

平成27年度 貸出内容について

平成27年4月1日

公益財団法人福島県学校給食会

1 学校給食用検査器材

学校給食において、衛生管理の充実を図るため、操作が容易な各種検査用器材貸与と培地等消耗品等を供与するものとします。

これらは調理場の衛生管理に止まらず、児童・生徒の衛生教育にも活用できます。

(1) 簡易ふらん器 (12台)



細菌や真菌類の培地を培養するのに使用します。温度調節が可能で、培地を重ねて培養できるので寒天培地やフードスタンプ、手形培地にも適します。
※フードスタンプ3種類（一般細菌数、大腸菌群、黄色ぶどう球菌）
10個ずつ、手形スタンプ3枚付き。
(大きさ 37×27×27cm、約3kgとコンパクトサイズです。)

(2) 紫外線ランプ (4台)



食器の残留脂肪を検査するために使用します。食器にクルクミン溶液をゆきわたらせ、水で軽くすすいたら、暗室等暗いところで紫外線ランプを照射し、残留脂肪を判定します。
※クルクミン溶液、アルコール付き。

(3) 自記温湿度計セット (1台)



一定時間毎（設定は自由・10分間隔で20日間程度の記録が可能）に温度・湿度を自動的に記録します。データはデータ読み取り機（付属）を介してパソコンに保存することも可能です。配送車・調理室内の温度管理等にお役立てください。

(4) ATP拭き取り検査器 (3台)



調理場内の設置機器や調理器具、手指等の汚れ度を、拭き取りによって簡単に判定できる機械です。結果は10秒で判るので、その場で衛生状態の指導が容易にできます。拭き取りには専用キット（ルシパック）が必要です。

※ルシパック10本付き。

(5) 糖度測定器 (6台)



屈折型の糖度計で、使い方はとても簡単です。

くさび型の部分（プリズムがある）にサンプル液を1～2滴垂らし、ふたをして覗くとシャープな境界線が現れるので、簡単にメモリが読め糖度測定ができます。測定範囲は0～33%になります。

児童・生徒の食育のグループ指導や、学校給食食材の糖度測定にもご活用ください。

(6) 塩分測定器 (6台)



塩分濃度を知ることは食品加工、調理、健康管理にかかせません。

特に塩分と血圧には密接な関係があります。生活習慣病の予防のためにも、塩分濃度を数値化して認識することは大切です。

児童・生徒の食育指導や、学校給食の献立の塩分測定にもご活用ください。

(7) 標準温度計 (1セット)



標準温度計は、基準温度計と定期的に比較構成して現場で使用する各種温度計のチェック用にご活用ください。

この温度計は目盛りがガラス管に封入されており、基準温度計に最も近い形状になっており、目盛りの消えることはありません。

○目盛り範囲

- ・ -50℃～0℃ 1本
- ・ 0℃～50℃ 1本
- ・ 50℃～100℃ 1本
- ・ 150℃～200℃ 1本

(8) 手洗いチェッカー (新教材2セット)



手洗い評価キット スタンド型手洗いチェッカーを2台貸出教材として取揃えました。

衛生的な手洗いの啓発と感染対策のためにぜひご活用ください。

明るい場所でも見やすく、多人数での手洗い評価に最適です。

専用ローションを手についた汚れに見立てて、手を洗い、特殊ライトの下で光らせます。日頃、適切な手洗いができているか目で見て確認できます。



※操作方法などに関するご相談は、総務課食育担当 川本までお気軽にどうぞ。

電話 024-567-4711

FAX 024-567-4451

Eメール kawamoto@fgk.or.jp