



<http://www.igk.jp>

(公財)茨城県学校給食会 令和4年2月 No.216

学校給食用米飯細菌検査

先月、学校給食用米飯の品質や安全性を確保することを目的として、米飯弁当の細菌検査を行いました。本会職員が各工場から米飯弁当を受け取り、給食会検査室において、一般生菌・黄色ブドウ球菌・大腸菌群について検査しました。弁当箱から、検査用検体を採取し、希釈後、シャーレで培養します。規定時間経過後それぞれの菌について観察しました。今後も、定期的に主食の細菌検査を行い、皆様に安心していただけるように努めていきます。



〈検査用検体採取〉



〈検体希釈・均一化〉



〈シャーレに滴下〉



〈判定(菌の観察、カウント)〉

16工場すべて
基準値内でした

判定基準

- 生菌数: 100,000/g以下
- 黄色ブドウ球菌: 陰性
- 大腸菌群: 陰性



《1月細菌検査結果》

A 凍結前加熱済み及び無加熱摂取商品

- ・ひなまつりももゼリー (トーニチ (株))
- ・ひなまつり子つば大福 (野口食品 (株)) ほか 19品

検査の結果、いずれの項目も基準値内でした。

その他の商品につきましては本会 HP をご覧ください。

B 凍結前未加熱商品

- ・バナメイエビフライ (大関食品 (株)) ほか 1品



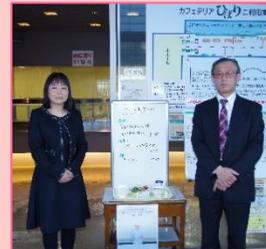
※検査項目：一般細菌数、黄色ブドウ球菌、サルモネラ属菌、大腸菌群 (A)、大腸菌 E.coli (B)

知事賞献立が日替わり定食に！



1月19日(水)県庁2階生協食堂「ひばり」において献立コンテスト知事賞献立が提供されました。

当日は、受賞者のひたちなか市立外野小学校校長先生と植田栄養教諭のほかに、県保健体育課、販売流通課、ひたちなか市教育委員会の皆さまも知事賞献立を味わいました。



令和4年度上半期分選定品

「上半期分選定品資料ファイル」と「サンプル希望チェック表」を今月初めから皆様のところへ配付しています。今回は、冷凍加工品、素材品、乾物など 25品を選定しました。選定委員会で好評だったのは、極瀬戸内レモンクラゲ、サーモンフライ、国産うまみ丸ごとなめこなどでした。

サンプル希望は2/15締切りとなっておりますので、お早めにFAXをお願いします。



サンプル品

管理栄養士のひとりごと...

上半期選定品サンプルは調理前の状態でお届けしますが、日々のサンプル(調理品)について、給食会に勤務して初めて気付いたことがあります。

本会には、4人の営業担当がいます。そして、各給食施設に提出するサンプル品を調理するため、毎朝交代で早出をしています。見積提出日はどうしても月初めに集中し、多い日には100品を超えます。そんな時には、朝5時出勤、フライヤー、ロースター、蒸し器を使って調理し、パック詰め、箱詰めします。

自分たちがセールスする商品をおいしく食べてもらえるよう丁寧に調理をすることは、業者からすれば当たり前かもしれませんが、ぜひ、サンプル依頼をしたサンプル品は(給食会の製品だけでなく、他業者の商品サンプルも)できるだけ時間をかけて検討してください。くれぐれもそのままゴミ箱へということがないように願っています。