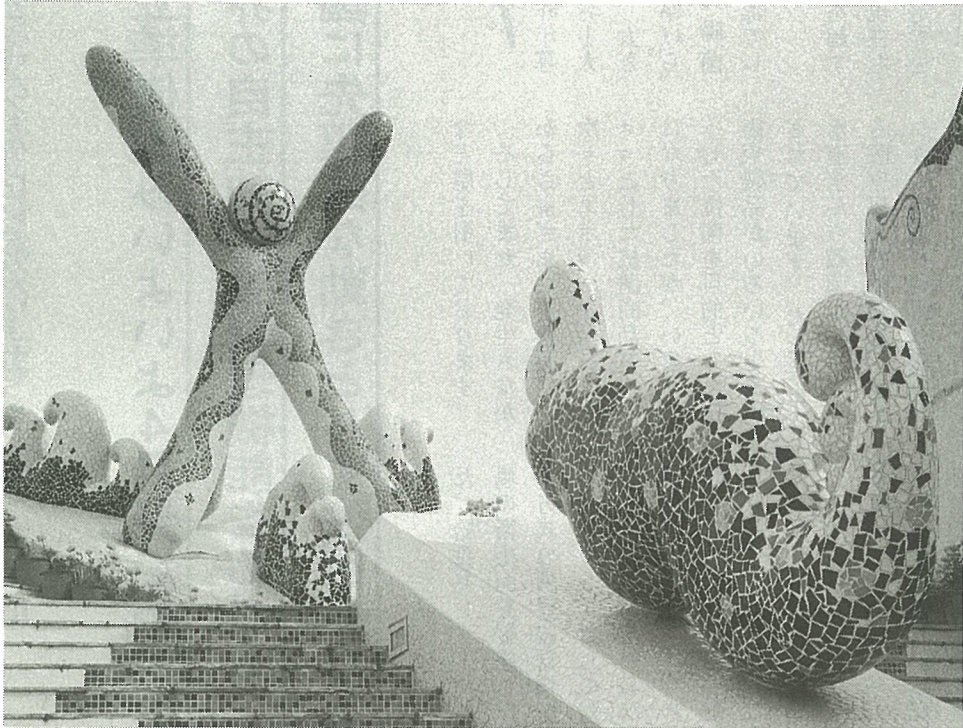
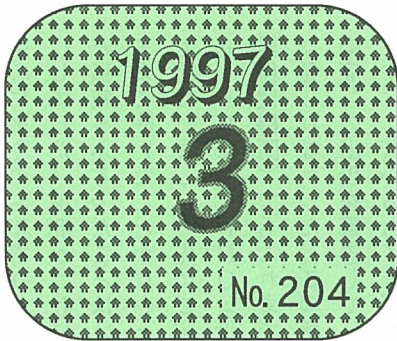




あいち学友協会 子爪協ニュース



▲遊園地のオブジェ



主な内容

- (1面) 遊園地のオブジェ
- (2～8面) 「東海検査分析医療センター」
設立準備進みいよいよ4月発足予定へ
業界の自主的衛生管理機能をめざし
- (6面) 平成8年年度愛知県学校栄養職員研究
発表大会 学校給食物資展示会を開催
- (7面) 川柳味な話 (44) - 白酒・菱餅 -

学校給食に

より価値ある

製品をめざして!



株式会社 藤沢商事

本社/熊谷市間屋町2-5-5
TEL(0485)24-1324代

「東海検査分析医療管理センター」

設立準備進みいよいよ4月発足予定へ

業界の自主的衛生管理機能をめざし

全国に先駆的な動きとして注目受ける

求められる

衛生管理強化

日本消費者協会が昨年暮れに選んだ「'96消費者十大ニュース」によると、大きな出来事としてまず挙げられたのは病原性大腸菌O157による食中毒でした。

全国各地で九千人を超す患者が出ましたが、現在も汚染源ははっきり特定できないまま。その後遺症はいま補償交渉やカイワレ業者の国賠償請求を求める訴訟

など尾を引いております。

そしてまた、発生さなかからさまざまな抗菌商品が次々とスポットを浴びてちよっとした抗菌商品ブームになりましたが、いままもそうした抗菌を目的とした技術や製品がいろいろ生み出されています。たとえば、水道水から殺菌水を生成する医療用装置の開発、カルシウム製剤を利用あるいはセラミックスを活用してO157を完全殺菌してしまいう殺菌剤の開発など。ま

