

衣替えの季節となり、新型コロナウイルス感染防止のための緊急事態宣言が解除されましたが、これからは、感染拡大防止・予防を念頭に置いた“ウィズコロナ”、“アフターコロナ”の日々の過ごし方が求められ、国からは新しい生活様式が提唱されました。

三密を避け、手洗い・うがいの実践と、バランスの摂れた食事と睡眠で免疫力を高めるなど、日々出来ることを確実にやり予防に努めたいですね。

給食会検査室からの豆知識💡

食品に関する疑問について、いまさら聞けないこと、知っているつもりだけれど…という事柄について掘り下げてみました。今回は、学校給食に欠かせない「冷凍食品」についてです。

日本での冷凍食品は、1964年の東京オリンピックを機に、解凍・調理法が研究され、外食産業分野で利用が始まりました。電子レンジの普及により家庭にも広く受け入れられ、種類も豊富になりました。

1 冷凍食品とは

さまざまな食品の品質（風味、食感、色、栄養、衛生状態など）を、とれたて・つくりたての状態のまま長い間保存するため、次の4つの条件を満たすようつくられています。

- ①前処理している ②急速凍結している ③適切に包装している ④品温-18℃以下で保存

2 冷凍食品規格基準

①食品の種類によって、水産冷凍食品、農産冷凍食品、調理冷凍食品、冷凍食肉製品などの区分があります。ただし、冷凍した魚の切り身等は、包装を省いたり解凍して販売するものは冷凍食品とはいわず、冷凍魚になります。

②食べる時に加熱が必要か否かによって、「無加熱摂取冷凍食品」、「加熱後摂取冷凍食品」に区分され、加熱後摂取冷凍食品はさらに、「凍結前加熱済」と「凍結前未加熱」に区分されています。細菌検査の際には、これらの区分によって細菌数等の基準が決められています。

3 グレーズについて

水産冷凍食品や冷凍野菜に付いている、薄い氷の膜が「グレーズ（氷衣）」です。貯蔵中の乾燥や酸化等の品質変化を防ぐ目的のため、凍結直後に氷水中にくぐらせ、表面に薄い氷の膜を付けています。

4 ブランチングについて

冷凍野菜の殆どは、急速凍結前に90～100℃の熱湯や蒸気にあてて70～80%程度の調理加熱が行われており、これを「ブランチング」といいます。加熱時間は野菜の種類、大きさ・熟度等によって異なりますが、だいたい数分程度です。加熱によって野菜の持っている酵素を不活性化させ、冷凍貯蔵中の変質や変色を防いだり、組織を軟化させることで組織の破損を防ぐ目的で行われます。

物資細菌検査結果について

◆5月に在庫した物資の細菌検査結果は、一般生菌・大腸菌群及び大腸菌・黄色ブドウ球菌について検査したところ、いずれも問題ありませんでした。なお、検査した製品は次の12品です。

レバー入りチキンメンチカツ	あおもりの鮫煮付け	味噌・ほうれん草入り厚焼玉子 50g
中華くらげ	できるだけ乾燥野菜だし洋風ミックス	ふっくら蒸しパン(青森りんご)ダイス
冷凍豆腐(鉄分強化)	アップルシャーベット	プレーンオムレツ Ca 強化 50g
無添加国産ポーク焼売 18g	新潟県産山菜ミックス水煮	アーモンドカル