

# 給食だより

令和5年11月30日  
 新座市立第五中学校  
 校長 伊藤 進  
 栄養教諭 菅沼 美悠

## 北海道森町から「ほたて」が無償提供されます!

原発処理水の海洋放出問題で中国が日本産水産物を全面禁輸したため、出荷できないほどで水産加工業者の倉庫がいっぱいになってしまいました。そこで、北海道森町が水産加工会社からほたてを買い取り、地元の水産物を支援するとともに、北海道のほたてのおいしさを伝えるために全国の学校給食に無償提供を行う取り組みをしています。

新鮮な状態のまま、急速冷凍されたほたてが森町から新座市に直送されます。14日は「ほたてご飯」、15日は「ほたて塩ラーメン」が登場しますので楽しみにしてください。

### 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、工場では多くの方が働いています。



殻をむいたホタテの貝柱はとてもぷりぷりとしています。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。



森町のほたての水揚げ量は年間 15000 トン!  
 森町を支える重要な産業です。

## 12月の献立について



**4日わにのフライ(広島県):**「わに」とは大きな口の動物のこと・・・ではなく、広島県では「サメ」のことです。わに料理として、さめを刺身やフライなどで食べる食文化があります。スーパーにも「わに」としてサメが並んでいるそうです。

**4日けんちょう(山口県):**豆腐の入っているのが特徴の煮物。元々は精進料理で肉を使わない煮物でしたが、家庭でも食べられるようになり、肉など様々な食材が入った煮物になりました。

**14.15日 北海道森町産ほたて ほたてご飯、ほたて塩ラーメン(北海道):**北海道森町からほたてが届きます。詳しくは裏面の献立表の下を参照。

**14日 どさんこ汁(北海道):**じゃが芋、人参、とうもろこし、豚肉など北海道の特産物がたっぷりの味噌汁です。隠し味にバターが入っています。

**15日 いももち(北海道):**北海道の家庭でよく食べられている郷土料理。まだ稲作の生産技術が発達していない時代に餅をつくる際、もち米の代わりに当時豊富に生産されていたじゃがいもを使ったことがはじまりといわれています。

## おせち料理にこめられた願いとは…?

もうすぐ令和5年がまいります。お正月料理の代表といえば「おせち料理」です。みなさんの家では、お正月におせち料理を食べますか?

おせち料理は日本の伝統的な行事食として、今も地域や家庭に受け継がれています。そのおせち料理一品一品に願いがこめられています。おせち料理を食べる前に、おせち料理に込められた願いを知ってから、家族でおせち料理を味わるといいですね。

### かすのこ

にしんの卵で数が多いので子孫繁栄の願いがこめられている。

### えび

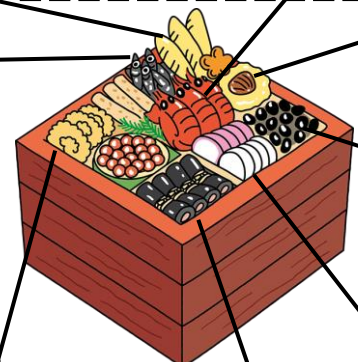
えびのように腰が曲がるまで長生きできるようにという長寿祈願の願いがこめられている。

### くりきんとん

きんとんは「金団」と書き、財宝という意味。豊かな生活を送れますようにという願いがこめられている。

### 田づくり

昔、コイワシを細かくして田んぼの肥料にしていた。今年もいいお米がとれるように五穀豊穡の願いがこめられている。



### 黒豆

まめに働けること、しわがよるまで健康に過ごせるようにという無病息災の願いがこめられている。

### だてまき

巻き物のような形が昔の書物を連想させるので、学業成就の願いがこめられている。

### こぶまき

「よるこぶ」にちなんで、福を授かるようにという願いがこめられている。

### かまぼこ

半円は日の出を連想させる。赤は魔除けやめでたさ、白は神聖を表す。