た、給食センターでも調理

場の衛生面を配慮したドライ方式の調理器具類を導入してO157封じの対策をとるなど、いろいろな対応が進んできています。O157の再発が心配されたりしていますが、こうした対応がなされるに従って、その懸念も薄らぐかも知れません。しかし、手放しの安心は禁物です。少し話は違いますが、この冬、インフルエンザの流行で老人ホームを

中心に多くのお年寄りが死亡しました。風邪がこれほど猛威をふるったことはいままで聞いたことがないとも言われました。先にご紹介しましたが、WHO（世界保健機関）でもこれまでに見られなかった「新興感染症」の出現を警告しています。これからもさまざまな新しい感染症が出ないという保証はないと言われています。

そうしたなか、食品業界ではいま、物を作り売る前に、まず安全をはかることが求められる社会環境となってきたっております。そこで、こうした衛生管理対策が重視されるなか、中日本学校給食物資流通組合連合会と東海業務用食品連絡協議会では、食品環境に関する自主管理体制を整備するため、「東海検査分析医療管理センター」の設立計画の準備を進めております。

優れた加工技術で
新しいテイストを創りだす

New Taste

独自の技術と、最新の設備が
おいしさの質と、おいしさの数を追求する。
ニチロの加工食品は、品質第一をモットーに、
個性あふれるテイストを積極的に提案します。



株式会社

ニチロ

〒460 名古屋市中区栄1-6-14 御園座会館4F
名古屋支店 TEL052-221-8373

業界として

自主的な活動を

設立の動機は、昨年の学校給食中毒事故は、一過性のものではなく、今後同類の事故あるいは予想を超える新しい事態の発生もあられかねないという危機意識から、自主的な衛生管理機能をはかることにしたもので、設立目的は、

「近年、食生活はあらゆる消費者ニーズにより多様化が進んでいる。そのうえ、安全性を取り巻く環境は、規制緩和、国際化、国際規格化など国際調和がはかられてきている。食品業者は食品製造工程の衛生・品質管理システムであるHACCP方式の導入など、自主的衛生管理の体制整備に取り組んでいるが、食品の危害や品質劣化の大半は微生物等が原因となっており、衛生的で安全かつ良質な食品を確保するため、定

期的な検査等、科学的に実施していく」

としていきます。

いま愛知県など地方自治体では、伝染病対策協議会の開催等により、また保健所においては、臨時に関係各担当者で連絡協議会を編成し、緊密な連携をはかって防疫対策の強化につとめられております。

飲食物取扱者においては、病原体保有の有無についての検査（検便）が義務づけられておりますが、集団給食施設の給食従事者は月二回以上、食品関係従事者は年二回以上実施することとされており、このうちとくに伝染病予防法第十九条第一項第一号にもとづく検便としては、学校および社会福祉施設の集団給食施設従事者は年二回、その他の集団給食施設従事者については年一回実施することが義務づけられております。また「健診」についても、

労働安全衛生法にのっとり、その実施が事業者に義務づけられております。

中日本学校給食物流通組合連合会と東海業務用食品連絡協議会では、こうしたことを再認識して、このほど会員対象に検便・健診はもとより食品衛生に関するあらゆる試験・分析をも手がける機関を設け、安全で安心できる機能を整え、衛生管理の徹底をはかろうとして、センター設立の運びとなったものです。

