

# 栄養豊富で万能な食材「卵」

担当・桐生大学医療保健学部栄養学科講師 齋藤 陽子

## 食と栄養の

### 情報定期便

桐生大学栄養学科

No.047

た調理法  
はもちろ  
ん、和・  
洋・中さ  
まざまま  
料理に活  
用できま  
す。

卵は栄養価が高く、さまざまな調理法に対応できる万能な食材です。生でも加熱しても短時間で調理できるため、手軽に使えるのが魅力です。ゆでる、焼く、蒸す、揚げるという

このように多彩な料理に使える理由は、卵が持つ三つの特性にあります。  
①加熱すると固まる  
②かきまぜると泡立つ  
③水と油のように混ぜると乳化性

【プロフィール】齋藤陽子さんは宮城県出身。宇都宮大学大学院修了後、青年海外協力隊としてグアテマラ共和国でボランティア活動。帰国後、学校給食に従事し、2014年桐生大学に着任、現在に至る。管理栄養士。好きな食べ物はすしの煮穴子とほたて。



#### ＜カラメル＞

小鍋にカラメル用の砂糖と水Aを入れて火

にかけ、鍋を揺らしながら砂糖を溶かす。茶色くなるまで煮詰め、火を止めてから水Bを加えて溶かす。

※カラメルが跳ねるのでやけどに注意。出来上がったカラメルを熱いうちにプリンカップに流し入れる。

①ホウルに卵と砂糖を大きく混ぜ、水Bを大きく混ぜ、水B

②①に牛乳とバナエッセンスを加えてさ

らにまぜる。

③滑らかに仕上げたら、粗熱をとり、冷蔵庫で冷やす。

※蒸し器がない場合は、フライパンに少量の湯を入れ、プリンカップにアルミ箔（はく）をかぶせてふたをすれば代用できます。

#### 【作り方】

①材料

卵3個、牛乳400cc、砂糖50g、バナエッセンス適量、カラメルソース

②プリン

③蒸す

④仕上げ

## 特性を生かして滑らかに

は蒸す温度が高すぎるのが原因です。前述の通り、卵液は80度を超えると完全に固まるため、蒸し器内の温度が100度にならないよう、ふたをずらして温度調節を行うことが大切です。

卵の特性を知ること、家庭でも本格的な手作りプリンが楽しめます。ぜひ一度挑戦してみてください。鮮度・保存です。

## 保健・福祉

### 群馬県の感染症サーベイランス（4月14～20日）

疾病名	3週間前報告数	2週間前報告数	1週間前報告数	今週の報告数
インフルエンザ	206	127	70	49
新型コロナウイルス感染症	359	261	118	83
RSウイルス感染症	25	14	14	16
咽頭結膜熱	13	10	13	7
A群溶連菌咽頭炎	61	43	41	50
感染性胃腸炎	434	394	273	242
水痘	21	27	7	13
手足口病	0	0	0	2
伝染性紅斑	68	57	67	66
突発性発疹	14	19	8	16
ヘルパンギーナ	1	0	1	0
流行性耳下腺炎	2	3	4	7
急性出血性結膜炎	0	0	0	0
流行性角結膜炎	12	8	8	10
細菌性髄膜炎	0	0	1	0
無菌性髄膜炎	1	0	0	0
マイコプラズマ肺炎	4	6	0	2
クラミジア肺炎	0	0	0	0
感染性胃腸炎(ロタウイルス)	4	2	4	6
風疹	0	0	0	0
麻疹	0	0	0	0
百日咳	2	5	9	20

インフルくとコロナちゃん(2) みなさん、こんにちは！ホクはインフルくん。ようやくあたたかくなってきたなあ。とおもったら、かなりあせばむじもできたね。アツというまにナツのようきになっちゃいそう。にわさきのハチのメタカさんはいふきもちよきそうにみなもにうかんてるよ。

## はやってる病気は？

よ。ひやくにちせきはニシのほうからやってきそうなフンイキ。いずれもヒトゴミにいくときはカンセンたいさくをこじってティファックスだぜー。ホッペがあかくなるでんせんせいこうはん、いわゆるリンゴびよう。なにげにおおい。ホニン(はげんきでも、にんしんしよきのかたとのセツシヨクはようちゅういだよー) それじゃあまたねー。つつ(28日、桐生市医師会)