の放射性物質の試験〉

検査項目：セシウム134、セシウム137、ヨウ素131（ゲルマニウム半導体によるガンマ線核種分析）

実施回数：必要に応じて実施

検査機関：愛媛県立衛生環境研究所

平成26年度学校給食調理従事職員研修会実施報告

今年度も平成26年8月6日(水)から8日(金)までの3日間、愛媛県教育委員会との共催で県内3会場において「平成26年度学校給食調理従事職員研修会」を実施しました。

「開催日及び会場等」

開催日	会場	参加人数
8月6日	テクノプラザ愛媛	156名
8月7日	愛媛県総合科学博物館	135名
8月8日	愛媛県歴史文化博物館	242名

講義① 「学校給食の衛生管理とアレルギー」

講師 愛媛県各地方局健康福祉環境部生活衛生課 専門講師

内容 学校給食の衛生管理については食中毒の分類やその予防方法、感染型及び毒素型食中毒の差、食中毒発生状況や近年における食中毒の傾向などについて、施設・設備の衛生管理については大量調理施設衛生管理マニュアル等を参考に対応するよう詳しく説明していただきました。

また、食物アレルギーについては、食物アレルギーの症状や患者数、アレルギー物質の食品表示や表示例、コンタミネーションへの対応や事例などについて講義していただきました。



講義② 「冷凍食品の基礎知識」

講師 一般社団法人日本冷凍食品協会 広報部広報課 遠藤 純子 課長

内容 普段から皆さんが使用している冷凍食品について、食品の分類から冷凍食品の歴史、身近にある冷凍食品の種類や使用されている理由、栄養素の含有量や品質変化についてなど、DVD視聴や冷凍食品小テストなど行いながら解りやすく説明していただきました。



・冷凍食品の品質とは？

「味・風味」、「臭い」、「食感」、「外観・見た目」、「栄養素」の5項目が冷凍食品の良し悪しを判断する基準になります。

・冷凍食品の定義とは？

「前処理している」、「急速冷凍している」「適切に包装している」、「品温を-18℃以下で保管している」の4項目が揃わないと冷凍食品とは言えない。

・冷凍食品の解凍、調理の違い

1. 素材冷凍食品

①生鮮品（魚介類、畜肉類）→緩慢解凍

・魚介類：戻し（半解凍）→調理

・畜肉類：戻し（完全解凍）→調理

②冷凍野菜類（凍菜）→急速解凍

一部商品を除き「ブランピング」している

③冷凍果実類→緩慢解凍（自然解凍・半解凍調理）

2. 調理冷凍食品→急速解凍（凍ったまま加熱調理）

講義の中で実施した「冷凍食品小テスト」をやってみましょう！

第1問：冷凍食品の保存温度は？

- ①-5℃以下 ②-10℃以下 ③-18℃以下

第2問：日本で一番最初の冷凍食品は？

- ①フライドポテト ②いちご ③みかん

第3問：平成25年の日本国民ひとり当たりの冷凍食品の消費量は？

- ①22kg ②17kg ③10kg

第4問：冷凍食品の利用が広がるきっかけになったもの全てに○を付けなさい。

- ①冷蔵庫 ②東京オリンピック
③電子レンジ ④掃除機

第5問：魚売りの「包装されていない凍った魚」も冷凍食品である？

- ①はい ②いいえ

第6問：冷凍食品に保存料は使われている？

- ①使われている ②使われていない

第7問：冷凍ショーケースで販売されているアイスクリームも冷凍食品である？

- ①はい ②いいえ

第8問：冷凍野菜は新鮮な生の状態で冷凍している？

- ①はい ②いいえ

第9問：冷凍コロッケは解かしてから油で揚げると失敗しない？

- ①はい ②いいえ

第10問：家で食品を冷凍保存したものも「冷凍食品」である？

- ①はい ②いいえ

〈回答〉第1問：③、第2問：②、第3問：①、第4問：①②③、第5問：②（包装されていないため）、第6問：②（-18℃以下では微生物が増殖しないため）、第7問：②（調理せず凍ったまま食べるため）、第8問：②（ブランピングしているため）、第9問：②、第10問：②（緩慢凍結のため）



一般社団法人日本冷凍食品協会は、次のような活動を行っている組織です。

1. 知識の普及

講演会、料理講習会の開催、パンフレット・DVD等の配布や貸与を行うことにより、「冷凍食品の正しい知識」の普及に努めています。

2. 品質・技術事業

協会は会員の製造する冷凍食品の品質及び衛生管理の向上に関する継続的な指導を行うために冷凍食品認定制度を設け、冷凍食品製造工場で一定基準以上に達していると認めた工場で製造された品質及び衛生の基準に適合した製品について、その製品に対し「協会の定める格付け表示（認定証マ

