



県央かわら版

第136号

令和6年4月20日発行

発行所

一般社団法人県央研究所

カギは「金属探知機」 給食の安全を守る施設が完成！

山形県天童市の学校給食センターで新たな調理室の運用が始まりました。

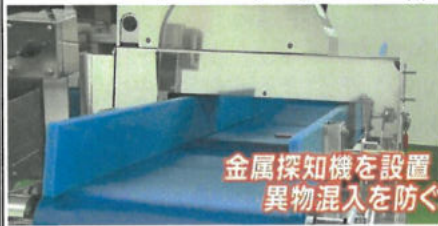
同施設は、市内の小中学校27校におよそ5400食を提供。今回導入したのは1時間あたり3500食のご飯が炊ける最新の連続炊飯器で、強力な磁石が設置され、金属類を取りのぞくことができるということです。

他にも金属探知機が設置され、学校給食で懸念される異物混入を防ぐ仕組みになっています。

また近年は、児童生徒の食物アレルギー対策の需要も増していることから1日最大50食分のアレルギー対応給食を調理する調理室が設置されました。

給食センターの運用は4月1日より開始ということです。

参考・引用：TUY NEWS



昨年上回る最多ペース 「劇症溶血性」

「劇症型溶血性レンサ球菌感染症」の患者が、過去最多だった昨年を上回るペースで増加しています。

国立感染症研究所によると、今年556人の報告があり、昨年の941人の半数を超え。毒素の量が多く、感染が広がりやすいとされる「MIU K」株の検出も増加しています。

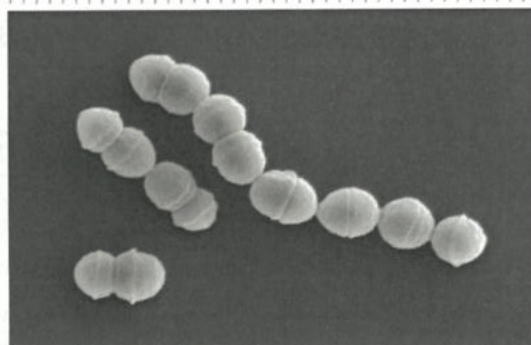
今年はA群が6割超を占め、例年より多く、A群として報告があった335人では、60代以上が多いですが、40代、50代もそれぞれ40人以上となつています。報告時に死亡していたのは77人で、1人は20代だったということです。

「劇症型溶血性レンサ球菌感染症」は、主に「A群溶血性レンサ球菌」と呼ばれる細菌に感染すると、手足の壊死や多臓器不全などを引き起こし、症状が急激に悪化して死に至ることもあります。感染経路は、接触や飛沫、それに手や足などの

傷口から感染するケースがあり、特に傷口からの場合は、急に重症化することがあるということです。マスクの着用や傷口の消毒などの感染対策を取るとともに、体に発疹が出るなど感染が疑われる症状がある場合は、すみやかに医療機関で受診療するよう推奨されています。

同感染症について、群馬県衛生環境研究所感染制御センターの吉住正和首席研究員は、30代以上の人の感染が多いことを特徴に挙げています。その上で「接触感染のほか、飛沫感染もすることがわかっていて、手洗いやマスクの着用などの対策を心がけてほしい」と呼びかけています。

（図・文 参考・引用：群馬NHK NEWS WEB、共同通信）



PICK UP NEWS

「もったいない」輸入バナナを スイーツに！ コープしが

コープしが（滋賀県野洲市）は、輸入バナナの食品ロス削減のため、スイーツを開発しました。

コープしがの取扱商品であるタイの無農薬栽培「ホームトンバナナ」は、熟度の管理が難しく、余裕をみて発注しているため、22年度は計6・8トン、23年度は計7・6トンが余り、一部が廃棄処分になっていました。

種類は、プリン（同257円）、ジェラート（税込430円）、大福（同3個410円）、ういろ（同4個354円）の4種。

宅配では3月から開始。4月には県内のコープ4店舗（大津市、守山市、長浜市）でういろと大福を販売。

7月にはプリンとジェラートも加えた4品が順次店頭に並ぶということです。

参考・引用：読売新聞



マルハニチロ 大豆たんぱくフレーク発売

マルハニチロは、大豆たんぱくで作った「お魚屋さん大豆たんぱく」シリーズ2種を発売。ふりかけ・おにぎり・お茶漬けなどにぴったりの商品となっています。

「同さけ風フレーク」は、1パック当たり5.5gのたんぱく質を含有。実際に鮭を使ったフレークと同程度の量が摂取できます。鮭エキス使用。

「同かつお風しぐれ煮フレーク」も実際にかつおを使ったフレークと同等の1パック当たり4.9gのたんぱく質を含む。かつおエキス使用。2品とも魚にはないとされる食物繊維を1.2g含有。常温保存でトレー入り、内容量は30gで税込150円。

参考・引用：食品新聞



「機能性表示食品」データベース 約15%半年以上更新される

小林製薬が機能性表示食品として販売していたサプリメントを摂取した人が、腎臓の病気などを発症した問題を受け、消費者庁が公表している機能性表示食品の安全性などについてのデータベースを民間調査会社（東京商工リサーチ）が調べたところ、全体の15%近くにあたる、およそ1000製品の情報が、半年以上、更新されていないことがわかりました。

機能性表示食品は、安全性と機能性の科学的根拠を、製品を販売する事業者が消費者庁へ届け、その情報のデータベースが公開され、誰でも見られるようになっていきます。

消費者庁は、情報に変更があった場合に、事業者に速やかな更新を求めている。専門家は「情報公開が企業の自主性に委ねられているために消費者が活用できるデータベースになっていないのが問題で、制度の抜本的な見直しが必要だ」と指摘しています。

