

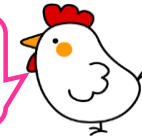


給食探検隊

鶏卵

『鶏卵(たまご)』は、私たちにとって身近な食べ物です。
給食でもよく食べている鶏卵は、どのようにして私たちのもとに届けられるのでしょうか？

鶏卵とは、鶏が産んだ卵の事だ



《写真提供：愛媛飼料産業株式会社》



はんにゅう 搬入

1日20~25トンの鶏卵が、養鶏場から運ばれてきます。



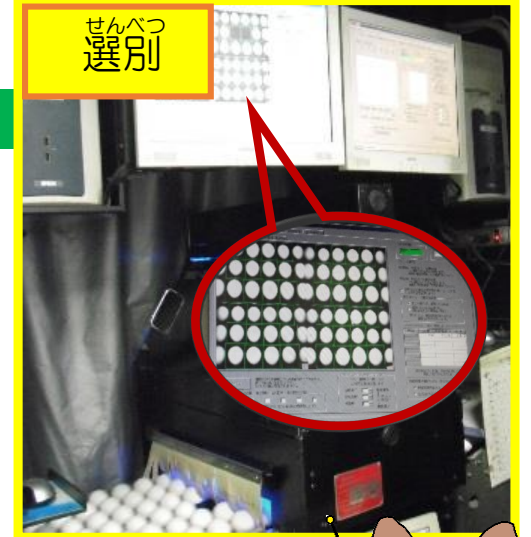
せんじょう 洗浄

専用の機械を使って、鶏卵をきれいにあら洗います。



まえけん 前検

手作業でヒビが入っているもの・汚れているもの・規格外のものを取り除きます。



せんべつ 選別

機械でも、検査をするよ。



- ① カメラ撮影で汚れた卵を見つける。
- ② 振動でヒビの入った卵を見つける。
- ③ 特殊な光を当て血液の混ざった卵を見つける。

かんそう さっきん 乾燥・殺菌

機械で選別後、乾燥させ、紫外線で殺菌します。



はいそう 配送

トラックに載せて、様々な場所へ運んでいきます。



ほうそう 包装

サイズ毎に分別し、パックや段ボールに詰めていきます。

給食で使われる鶏卵は、使う日の朝、調理場へ運ばれるよ。

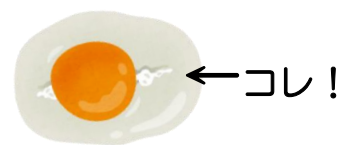


Q 新鮮な鶏卵を見分けるには？

- ★食塩水につけてみる
新鮮なものは濃度10~11%の食塩水につけると横になって沈みます。
- ★割った時の状態を見る
卵黄の盛り上がりが大きく、卵白の濃い部分と薄い部分との境目が明確なものは新鮮です。



Q. 卵黄に付いているヒモ状のものは何？



『カラザ』といいます。卵黄が壊れないよう、真ん中につなぎとめる役割をします。免疫を向上させる効果があるので取り除かず、食べましょう。

3月の味めぐり (栃木県)

- ・ふるさとの炊き込みご飯
- ・牛乳
- ・ゆば入りかきたま汁
- ・ギョウザ
- ・小松菜のおひたし