センターは、すでに四月発足に向けて、会費、検査料、申し込み様式など細部の詰めと、体制づくりを急いでおります。業界と検査・医療機関が連携してのセンターづくりは、中部地区はもとより全国でも初めてのことで、業界の自主活動として行うこの活動は、先駆的な動きとして全国的に注目を集めております。

センターの概要

「東海検査分析医療管理センター」は、衛生管理・健康管理において安全で安心できる機能を持つことがはかられ、センターに参加して、検査・分析、講習会開催など実務を実施する機関は、次の機関・団体・企業で構成されます。

▽政府管掌指定医療機関名古屋セントラルクリニック

▽政府管掌指定医療機関国際セントラルクリニック

▽政府管掌指定医療機関和合セントラルクリニック

▽財団法人中部微生物研究所

▽社団法人半田市医師会健康管理センター

▽（有）森山環境科学研究所

▽その他
また、業務内容は次の通りです。

（一）食品衛生検査等

子供たちが胸おどらせるお祝いの日には
中華天心がメニューの主役

飲茶シリーズ(給食用)

愛らしい

桃まんじゅう

40g×50個×3袋
60g×50個×3袋

風味豊かな

中華ちまき

100g×50個

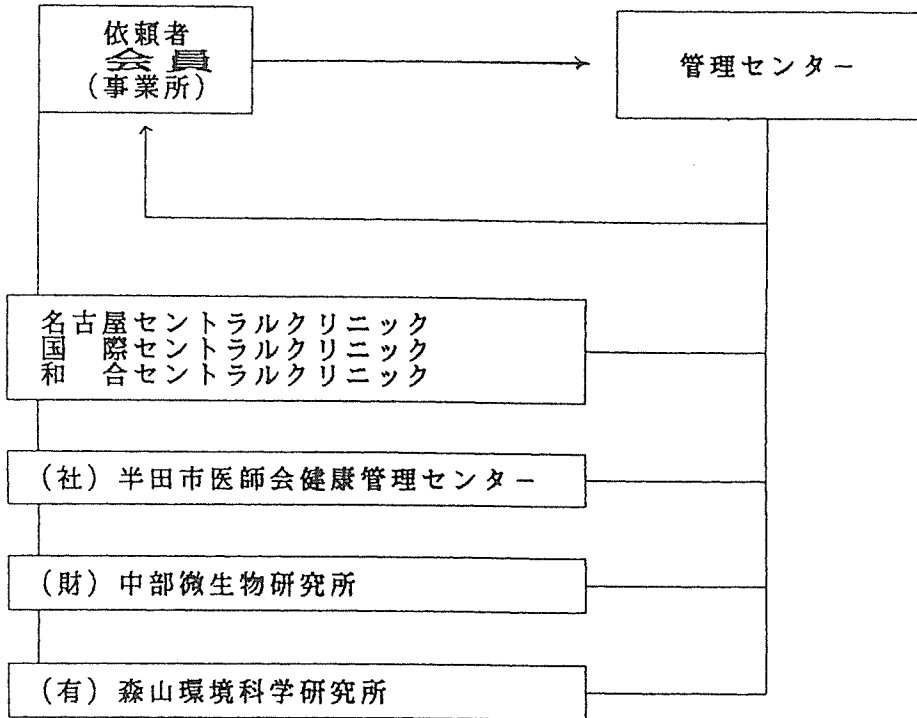
創造と真心でひらく食生活
旭フーズ株式会社

名古屋支店

名古屋市中区錦 2-2-13
名古屋センタービル
(電) 052-212-2191

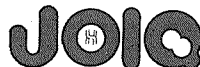
- (2) 栄養分析等
 - (3) 食品容器試験等
 - (4) 添加物・規格試験等
 - (5) 強度試験等
 - (6) 水質検査・土壌検査等
 - (7) 医療管理クリニック等
 - (8) 衛生管理に関する技術指導等
 - (9) 研修会の開催
- そして、以上の業務内容の方法については次の通りとされます。
- (1) 原則として予約制とする
 - (2) 指定依頼書・検体入れ容器等統一したものでシステム化
 - (3) 検体はローテーションを組んで直接回収
 - (4) 継続追跡調査できるよう一元化システム。そしてセンターの機能として、
1. 申し込みは会員である事業主を経由する。
 2. 依頼内容については専門