中には会社の住所などが変更されていたり、すでに倒産した会社の製品の情報が更新されていないままになったりしているケースも見られたということです。

で、東京商工リサーチは「問い合わせを十分できない



可能性もあり、消費者の信頼を失いかねない」としています。参考・引用：NHK NEWS

WEB

機能性
表示食品

皆様からの情報・意見を待ちしております

県央かわら版では、食品・環境等を中心に情報を発信しております。取り上げていたほしいものや、旬な話題等が

あります。お気軽にご連絡ください。

電話 0256(46)8311
FAX 0256(46)8310
Eメール info@kenoh-labo.or.jp



新潟県燕市にある 和食カフェ えん 様をお訪ねしました

今回は新潟県燕市にある 和食職人が作る和食カフェランチとコーヒーの美味しいお店 和食カフェ えん 様にお伺いさせて頂きました。

「美味しいランチが食べられて、そのままカフェでゆっくりできるお店ってないな。」そんな思いから『和食カフェえん』をオープン。オープンする前の8年間は、新潟の和食名店で修行を重ねました。「朝採れ野菜」「新鮮な魚」「新潟産コシヒカリ」素材にこだわることはもちろんのこと、修行で調理の技術をカジュアルに食べられるランチに凝縮しています。味は本格和食、でもお店の雰囲気はカフェらしく、カジュアルでゆっくり過ごしていただけます。

「カフェだけど、手の込んだ美味しいランチを」

えん和食ランチ(税込 1408 円～)は素材にこだわり、仕入れ～仕込み～味付けまで料理長が1品ずつ心を込めて調理しています。平日に提供されているランチは気軽に食べられるカフェご飯ですが、素材や味付けは本格和食です。カフェご飯で名店の味を味わってみてください。



おまかせランチ

旬の魚を使ったお刺身、焼き物、小鉢、サラダがついた豪華ランチ。味噌汁、御飯、サラダおかわり無料。さらに白米が燕産の紫宝米でお選びいただけます。※ご予約可能



平日のみ提供する 10食限定のランチプレート

新鮮な朝採れ野菜や、その日仕入れた魚など素材にもこだわったお得なランチプレートです。味付けは修行を重ねた本格和食の美味しさ。ご飯・味噌汁・サラダはおかわり無料。さらに白米が燕産の紫宝米かを選べます。※ご予約不可



えん御膳

「美味しいおかずを少しずつ食べたい」そんなご希望を叶える御膳ランチ。お刺身、焼魚、しんじょうなど、本格和食のおかずが、お手軽ランチで召し上がってください。ご飯・お味噌汁・サラダはおかわり無料。白米が燕産紫宝米かを選べます。※ご予約可能



店内は落ち着いた雰囲気です。テーブル席・カウンター席・掘りごたつの小上がり席があります。

美味しいランチの後も、そのまま美味しいコーヒー&スイーツでカフェタイム

「手の込んだ本格ランチとカフェタイムが楽しめる」和食カフェえんは、ランチと同じく美味しいコーヒーとスイーツにもこだわっています。使用しているコーヒーは新潟のコーヒー専門店「KONA SNOW Coffee Roasters」でオーダーした和食に合うオリジナルブレンド。スイーツは既製品ではなく作りたての、優しい味わいに仕上がっています。



新潟市のコーヒー専門店「KONA SNOW Coffee Roasters」で特注した和食に合う「えんのオリジナルブレンドコーヒー」を淹れたてで提供します。コーヒー苦手な方やお子様のために、ソフトドリンクもご用意されています。



スイーツメニュー

食後には和食に合うコーヒーと相性の良い「升のアフォガード」や「プリン ARA モード」や和パフェなどのスイーツがあります。グラスで提供されるパフェの他に升で提供されるハーフサイズのパフェも人気です。

また、季節限定のパフェもあり、4月現在は「いちごづくしパフェ」が登場しています。こちらは5月中旬ごろまでの提供予定です。お早めのご来店をお勧めします！

～古代米 紫宝米(もち米)とは～

紫宝の玄米には抗酸化 活性を示す紫色の色素アントシアニン(ポリフェノールの一種)の他、食物繊維、カルシウム、ビタミンB2、ビタミンE、タンニンなど様々な機能性物質が豊富に含まれています。アントシアニンは朝紫に含まれ、米ぬか部分は非常に高い抗酸化活性を示します。さらに、食中毒の原因菌である黄色ブドウ球菌がご飯上で増えるのを抑える働きがあり、24時間後ではご飯にいる菌数の37万分の1に抑えられていました。朝紫秋には中の黒い玄米が、モミガラを通して紫色に透けて見えます。玄米は黒色(濃い紫色)ですが、モミガラにはほとんど色は付いていません。

(独)農業・生物系特定産業技術研究機構 東北農業研究センター 稲育種研究室 HP より

〒959-1262 新潟県燕市水道町3丁目19-21

TEL: 0256-64-8315

営業時間:

火曜～木曜・日曜・祝日 11:00～18:00

金・土 11:00～15:00、17:00～22:00(居酒屋営業)

定休日: 月曜日・第3日曜日(他、不定休あり)

駐車場: 18台

県央のつぶやき

テラス席もあり、天気の良い日はランチを頂いた後はテラス席でスイーツとハンドドリップの美味しいコーヒーでゆっくり癒されに行かれてみてはいかがでしょうか。(m)