



## 産地直送 ✈️ 北海道森町からホタテが届きます！

森町は、北海道の南にある渡島半島の南東部に位置する人口14,000人ほどの小さな町です。森町ではホタテの水揚げ量は年間約15,000トンであり、町内で加工されるホタテの量は約22,000トンもあります。森町はホタテで成り立っているといっても過言ではないくらい、ホタテは重要な産業のひとつだそうです。森町には輸出できなくなったホタテがたくさん残ってしまったため、漁業をしている人たちを助けるために町が買い取り、国の補助金を活用して日本中の学校給食に提供することになりました。清瀬市教育委員会でも、市内全小中学校の給食にホタテの無償提供を受けることができ、12月の給食に取り入れることができました。大きなホタテの貝柱が届くので、給食室で衣をつけてホタテフライにします。



もりまち  
北海道森町からホタテをお届けいたします

### ホタテ貝柱ができるまで



新鮮な生ホタテの殻から貝柱を手作業で外します。



とても時間がかかるため、工場ではたくさんの方が働いています。



洗浄し、ひとつひとつゴミや殻のかけらがついていないかチェックします。



急速冷凍機で冷凍します。急速に冷凍することでおいしさを損ないません！

ホタテを提供する日には、子供たちにも北海道森町がどんなところなのか、森町の漁業をしている方々の努力、日本には世界に誇る素晴らしい海産物があること等を知らせたいと思います。

## さんまの食べ方 //

11月に「さんまの塩焼き」を出しました。給食ではさまざまな魚を出していますが、骨があまり気にならないような切り身や、揚げたり煮たりして骨まで食べられるようにしてあるものがほとんどです。さんまの塩焼きには真ん中に大きな骨があり、これは食べるのではなく、はしで取りのぞくものです。食べ方を知らないことは、食べ残しにつながります。当日は、ナレーション入りのさんまの食べ方動画を作成し、各学級で再生しながら食べてもらいました。繰り返し再生したり、ポイントごとに動画を止めたりしながら、真剣に食べている様子が見られました。「上手に骨とれたよ！」「家でもよく食べているよ！」という言葉が聞こえてくる一方で、「難しい！」「うまくとれなかった…」という声も聞こえてきましたが、給食室へはほぼ骨しか戻ってこず、どの学級もとてもよく食べていました。改めて、子供たちに食べ方を伝えることの大切さを実感しました。食べ慣れないから食べない。ということにならないよう、食べてみようと思えるような指導を、今後も継続的に行っていきたいと思います。

### さんまのたべかた



1. さかなの まんなかを はしでおしながら されめをつけます。



ごちそうさまでした！！



## 給食レシピ🔍

りんごのヨーグルトケーキ \*11月25日の献立より

<材料> (15cm×15cm程度の角型1台分)

- ・りんご(中)……1/2個
- ・レモン汁……小さじ1
- ・たまご M………2個
- ・砂糖………55g
- ・サラダ油………20g
- ・プレーンヨーグルト…130g
- ・薄力粉………80g
- ・ベーキングパウダー…小さじ1

<作り方>

- ① りんごの半量は皮をむいて角切りにする。残りの半量は皮つきのままいちよう切りにし、レモン汁をかけておく。
- ② ボウルにたまごを入れて泡だて器で攪拌したら、砂糖、ヨーグルト、油の順に加えてその都度よく混ぜ合わせる。
- ③ 小麦粉とベーキングパウダーを合わせて、②にふるい入れ、さっくりと混ぜ合わせる。
- ④ ③に角切りりんごを混ぜたら、シートをしいた型に流し入れ、上にいちよう切りりんごを散らす。
- ⑤ 170℃に予熱したオーブンで25分ほど焼き、粗熱がとれたら食べやすい大きさに切り分ける。

### 給食室の様子



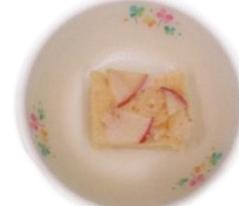
りんごは皮むき角切りと皮つきいちよう切りに



角切りりんごはケーキ生地に入れます！



いちよう切りりんごは生地を型に流し入れたあと上にバランスよく散らします！



りんごの甘味と酸味を感じるしっとりケーキです😊