

れ い わ ね ん が つ か か
令和7年12月2日（火）

ふるさと給食の日



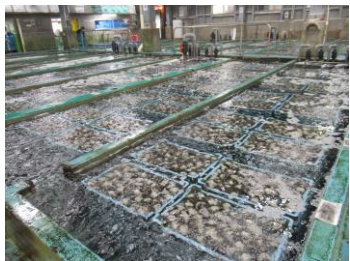
本日の献立

むぎ かいそう
麦ごはん・ほっきカレー・海藻サラダ
げんえんわふう ぎゅう にゅう
減塩和風ドレッシング・牛乳

こんねんど ちゅうおうぎょうきょうどうくみあい しらい ぶかい
今年度も、いぶり中央漁業協同組合の白老ホッキ部会さんより
「ホッキ貝」を寄贈していただきました。
かんしゃ きも たいせつ
感謝の気持ちを大切にいたしましょう。

「ホッキ貝」は、苫小牧の樽前にあるマルゼン食品さんに殻からむいて、給食のカレー用の大きさに切ってもらいました。

マルゼン食品さんは、滅菌した海水が入った大きな水槽に約4日間休ませた元気で新鮮なホッキ貝を使用して、商品を生産したり、スーパーや飲食店に売っている会社です。



マルゼン食品
工場の様子



しらおいちょう ぎゅうにく かいさんぶつ 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 しょくざい 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！

漁業協同組合について

りょうし と かいさんぶつ しょくひん おろしうりがいしゃ はんばい ほか
漁師さんの獲った海産物をマルゼン食品さんのような卸売会社へ販売する他、
せん ねんりょう しざい きょうきゅう ぎんこう ほけん かん しごと
船の燃料や資材の供給、銀行や保険に関する事など、さまざまなお仕事を
しています。また、漁獲量を調整するなど限られた資源の管理もしています。

いぶり中央漁業協同組合さんは、白老・虎杖浜・
のぼりべつ ぎょうきょうくみあい ほんしよ のぼりべつ しらい こじょうはま
登別の漁協組合です。本所は登別にあり、白老の
いしやま しらいししよ
石山に白老支所があります。



いぶり中央漁業協同組合 白老支所

白老のホッキ漁について

しらおいちょう りょう がつ がつ あいだ
白老町のホッキ漁は、7月～10月の間
におこな かいがら おお
に行われており、貝殻の大きさが8.5cm
いじょう がい と
以上のホッキ貝を獲っています。

ホッキ漁は、朝5時～10時に行われ、
35隻の（白老32隻・虎杖浜3隻）5t以下の船
しやう ねんかんやく みずあ
を使用し、年間約200t水揚げされます。



朝市について

しじょう かいさんぶつ わたし ちよくせつ か
市場から海産物を私たちが直接買
うことができる「朝市」を白老港と登
べつこう ねん かいおこな
別港で年に5～6回行っています。

