

れ い わ ね ん が つ か か
令和6年12月3日（火）

ふるさと給食の日



しらおいちょう ぎゅうにく かいさんがつ とくさんひん
白老町には、牛肉や海産物、たまご、しいたけなどの特産品が

たくさんあります。学校給食では、「ふるさと給食」として、
しらおいさん しょうざい りょうり もち きゅうしょく ていきょう
白老産の食材やアイヌ料理を用いた給食を提供します。

ふるさとの味をおいしくいただきます！

本日の献立

◎ほっきカレー

かいそう
◎海藻サラダ

げんえんわふう
◎減塩和風ドレッシング

ぎゅう にゅう
◎牛乳

ぎゅう にゅう
牛乳

ほっき
カレー

げんえんわふう
減塩和風
ドレッシング

かいそう
海藻
サラダ



ほっきカレー



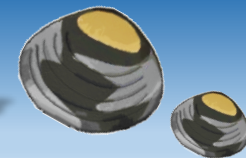
こんねんど ちゅうおうぎょうぎょうきょうどうくみあい こじょうはま ぶかい しらい
今年度も「いぶり中央漁業協同組合の虎杖浜ホッキ部会と白老
ホッキ部会」より、ホッキ貝250kgを寄贈していただきました。

みなさんの学校に『ほっきカレー』が届いたのは、ホッキ貝を獲る
りょうし がい み かこうぎょうしゃ きぞう りょう
漁師さん、ホッキ貝をむき身にする加工業者さん、寄贈に向けて量
のうき ちょうせい ぎょうぎょうきょうどうくみあい がい はこ
や納期を調整してくれる漁業協同組合さん、ホッキ貝を運んでくれ
るトラックの運転手さん、カレーを作る調理員さん等多くの方が関わ
ってくれたおかげです。

ホッキ貝は、よくかむと甘味や旨味を感じるアラニン、グリシンを
おおく ひろうかいふく こうか ふく
多く含んでいます。また疲労回復に効果のあるタウリンも含まれてい
ます。寒い冬を乗り切るためにも、しらおいさん がい つか
白老産のホッキ貝をたっぷり使っ
た『ほっきカレー』を感謝の気持ちも忘れずに美味しくいただきまし
ょう。



給食から知ってみよう！ ふるさと白老



ホッキ貝って、どんな貝？

白老町のホッキ漁は、7～10月の間に行われており、貝殻の大きさが 8.5cm以上のホッキ貝を獲っています。小さなものまで獲ってしまうと、白老の海からホッキ貝がいなくなってしまうため、制限しながら漁を行います。ホッキ貝は6～7年でみなさんが食べられる大きさまで成長します。うみ成分が多く甘みのある奥深い味わいがあるほか、カルシウムや鉄分などのミネラルも豊富で、おいしいだけではなく、体に大切な栄養も摂ることができる食材です。今回は『ホッキカレー』ですが、他にも「ほっきごはん」や「バター焼き」、「刺身」など、おいしい色々な料理方法があります。



ホッキ貝の 上手なむき方



くぼみのある方を手前に持ちナイフを差し込み、滑らせて貝を開きます。
身に傷をつけないように貝柱を片方ずつ切り離して下さい。

参考及び引用：胆振太平洋ホッキ貝振興協議会「北海道胆振の北寄貝」

白老町で獲れる貝は何？



白老町では、様々な貝を獲っています。今日みなさんが食べているホッキ貝はもちろん、ホッキ貝と同じ調理方法で食べることができる「サラ貝」、寿司や刺身にしてもおいしい「エゾバカ貝」、バーベキューなど炭火焼きにできる「ツブ貝」などがたくさん獲られています。

ホッキ貝や紹介した白老町で獲れる貝もとてもおいしいので機会があればぜひ食べてみてください。