



# 給食会だより

第101号

〔公財〕川崎市学校給食会



〒210-0004 川崎区宮本町6番地（明治安田生命ビル4F）

TEL 200-3298,3300 FAX 222-1442

8月後半から「給食会だより」が続いておりますが、今回も夏休み中の諸情報をお届けしたいと思います。8月3日（月）に行きました工場視察について報告いたします。

## キューピータマゴ工場視察

朝の天気予報では、埼玉県の予想気温が37℃といわれる中、暑い、暑い、埼玉県飯能市にある「キューピータマゴ」工場に視察に行ってきました。今回の視察要員は給食会から3名、健康教育課から2名でした。

6月2日の給食物資の新製品展示会では、中学校向けの物資が初めて展示されました。また、7月1日に行われた学校給食献立研究会でも中学校の6献立が提案されました。

平成29年度から始まる中学校給食の実施に向けて、健康教育課でも、学校給食会でも、献立の開発や食材供給の準備をしなければならない時期に入っているのです。

さて、今回の視察の目的は、ズバリ「『凍結液卵』は、川崎市の学校給食の食材として活用できるか？」ということです。皆様も、一緒にお考えください。

まず、「安全・安心な食材であるかどうか」これが何より最大ポイントです。鶏肉や卵を扱う上で一番心配なことは、サルモネラ菌や大腸菌による食中毒です。キューピーが開発した「殺菌凍結全卵」は、**インエッグ汚染**（卵巣に存在するサルモネラが卵内に移行）や**オンエッグ汚染**（産卵後の糞中のサルモネラに卵殻が汚染）に対応し、安心な加熱殺菌タイプの凍結卵であることがわかりました。ちなみに、低温加熱殺菌の処理方法は企業秘密だそうです。また、従来の殺菌凍結卵ではうまくできなかったスープやオムレツも調理が可能ということです。この液卵は、現在の1kg入りと500g入りと100g入りの3種類があります。

扱いやすさは、どうでしょう？キューピータマゴ工場もよく考えています。実際に、卵割競争を体験させて、卵を割る労力、卵殻等の異物混入、卵殻の残量などを実感させてくれます。



卵割体験

工場視察に参加した職員が卵割競争をしてみると、30秒間で10個前後の卵が割れます。ただし、卵殻等の異物が入ってしまったり、血玉卵などが入ったりすれば取り除く手間がかかります。この割卵の時間の人件費は、時給1200円の人が20個（約1kg）の卵を割るのに30秒かかるとすれば、30秒で10円になります。給食室で卵を割る時間は、実際には何分かかるでしょうか？

さて、いよいよ、生卵と凍結液卵の値段の比較をしてみましょう。今年の6月の卵の値段は、配送料を含めて370円前後でした。よく、「卵1kg」と表現しますが、1kgの中には「卵殻」が約200g含まれています。卵の中身は、800gしかありません。実際の卵の量で換算すると、 $370 \div 0.8 \approx 463 \text{円/kg}$ になります。一方、凍結液卵の現在の卸値は、1kgの袋で500円から600円になるそうです。皆さん、自分の学校で何袋使うか、計算してみましょう。

キューピータマゴでは、現在、1kg・500g・100gの袋しかありません。今後、2kg入りの袋が開発され、値段設定が500円/kg以下になると、この殺菌凍結液卵が使われる時代が来るかも知れません。皆さんは、この殺菌凍結液卵の使用をどのようにお考えになるでしょう。各地区の給食主任会でも話題にいただければ幸いです。



キューピータマゴ受付



1kgと500gの殺菌卵



卵資料館の見学