指定機関との関係



おいしい会社

シーフード
伝えたい海風土



宝幸水産株式会社

家とあらゆる分野に気軽に相談できる。

3. 検査作業は指定機関へオンライン化によってリードタイムの短縮化をはかる。

4. 定期的なチェックは地域の指定機関と気軽に対応できる。

5. 検査結果は継続保存ができるシステムとする。

6. 検便は検査の初期段階でローテーションを組んで直接回収方法とする。

7. 費用は会員特別費用を設定する。

8. 検査・分析・クリニック・その他幅広い分野で対応のため個々の統一依頼書をもって事務的に簡素化をはかる。

9. 会員とともに業界の検査部門の内容充実に体制整備をはかる。

とされます。

センターの事務局は名古屋市熱田区の東海連絡協議会、中日本連合会と同じ事

(8ページへつづく)

試験検査の内容

1-1. 検便

2-1. 微生物

- ・一般細菌数
- ・大腸菌群数
- ・大腸菌群 (MPN 法)
- ・大腸菌
- ・乳酸菌数
- ・黄色ブドウ球菌
- ・サルモネラ
- ・腸炎ビブリオ
- ・セレウス菌
- ・酵母数
- ・カビ数
- ・耐熱芽胞菌
- ・日持検査 (日数・温度)

2-2. 栄養分析

一般分析

- ・エネルギー
- ・水分
- ・たん白質
- ・粗たんぱく質
- ・脂質
- ・粗脂肪
- ・炭水化物
- ・灰分
- ・炭水化物 (糖質、粗繊維)
- ・エネルギー など
- ・カルシウム
- ・リン
- ・鉄
- ・ナトリウム
- ・ビタミンたんみん A
- ・ビタミン B1
- ・ビタミン B2
- ・ビタミン C
- ・植物繊維
- ・食塩相当量

2-3. 規格試験・微量化学物質等

- ・清涼飲料水
- ・容器包装
- ・シアン化合物
- ・酸価・過酸化物価
- ・PCB
- ・残留農薬

2-4. 食品添加物

保存料

- ・ソルビン酸
- ・安息香酸
- ・パラオキシ安息香酸エステル
- ・プロピオン酸
- ・サッカリンナトリウム (甘味料)
- ・プロピレングリコール (乳化剤)
- ・BHA・BHT (酸化防止剤)
- ・二酸化イオウ (漂白剤)
- ・過酸化水素 (殺菌料)
- ・発色剤
- ・合成タール色素 (着色料)

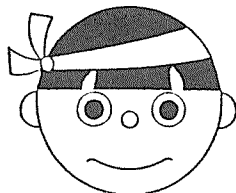
2-5. 金属ミネラル類

- ・アルカリ度
- ・水分活性
- ・PH
- ・水銀
- ・カドミウム
- ・鉛
- ・ヒ素
- ・重金属 (鉛として)
- ・亜鉛
- ・銅
- ・スズ

手作りの味 マルキの

惣菜
煮豆
佃煮

水煮大豆 花ごぼう
いわし甘露煮 風味ごぼう
牛蒡サラダ サンマ蒲焼



各種煮豆・佃煮・惣菜製造卸
栗木食品株式会社

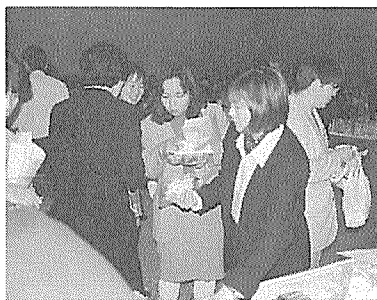
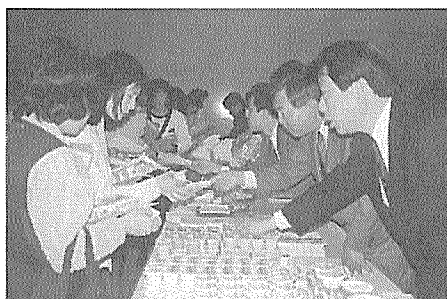
〒453 名古屋市熱田区若宮町 4 の61
TEL (052) 471-6086