ーク）」を付することを認めることにより、冷凍食品産業の発展及び信頼性の確保を図っています。

協会は、1969年に設立し、翌1970年に日本初の民間機関による「冷凍食品自主検査制度」を開始し、2014年7月1日現在において423工場が認定されています。

3. 調査・研究事業及び情報サービス

冷凍食品及び低温食品に関する調査研究や冷凍食品の生産・消費等に関する統計を作成し情報提供するなど冷凍食品の普及啓発に努めています。

講義③ 「学校給食の現状と課題」

講師 愛媛県教育委員会 保健体育課教育指導グループ 石山 香 指導主事

内容 学校給食における食中毒の発生状況やその後の対応、愛媛県内における過去の食中毒事故発生事例等を参考に、調理従事職員として経験年数の浅い職員にも理解しやすい内容の講義をしていただきました。

また、県内の各給食センターや調理場を視察した際に発見した問題点や改善点を例に挙げ、各調理施設での衛生管理等について再度見直して細心の注意をもって今後の作業を行うよう指導がありました。



「秋の味覚」季節商品のご案内



日頃より、本会の取扱商品をご利用頂きありがとうございます。
さて、2学期向け「秋の味覚」の商品をご案内します。
よろしくお祈りします。

<p>①ピアット 愛媛県産里芋コロック (40g) 54円 (60g) 61円 四国中央市産のもっちりとした里芋を使用した手作り風のコロックです。 特定原材料等：小麦・卵・乳・さば・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチン</p>	<p>②モンド サンマ筒切 (40g) 特価49円 (50g) 特価61円 北海道産のサンマです。 特定原材料等：無し</p>	<p>③ポテトシバヤ スイートポテトM45ピロー (45g) 特価64,50円 九州産さつまいの風味を大切にしたスイートポテトです。 特定原材料等：卵・乳・大豆</p>	<p>④大阪太平 スイートポテトタルト (30g) 特価50円 鹿児島産さつまいのペーストにチーズを加えたスイートポテトを舟形のタルトに入れて焼き上げた栄養豊富なデザートです。 特定原材料等：小麦・卵・乳・大豆</p>
<p>⑤鹿児島くみあい食品 さつまい焼芋SS (80g~100g) 特価55円 鹿児島産さつまいを使用しています。ボイルする場合は、冷凍のまま芋の3倍の湯量で10分程度、かきまぜずに。 特定原材料等：無し</p>	<p>⑥マルハニチロ 国産ぶどうゼリー-80(鉄・繊維入り) (40g) 特価47円 山形産デラウェアの果汁を80%配合した、鉄・繊維を多く摂取できるゼリーです。 特定原材料等：無し</p>	<p>⑦サンマルコ食品 かぼちゃチーズフライ (40g) 特価43円 (60g) 特価57円 北海道産のかぼちゃでチーズを包みました。シンプルな配合でかぼちゃとチーズの相性の良さを味わっていただけます。 特定原材料等：小麦・乳・大豆</p>	<p>⑧大栄食品 かぼちゃコロック (60g) 特価36円 北海道産のかぼちゃを約50%使用したコロックです。バターで風味付けをしています。 特定原材料等：小麦・乳・大豆</p>

※1) ①の商品は期間限定・受注生産品です。11月以降の使用であれば、10月6日(月)までに御注文ください。



全学栄 救給カレーのご案内

栄養教諭・学校栄養職員の願いを込めた救給カレーは、公益社団法人全国学校栄養士協議会(全学栄)が開発した製品です。
サンプル依頼等、お気軽にお問い合わせください。



規 格

150g×40食(スプーン付き)

製品コンセプト

電気、ガス、水道等のライフラインが途絶えた中で、救援物資が届くまでの72時間「いのちをつなぐ」ため、温めたり加水したりしなくても食べられる非常食です。
非常食でも通常の食事に近いものという思いを込め、お米を主体とし、さらにアレルギー特定原材料等27品目を排除した製品です。

召し上がり方

底が広がるスタンディングパウチに入っており、開封後そのままお召し上がりいただけます。
「直進くん」加工を施していますので、お子様でも簡単にまっすぐ開封できます。

製品特徴

1. 原料にこだわり、国産のうるち米、スイートコーン、じゃがいも、人参、玉ねぎ、トマトピューレ、おなしめじを使用しています。
2. 咀嚼により満足感が得られるよう、噛み応えのある素材を組み合わせた製品です。
3. 衛生状態を配慮し、個包装したスプーンを添付しています。
4. 食べ終わった後は丸めて捨てられますので、ごみがかさばりません。

賞味期限等

保存方法 直射日光や高温多湿を避け、常温で保管してください。
賞味期限 3年(1,095日)

発注方法等

発注は箱(40食入り)単位でお願いします。
受注生産のため納期まで1ヶ月~2ヶ月必要となります。