

知られざる卵

佐藤 玲菜
作
稲中 未来

卵の歴史

日本でタマゴを食べるようになったのは、江戸時代に入ってからです。一般の人には、手の届かない特別な物でした。また、昭和30年から風邪の時は、タマゴ酒、涙れた時は、生タマゴとタマゴを食べれば健康でいられると言われてきました。

卵かけごはん

最初に卵かけごはんを食べたのは、有名な画家の岸田劉生さんの四男で岸田 ぎんこうさんが初めにたまごかけごはんを食べたのです。当時江戸時代は、たまごは神仙にささげる物でした。それをたまごかけごはんは、すこし大胆だったのかもしれません。



卵の種類

卵には、白と茶色と青色、ピンクがかかった薄い茶色の卵があります。これは鶏の種類が関係あります。

茶色系 	<ul style="list-style-type: none"> 濃い茶色の卵 薄い茶色(ピンク)の卵
白色系 	<ul style="list-style-type: none"> 白い卵だけです。

青い卵は、アロウカナというニワトリがうむ

ダチョウの卵



ダチョウの卵は食べることができません。ダチョウの卵はニワトリの卵の約25個分もあります。たとえばオムライスに、なんと、1つの卵で10人前くらい作れてしまいます。



卵を使った料理

みなさんが知らない料理はたくさんあります。みなさんが知っている料理もたくさんあります。

👉👉かんたんにつくれる卵料理のしょうがい👉👉

系工茶卵

紅茶のお湯にひびの入った卵を入れ煮るだけで、恐竜の卵のようにできます。



卵の寒天

だし汁に寒天パウダーを入れ、その中にとまほぐした卵を入れかきませ、冷蔵庫で冷やしたら、おしおきな卵ゼリーの完成



鶏卵の栄養

鶏卵には、良質なアミノ酸が豊富にふくまれています。ビタミンA、D、B1、B2などビタミン、カルシウム、鉄もふくまれています。でも、ビタミンCとせんに質は入っていないので、野菜や果物からとる必要がある

あざい 感想 ねほ
わたしはこの言葉や学習をして、一番身近だと思った卵の歴史や種類などがよく分りました。友達とも協力して、できました。
あたしがこの学習で卵を調べて、いちばん興味をもったのは卵の料理についてです。調べてみると、自分が知らない料理もあって、びっくりしました。だから、作り方などを覚えて、みんなに教えるといいと思います。