



蒸し暑い日が続き本格的な夏前に既にバテそうなこの頃ですが、皆様におかれましては、ますますご清栄のこととおよろこび申し上げます。コロナ禍ですが経済活動は徐々に回復してきています。最近の感染者数は一進一退かやや増加傾向ですので、一人一人の感染防止対策が、まだまだ重要です。

給食会検査室からの豆知識💡

今回は「洗浄」についてです。

1 洗浄とは

洗って汚れを落とすことですが、学校給食に於いては、「**洗浄が衛生管理の基本である**」とされ、①洗浄により異物の除去、発見ができる。②安全な給食を提供するためには、基本的な衛生管理である洗浄をおろそかにしてはならない。とあります。

2 洗浄剤のおもな種類

※「調理場における洗浄・消毒マニュアル Part I」より

中性洗剤

【主成分】
陰イオン
界面活性剤

●食品由来の汚れ(油、でんぷん、たんぱく質)全般、土などの食品についた汚れ
・界面活性剤の力で洗浄する。
・中性なので安全性が高い。
【調理器具類・野菜(必要に応じて)】
〈注意点〉
殺菌を目的としたものではない。

洗浄除菌剤

【主成分】
陽イオン
界面活性剤と両性あるいは非イオン
界面活性剤など

●洗浄と同時に除菌もできる。特に微生物制御を必要とする時には有効。
・生で食べる食材や加熱後の食品を扱う調理器具
【軽い食品由来の汚れと微生物】
〈注意点〉
洗浄だけを目的とした中性洗剤と比較するとやや洗浄力は劣る。

アルカリ洗浄剤

【主成分】
水酸化
ナトリウムや水酸化
カリウムなどのアルカリ塩類

●特にひどい油汚れ、焦げ付いた汚れ、特にひどいたんぱく質汚れ
・中性洗剤で対応できない強い汚れ、特に油やタンパク質をアルカリの力で溶かすことができるので、それらの汚れに強い。
【床・壁・加熱調理機器・食器洗浄機で洗う食器】
〈注意点〉
アルカリ性なので手袋を必ず使用し、目の保護などの注意が必要。

酸性洗浄剤

【主成分】
リンゴ酸やクエン酸などの有機酸、あるいは塩酸や硝酸などの無機酸

●水分中のミネラル由来の汚れ(スケールともよばれる。)
【食器洗浄機の内部の洗浄】
〈注意点〉
次亜塩素酸ナトリウム溶液と混ぜると塩素ガスを発生するので危険。

物資細菌検査結果について

◆6月に入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7品です。

和風肉じゃがコロッケ	国産さば生醤油粧漬	ベビーほたて(100/150)
ごぼう餃子(焼き目付)27g	青じそ入り国産鶏つくね	カールわかめ さざ波
カミカミタコメンチ		

◆お知らせ◆

●毎年、夏休み明けに精米の虫の発生や異臭等によるクレームが報告されます。予防のため夏季の精米の保管については、**風通しの良い冷暗所**または**冷蔵庫**でお願いします。また、申請後の数量変更も可能ですので、電話等で早めに連絡をお願いします。

●令和4年度青森県学校給食センター所長研修会及び栄養教諭・学校栄養職員夏季研修会が7月29日（金）に開催されます。今年度も新型コロナウイルス感染防止対策により、午後1時30分からの開催となり、学校給食総合展示会はありません。

講義は株式会社 office3.11 代表取締役 井出留美 氏による「食品ロスについて（仮題）」です。詳細については開催文書をご確認のうえお申込みください。

●「学校給食レシピコンテスト」について：県内の小学校・中学校・特別支援学校の児童生徒なら、どなたでも応募可能で、栄養価計算は不要です。様々な場面でコンテストの情報拡散にご協力をお願いします。応募締め切り日は9月27日（月）必着です。