

1月駒っ子給食だより号外北海道のホタテ

ほっかいどうもりまち がい しょうかい
北海道森町の「ホタテ貝」を紹介します。

しょくじぜん 後の「しっかり手洗
い」で、新型コロナやインフル
エンザに負けず、2024年も
けんこう 健康にすごそう！



1月26日（金）の献立

- ごはん
- 牛乳
- 道産子汁
- ホタテフライ
- 切干大根のサラダ



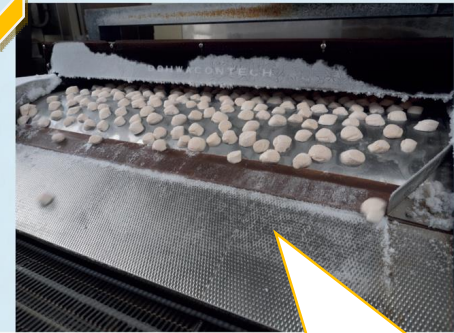
ほっかいどうもりまち
北海道森町からホタテをいただきました！！

みなさんはテレビのニュースなどで日本産の魚介類が中国に買ってもらえなくなっていることを知っていますか？そのために、北海道森町の人たちは「ホタテ」を売ることができずにいました。森町のホタテ水揚げ量は年間約15,000トンもあり、町内で加工されるホタテはさらに多く、年間22,000トンだそうです。森町では、ホタテで成り立っているというくらい、重要な産業のひとつです。そこで、森町では国からの補助金を利用してホタテを購入し、全国の1740校の小中学校へ給食食材として提供することにしました。昨年の11月末から、全国の学校給食で味わうことが始まりました。駒ヶ根市でもホタテを提供していただき、私たちは『ホタテ』を味わって食べて森町の皆さんを応援します！

れいとう かいばしら 冷凍ホタテ貝柱ができるまで



あらって、ひとつひとつ
ゴミや貝殻のかけらが
くっついていないかを
チェックして、ていねい
に取り除いています。



お刺身で食べられるほど
新鮮で、多くの方の手間が
かかったホタテをいただけ
ることに感謝します。
北海道森町の皆さんや漁業
に関わる方を自分のできる
ことで応援したいですね。

なま 生のホタテの貝柱は、新鮮なうちに殻から外していきます。殻をわって、中身を取り出してから貝柱と貝ひもなどを別々にして、貝柱を取り出します。ひとつひとつ手作業で行っているの、たくさん時間がかかります。少しでも作業を早くして、新鮮でおいしくホタテを食べてもらうために、工場では多くの方が働いています。

たくさんのホタテと
働く人もいっぱい！！



トンネルフリーザーという急速冷凍機で
冷凍します。ホタテ同士がくっつかない
ように少し離して並べます。

冷凍されたホタテは、大きさを
選別して、袋やパックなどに詰めて
消費者に届けられます。