平成8年度愛知県学校栄養職員研究発表大会 学校給食物資展示会を開催

日時 平成9年2月18日(火)
場所 名古屋国際会議場(白鳥レセプションホール)



愛知県教育委員会・愛知県学校栄養職員研究協議会の主催、名古屋市教育委員会・財団法人愛知県学校給食会の後援によって愛知県学校栄養職員総合研究発表大会が開催されるのに合わせて行い、県下の学校栄養職員約350名の方に、優良物資の情報を得て、学校給食物資の内容向上を図っていただきました。



だんご・餅のことなら

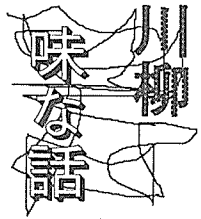
白玉だんご・白玉餅
交通安全だんご・子つぶ大福
みたらしだんご・五平餅
(焼目入真空パック)

製造元

野口食品株式会社

愛知県豊橋市神野新田町字へノ割41-1

TEL <0532> 31-4718



(44)

白酒・菱餅

ひな祭りといえは三月三日。すでにどの家庭でも、ひな壇は取り片付けられているはず。節句を過ぎてまだ展示していれば嫁入りが遅れるという俗信があるからだ。だが、毎年恒例としてひな飾りを公開している徳川美術館や、今年、江戸のひな人形を十五年ぶりに公開した弥富町の服部家などでは、いまが飾り時。というのも、旧暦のひな祭りに当たるのは四月九日だからだ。

ひな祭りには古来、菱餅、白酒を供える。

白酒は、みりんに蒸した麴（こうじ）を混ぜて

熟成したもので、甘味が強い白く濁った酒。山川酒ともいわれる。この白酒が三月の女の節句に供える風俗は、夫婦仲のよさを願ったものなどという。ちなみに「旅枕五十三次」吉原の条には名物山川の白酒の由来が記され、夫婦仲の非常によかった者が、世の人に家内和合のことを知らしめようとして、白酒を作り始め、家業が繁盛したという話が載っている。

白酒を綺麗に呑んだ鼻の先

江戸期からの大阪のしやれ言葉に、相手にすっかり舐められていることのシャレに「白酒のさかすきで、えらい舐めてくさる」というのがある。

白酒に酔って公家衆の供を割るとは、大名行列の先手の間を横切ること。ふつうは無礼行為としてとがめられたが、取

揚婆（助産婦さん）の場合だけは緊急の事として許されていたという。

取揚婆供を割たがき

という句もある。『きついみそ』とは大層自慢すること。掲示句の情景はひな段を崩してしまつたことを表わす。

白い液体の白酒は、それだけに連想をたくましくうさせる。川柳子もそんな連想をしていて、

疑られ

なにやら疑わしきものが、しかも裾にかかつていては、あらぬ憶測もされようというもの。

茶臼ではなくて白酒

茶臼とは女性上位の或る所作だが、事終わった状況を思えば、こんな言い替えも出よう。

かなりきわどい句で、いささか紹介をためらうが、なぜそんな連想をさ

せる白酒がひな祭りで供えられるのだろうか。

また、菱餅は菱形に切つた三色ののし餅。小笠原流の礼式から起こつたもので、小笠原氏の定紋、産蓋菱に因んだものといわれる。しかし、菱餅には別の意味がある。

菱餅はおなごちまきは男の子

この句には、菱餅は三月の節句、ちまきは五月の節句の供え物という単純な解釈もあるが、

菱餅とちまき男女の

とあるように、それぞれの秘所に似ることを表わす。そんな象徴の菱餅をひな祭りに供えたのは、幼い女兒のつづがない成長を祈願する意味があるのだともいう。

こうこだわつてくると、菱餅にしろ白酒にしろ、何やら意味深長、怪しげなるお供え物ではある。

(W)



