

# ふるさと給食だより

令和3年8月  
佐呂間町学校給食センター  
第2号



8月のふるさと給食は、  
8月31日(火)です。  
\*海鮮ラーメン  
\*揚げたこ焼き  
\*オレンジ



今回使用する佐呂間産は、『ほたての稚貝』です！

佐呂間のほたて漁師さんや漁業組合の方に取材  
してきました！ありがとうございます



## ほたて特集

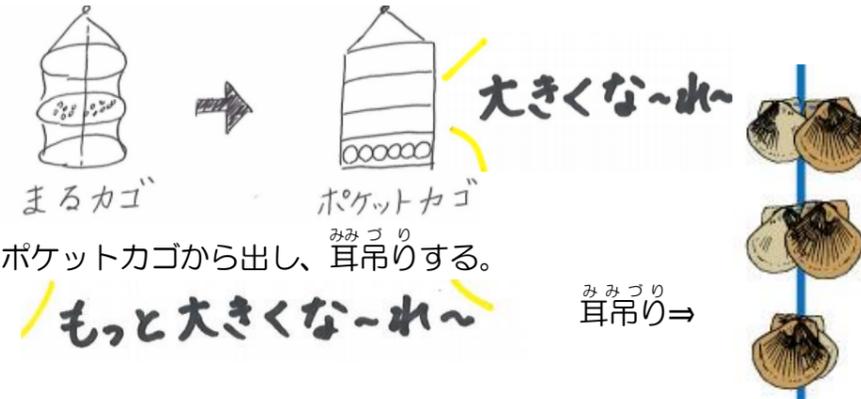
～おいしいほたてができるまで～

サロマ湖で育てるほたては3年かけてできています。  
どのように育てているか、かんたんにまとめてみました！

4月	1年目	2年目	3年目
5月	ほたてが卵を産みます。顕微鏡でやっと見える大きさです！ (0.1～0.3ミリ)	ほたての稚貝を取り「まるカゴ」から「ポケットカゴ」に移す。	耳吊りした大きなほたてを
6月	生まれて1～2か月でこれくらいの大きさになります。(5～7ミリ)	給食のほたてはここでとったものを使っています！	船から引き上げて、
7月	8月	9月	きれいに洗って、出荷します。
8月	ほたてを「分散」する作業を	2～3回行います。	11月
9月	2～3回行います。	(下にくわしくのせています。)	
10月	湖が凍る前に、ほたても凍らないように下の方に沈める。	湖が凍る前に、ほたても凍らないように下の方に沈める。	
11月			



給食のほたてはここでとったものを使っています！



### ★ほたてを「分散」する作業



小さなほたてを湖からとりだして・・・



あみから全部だして・・・



ふるいにかけて、大きいものを残したり、虫をとって・・・

この作業を2～3回行います！



大きく育つように「まるカゴ(サブトン)」に入れてまた湖に戻す。



あまみ 甘味・うま味があり、  
は 歯ごたえのある  
ほたてでした♡



取材をして、ほたては3年間たくさんお世話されて、大きく育っていることが分かりました。また、漁師さんは1年間でこの3年分の作業を行っているんだと知りました。  
大切に育てられた高級なほたてを給食で味わえることに感謝していただきたいな～と思いました。

