

# 12月 17日 (水) 今日の盛り付け

大皿：たまごサンド

(1本分)

いちごジャムサンド

(1枚)

大碗：クリームシチュー

小碗：オニオン  
ドレッシングサラダ

トレイ：牛乳



【ひとつメモ】 今日の給食は洋食です。

たまごの豆知識



日本の生卵を食べる食習慣は、世界で見ると珍しい少数派で、基本海外では生卵を食べません。しかし、実は卵黄に限っては生っぽい状態でも食べられています。生卵を食べない第一の理由はそもそも生で卵を食べる文化がないからです。食べられるとしても、慣れない食感などに抵抗があり避けられます。第二の理由は衛生の部分で流通に信用がないからです。

ニワトリの寿命は10~20年で、そのうち継続的に卵を生む期間は7年間くらいです。一年のうち卵を生んでいる期間は、330日。一年目は280個(産卵率85%)の産卵個数とします。2年目以降の産卵率は、前年よりも10%ずつ減少していくものとして計算すると、ニワトリが一生の間に生む卵の数は約1500個(280+252+227+204+184+166+149=1462)くらいです。なお、養鶏場で飼われている鶏の場合には、300個から500個を生産した時点で屠畜(とちく)されお肉になります。

今日の給食も残さず食べましょう(^^♪