給食がグリーンと楽しくなります。

- ぎんなん ● うずらの卵 ● デミグラスソース ● マッシュルーム(スライス・ヒート) ● 鶏 卵
- しいたけ ● グリンピース ● ホワイトソース ● シャトー・キャロット
- たけのこ ● ミートソース ● スイートピクルス ● 中華デザート(杏仁豆腐) ● その他

天狗 旨話 株式会社

本社・工場 〒457 名古屋市南区源兵衛町1-27 TEL<052>613-1161(代) 工場/豊川・白鳥 営業所/札幌・仙台・東京・名古屋・広島・福岡

健診内容

1. 加入健康保険種類 A 社会保険 B 国民保険 C 組合保険
2. 健診項目 A 施設健診
 - (1) 人間ドック (半日コース・一泊二日コース)
 - (2) 成人病・一般健診
 - (3) その他 (骨密度・CT・婦人科 等その他)

☆健診内容については費用・検査項目等お気軽にご相談致します。
- B 巡回健診

健診車で30名以上 (一般・成人病) で事業所にて、健康診断を実施致します。

☆施設健診受診場所

 - (1) 名古屋セントラルクリニック
名古屋市南区城下町3-14
052-821-0090
 - (2) 国際セントラルクリニック
名古屋市中村区那古野1-47-1
国際センタービル10F
052-561-0633
 - (3) 和合セントラルクリニック
愛知郡東郷町大字春木字白土1-1884
052-805-8000
3. 医療法人 名翔会 老人保健施設「和合の里」の入所について

(5ページよりつづく)

事務局内に設置し、メーカー、卸売など会員(事業所)から管理センターへメーカー、卸売依頼申し込みがされると、そのセンターに所属する各機関が実務対応します。

(図1)

各セントラルクリニックはクリニック関係、半田市医師会健康管理センターはクリニックと検査関係、中部微生物研究所・森山環境科学研究所は検査関係を担当します。

また、依頼内容は、「試験検査」および「健診」で、それぞれの内容は別表のようになっています。(表1)(表2)

こうした業界と検査・医療機関の一体化で、業界に与っては安全・安心の提供が強化され、検査・医療の徹底によって食品事故防止につながるものと期待されています。

なお、各検査・医療機関

については今後ご紹介申し上げる予定です。

~~~~~

センターでは会員のご意見、ご意向を十分取り入れて機能をより整えていくために、会員対象に検便・食品検査・商品分析・健診についてのアンケート調査を協力をお願い致します。

\* \* \*

### あいち学流協ニュース

1997年 3月号 No.204

平成9年3月15日発行 単価50円

編集発行人 愛知県学校給食物資

流通協同組合

理事長 伊藤 稔

名古屋市熱田区新尾頭2丁目2番7号

富春ビル4F 〒456

## おいしさと安全性の追求

JAS認定工場・日本冷凍食品協会認定工場

# ちめが冷蔵株式会社

厳選された海の幸、山の幸を豊富に使用し、手作りから高級品タイプまで豊富な

味のちめやの冷凍食品

(本社・工場) ☎769-15 香川県三豊郡中町本山乙703番地 TEL(0875)62-5221(代)  
(営業部) ☎769-15 香川県三豊郡中町本山乙703番地 TEL(0875)62-5371(代)  
FAX(0875)62-5183  
(名古屋営業所) ☎4 6 0 名古屋市中区金山町1-15-2 TEL(052)332-6051  
ネストF2 9F FAX(052)332-6050