



Q: コロケを作る時の、タマゴの取り扱い方についての質問です。

成形したタネに小麦粉、タマゴ、パン粉を付けますが、この作業を下処理室で行っています。揚げる時は調理室に戻ります。タマゴに付着しているかもしれないサルモネラなどを心配して下処理室で作業することは必要なのでしょうか？



たなか のぶこ  
田中 延子

京都府立大学京都和食文化研究センター&  
淑徳大学看護栄養学部 客員教授  
株式会社オフィス田中 代表取締役

北海道出身 管理栄養士

平成15年栄養教諭制度創設のための文部科学省中央教育審議会「食に関する指導体制の整備について」の専門委員として栄養教諭制度の創設に携わる。栄養教諭制度がスタートした平成17年4月に文部科学省学校給食調査官に就任し、学校給食と栄養教諭制度の普及・充実に努める。

現在は、栄養教諭を目指す学生の指導と日本の学校給食制度を海外に紹介する活動を展開している。



A: 「汚染作業区域は汚染度の高い食品を扱う場所!という概念は捨てましょう。泥、ほこり、異物等を除去するところです!!」

全国的にこのような疑問を持っている方が多数いらっしゃいますね。タマゴばかりでなく、肉や魚も下処理室で「調理」している調理場が見られます。

確かにタマゴにはサルモネラエンテリティデス(以下SE)の汚染が心配されます。しかし、その確率は、調査によって異なるものの、10,000~30,000個に1個程度と言われています。仮に汚染卵が混じていても、中心部75℃1分の加熱を行うことで、SEを死滅させることができます。

確かに割卵は下処理室の作業ですが、成形やパン粉付けは調理室の作業です。下処理室でタマゴや魚、肉の「調理」を行うことで、洗浄済みの野菜や果物を汚染する可能性が高まりますから、むしろ危険な作業と言えます。さらに作業の流れから言っても、じゃがいもを蒸す、野菜を炒める等、非汚染作業区域で調理されたものが汚染作業区域である下処理室に戻ることは、作業動線、調理の基礎・基本から外れていると言えます。

肉、魚、タマゴの調理は、調理室において、汚染したくない食品(和え物、果物等)との作業動線を明確に区別し、交差しない場所で行うことが大切です。

文部科学省が平成19年から24年に作成した各衛生管理マニュアルでは「下処理室の役割は、食品に付着している泥やほこりなどの異物や有害微生物をできるだけ減らして、非汚染作業区域に渡す作業」、「調理室の役割は、切裁、成型を経て、加熱や消毒などの作業をとおして有害微生物の数をさらに減らす作業等」と整理していますので、ぜひ確認してください。

イースターといえば?  
たまご&うさぎ

たまご

生命、復活のシンボル



詳しくはキュービーHPへ



ぬりえがダウンロードできます♪



うさぎ

繁栄、多産のシンボル



2017年のイースターは  
4月16日(日)!!



キュービーからトレンド情報をお届けします

トレンドニュース 02

Trend News



春のおすすめ催事「イースター」

うきうき  
イースター  
Easter

イースターとは?

