



# 給食で生産者の皆さんを応援しよう！

## ～道産ホタテ 第1弾

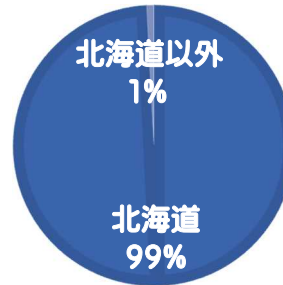
牛肉に続いて、北海道で育ったホタテを活用する取り組みの第1弾です。給食では2月までの間に4回使用する予定です。

生産者の方々が時間と手間をかけて大切に育てたホタテです。感謝と応援の気持ちを込めて、おいしくいただきます！

※（参考）北海道ぎょれん



北海道の漁獲量は  
日本一



～今日の献立～

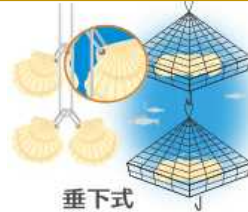
- ・牛乳
- ・シーフードカレー
- ・チキンマリネサラダ

## が学校に届くまで

### ★ホタテの赤ちゃんを海で育てる

育て方が2つあります。ひとつはホタテの赤ちゃんを海に放して海底で成長させる「地撒き（じまき）式」。もう一つは赤ちゃん貝の耳に穴を開けロープでつなげたり、カゴに入れて海中につるす「垂下（すいか）式」です。

2～5年かけて大切に育てます

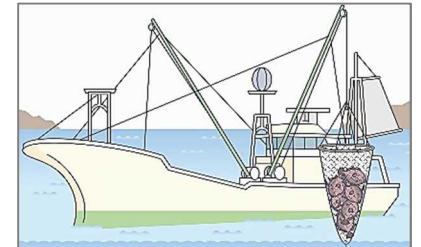


垂下式



地撒き式

### 水揚げ（みずあげ）



大きくなったホタテをいよいよ海からあげます。育て方の方法によって水揚げの時期が違います。

鮮度が落ちないうちに



### 工場へ

口をパクパクさせている鮮度の良いホタテ貝を殻からはずします。貝柱に付着している雑物を取り除き貝柱をきれいに洗います。ひとつひとつの貝柱がきちんと冷凍されるよう、丁寧に<sup>ていねい</sup>ならべます。きれいに包装してできあがりです。新鮮さを保つため、わずか30分程で作ります。

いただきます～す！

