



ヒスタミン検査を始めました！

給食会では、安全・安心な商品を届けるため、今年度からヒスタミン検査を行っています。近年、ヒスタミン食中毒の発生が全国で見られることから、本会取扱いの魚加工品類を対象に、年2回ヒスタミン検査を実施することにしました。食品検査室での検査方法を紹介します。



〈サンプル準備〉

検体をすりつぶし、抽出用溶液を加え、攪拌



〈抽出〉

20分加熱後、冷却



〈ろ過〉



〈試薬添加・反応〉

発色試薬等を加え、遮光した恒温水槽へ(37℃15分)



〈測定〉

吸光度計で測定後、ヒスタミン濃度を算出

検査結果は、給食会 HP「食品検査結果」に掲載してあります。

検査室では、キッコーマンバイオケミファ(株)の「チェックカラーヒスタミン」検査キットを使用しています。

パパイヤメンチカツを使ってみました！

今日の給食

県立協和特別支援学校栄養教諭の松本先生から開発製品を使った献立情報をいただきました。

品名 茨城県産パパイヤメンチカツ (高久)

感想

献立表を配付した時点から、「パパイヤメンチカツって初めてだね、楽しみ！」と話題にのぼるクラスもあり、子どもたちの関心が高まっていました。

給食指導で、メンチカツに県産パパイヤが入っていることを伝え、パパイヤの食感を探しながら味わって食べている様子が見られました。

パパイヤの効果で肉がやわらかく仕上がっており、冷めても美味しくいただきました。また、下味がしっかりしているため、ソースなしでも十分に美味しく食べられる点も良かったです。パパイヤ特有の苦みやクセも全く気にならず、野菜が苦手な児童生徒も残さず完食していました。ぜひまた今後の献立に取り入れたいと思います。



ごはん、牛乳、パパイヤメンチカツ
カレーもやし、野菜ボールのポトフ

令和8年度下半期分物資検討会日程

日時	ブロック名	会場
7/13(月) 14:00～	県北・中央 筑ろく	茨城県教育 研修センター
7/16(木) 14:00～	筑 浦	石岡市中央公民館
7/21(火) 14:00～	県 南	取手市 福祉交流センター
7/23(木) 14:00～	鹿 行	鉾田市 大洋公民館
7/24(金) 14:00～	県 西	坂東市立 岩井公民館 風の砦

《6月細菌検査結果》

- ・白花生コロッケ ((株) SN 食品)
- ・チキンハムタンザク ((株) 印南食品)
- ・カボチャプリン (トーニチ (株))
- ・スティックタルト Fe ブルーベリー
((株) ピアット)

ほか 32 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。

※検査項目：一般細菌数、黄色ブドウ球菌、サルモネラ属菌、大腸菌群または大腸菌 E.coli