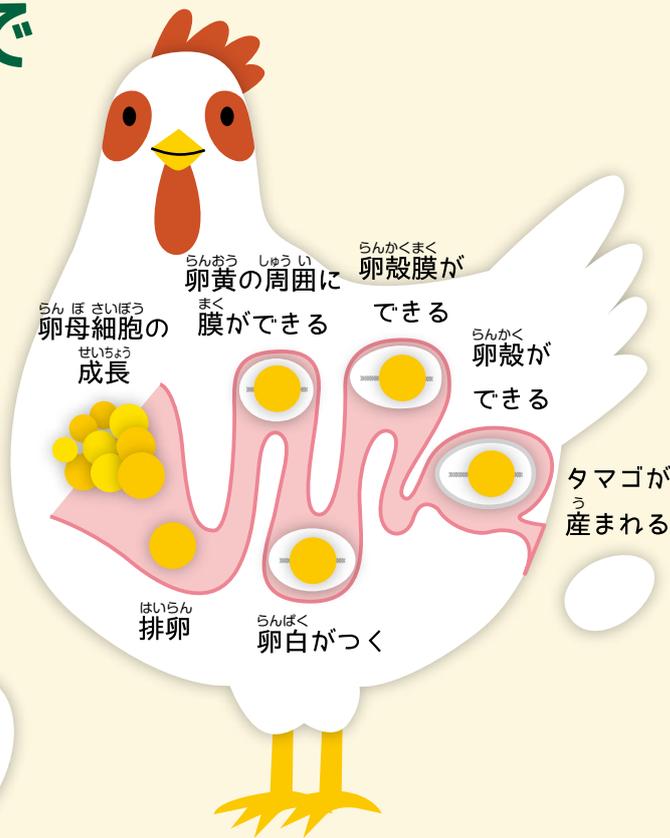
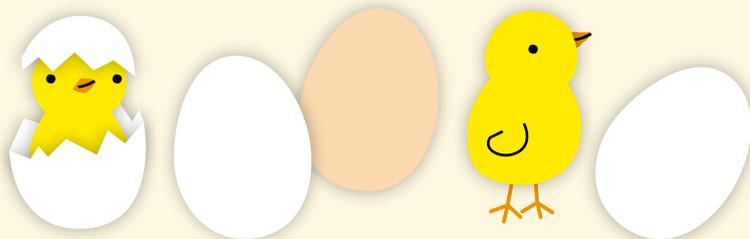
「復活祭」といわれ、キリスト教ではイエス・キリストの復活を祝う大切な祝日。北半球のヨーロッパでは春を祝うお祭りとしている国もあるようです。

# 食育 掲示 板

## タマゴができるまで

卵黄は卵巣で7~12日かけてゆっくり成長します。  
 大きくなった卵子（卵黄）は1つずつ卵管内に排  
 卵されると、約4時間かけて卵黄に卵白が付着し、  
 その後約20時間で卵殻膜と卵殻ができ、最後に  
 産卵（放卵）されます。

このように、排卵から放卵まで約24時間以上か  
 かりますので、ニワトリは1日に1個しかタマゴ  
 を産むことができません。



（食育掲示 板はコピーしたりダウンロードしたりできますので、掲示物としてもご利用ください。）  
 学校食事研究会のホームページよりダウンロードできます。 <http://www.gakkounosyokuji.com/>

### 給食 昔ばなし 第二回



#### 「ドライシステムを推進しよう」

学校給食はほとんどすべてウェットシステムであり、これは当然のこととして不思議とも思われなかった。ある小規模の学校給食の施設で、ドライシステムを採用した立派なものを作ったところが、県の人たちが視察に来て、ドライシステムはほこりが立ちやすいからウェットにしないといけない、また履物は、長靴を履かないとやけどなどをしやすいから長靴を採用しなければいけないと注意していったという笑えない話を聞いている。

日本では集団給食が発達するにつれてウェットシステムになってしまった原因の一つは、日本の海軍の船内調理場にあるのではないかと思う。日本の集団給食器類は、海軍がまずこれを開発した。そして、調理機具メーカーも、その初期の納入先は海軍であった。その海軍の船内調理場が、ウェットだったのである。この海軍の創製した炊事器具を使って、多くは主計兵上りの炊事夫を使い、繊維産業の給食が発展してきたから、日本の大規模調理場はウェットでなければいけないのだという考え方になってしまった。

日本の病院の給食もウェットで始まったが、古くから聖路加病院には、西欧式のドライシステムがあつて、これが手本となり、昭和35年ごろから新調理場がほとんどドライに変わっていった。学校給食でも、八王子市ではこのころから新校舎の調理場を病院並みの設計に変えて、ドライシステムを採用した。

このようなことをみると、日本の集団調理場も、ドライにすることはできるに違いないのである。

月刊『学校の食事』昭和55年8月号より

新しい生活が始まる4月。  
 進級・進学などハレの日を  
 タマゴ料理でお祝いして  
 みませんか。

プリン de イースター

『カラフルプリン』



イースター

フレンチサンド

