

給食もりもり通信 (令和5年12月8日清瀬小学校)



食べて応援！北海道のホタテ貝柱

今日の給食は北海道のホタテを使った給食でした。

ホタテは、2022年の日本の水産輸出物ランキングの一位です。ホタテがとれる国でも日本のホタテを輸入するくらい、日本のホタテは特別なものだそうです。理由は日本のホタテは海外のものに比べて貝柱が大きく、優れた加工技術により鮮度を維持したまま加工されているからです。世界に誇るホタテですが、現在海外に出荷できず、加工業者の倉庫がいっぱいになっています。そこで、水産加工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、清瀬市内全小中学校の給食にホタテの無償提供を受けました。



今回ホタテを届けてくれる森町は、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が年間約15,000トンあり、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、重要な産業のひとつです。

今日はプリプリの肉厚ホタテをバターソテーにしてピラフにのせた「ホタテピラフ」です。子供たちは大きなホタテの貝柱に子供たちも大興奮。給食時には、清瀬小学校と北海道森町がオンラインでつながり、5年生が漁師の方にインタビューしました。みんなで貴重なホタテをおいしくいただき大満足の笑顔でした。

ぜひご家庭でも今日の給食について話題にいただき、北海道の水産加工物を食卓に出してみたいかがでしょうか。

【ホタテ写真館】



「ほたてかいでかい～」と
ダジャレが聞こえてきました。



今日の給食完成です。
おいしかったです。



5年生が森町の人に
質問をしました