



きゅうしょくしつ

給食室だより

令和6年1月24日

今日の給食は、メープルバタートースト、牛乳、森町ほたてシチュー、野菜のオニオンドレッシング和えです。

今日のシチューに使われている“ほたて”も、昨日に引き続き北海道の森町から無料で頂いたものです。森町のほたて加工工場では多くの方が働いており、ほたての貝柱を新鮮なうちに殻から外すのを手作業で行っているそうです。今日は、北海道で採れたじゃがいも、玉ねぎと一緒にシチューにしました。

今日も北海道を応援する献立として、「メープルバタートースト」と、「野菜のオニオンドレッシング和え」を組み合わせました。北海道は酪農も盛んで、トーストに使用したバターも北海道産です。また、サラダの玉ねぎと枝豆も、北海道で採れたものを使用しました。

今日から全国学校給食週間です。野火止小学校では“ありがとうキャンペーン”を実施します。食べ残しを減らしたり、きれいな片付けを目指しましょう！

ほたてシチュー



いっぱい“ほたて”でした！



メープルバタートースト



メープルシロップとバターを混ぜ、パンにぬります

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ぶりぶりとしています。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。