



給食だより



西東京市立ひばりが丘中学校
令和5年12月14日

ここ数日で気温もぐっと下がってきて、いよいよ冬らしくなってきました。寒い地域と言えば…で一番に北海道を思い浮かべる人も多いと思います。12月8日には、西東京市内の小中学校で一斉に北海道森町のホタテを提供するホタテデーがありましたので、森町のホタテについて紹介します。

❖ 12月8日ホタテデー ❖

日本の水産物の輸入を一部の国や地域が停止したため、ホタテの水産加工業者は深刻な影響を受けています。そこで、全国の小中学生に北海道産のホタテを無償で提供する「全国学校給食ホタテ提供事業」が行われています。西東京市教育委員会ではこの取組に賛同し、12月8日(金)をホタテデーとして、無償で提供していただいたホタテを市内の小中学校で提供しました。

◆ 森町ってどんなところ？



(森町商工労働観光課)

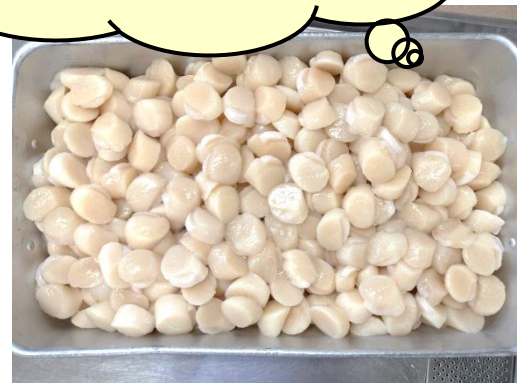
- ・場所:北海道の南にある渡島半島の南東部に位置
穏やかな噴火湾と秀峰駒ヶ岳に囲まれた地
函館空港から車で約40分、札幌駅からJRで約180分
- ・人口:約14,000人
- ・町名の由来:アイヌ語の「オニウシ」=「樹木の多くある所」から
- ・産業:豊かな資源を活かした農業・漁業などの一次産業
- ・その他:ホタテや毛ガニなどの海の幸も、温泉熱を利用したトマトやきゅうりなどの山の幸も豊富な食の都
駅弁で有名な「いかめし」や冷凍食品発祥の地

◆ 森町のホタテをフライにしました！



ホタテフライ
レモンしょうゆ風味

一人3個で合計約1,750個も届けていただきました。とても大粒で立派なホタテに感動！



給食室で1個1個丁寧に衣を付けて揚げました。

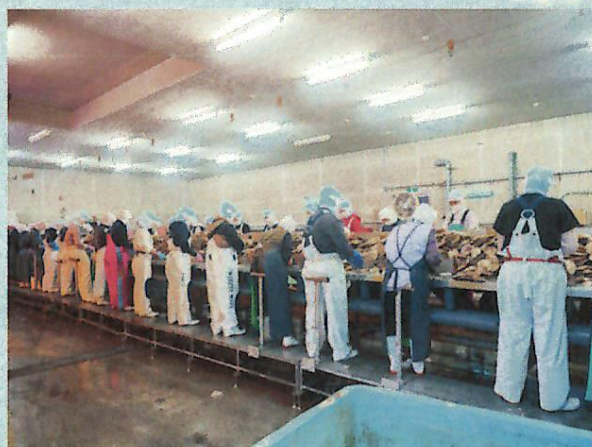
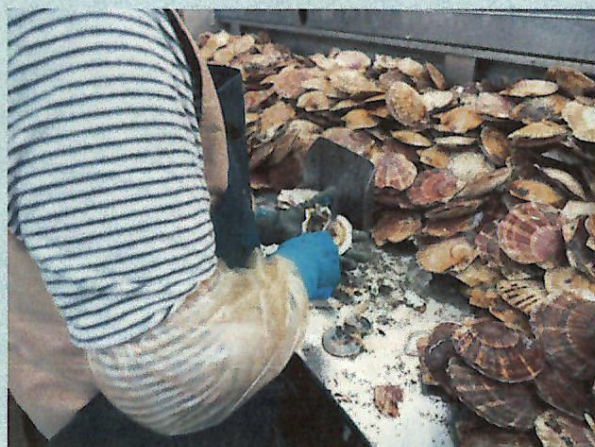


裏面は森町のホタテの加工工程の紹介です。

とてもおいしかったです！
ありがとうございました！



冷凍ホタテ貝柱ができるまで



生のホタテの貝柱を新鮮なうちに殻から外します。手作業で行なっていて、とても時間がかかる作業のため、工場では多くの人が働いています。



殻をむいたホタテの貝柱はとてもぷりぷりとしています。洗浄し、ひとつひとつゴミや殻のかけらが付着していないかチェックし、丁寧に取り除きます。



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。冷凍後は選別、包装してみなさんにお届けします。