

かつ にち もく
9月30日 (木)

ふるさと給食の日



※ふるさと給食とは…白老産の食材やアイヌ料理を用いた給食

本日の献立

- ◎和風たらこクリームスパゲティ
- ◎キャベツとチキンのサラダ ◎イタリアンドレッシング
- ◎中) アセロラゼリー ◎牛乳

中) アセロラゼリー

和風たらこ
クリーム
スパゲティ

牛乳

キャベツと
チキンのサラダ

イタリアン
ドレッシング



白老には牛肉・海産物・たまご・しいたけなどの
特産品があり、おいしい野菜を作る農家もあります。

ふるさとの味をおいしくいただきますよう！

和風たらこクリームスパゲティ

今回、虎杖浜にある竹丸渋谷水産さんから約40kgの虎杖浜たらこを寄贈していただきました。「子どもたちに白老の味をもっと知ってもらいたい」という思いがこめられています。

江戸時代の料理書「茶湯献立指南」という本に「鱈の子は北国より出る名物他」と記され、江戸時代には北海道産のたらこが食べられていたようです。

現在漁獲量が減ったため、多くがアラスカ産を使用しているようですが、虎杖浜は日本屈指の加工地として有名で、「虎杖浜たらこ」としてブランド化されています。

今日の給食は、寄贈していただいた虎杖浜たらこをたっぷり使った『和風たらこクリームスパゲティ』です。(白老町の給食にたらこスパゲティが登場するのは平成26年以来7年ぶりです！)

かくし味に昆布茶と醤油を使用しています。

感謝の気持ちをこめて、味わっていただきますよう！



きゅうしよく

給食から知ってみよう！ふるさと白老

しろおい



きぞう たけまるしぶやすいさん はな
たらこを寄贈していただいた竹丸渋谷水産さんにお話しをうかがいました。

すばらしい素材を大切にしています！

しょう さん ほつかいどう こじょうはまきん
使用しているのは、アラスカ産と北海道虎杖浜産
たまご おおつぶ くつたらこ ふく
のスケソウダラの卵。大粒なたらこは、倶多楽湖の伏
りゆうすい しお くわ なまゆず こんぶ
流水とこだわりの塩をベースに加え、生柚子や昆布、
ぎょしょう てんねんそざい しあ
魚醤など、できるだけ天然素材で仕上げています。



鮮度にこだわっています！

さん たまご げんとう かいいき と
アラスカ産のスケソウダラの卵は、厳冬のアラスカベーリング海域で獲れたスケ
みずあ こ せんない たまご と だ しゆんかんとうけつ れいとらん しょう
ソウダラを水揚げ後すぐに船内で卵を取り出し、瞬間凍結した冷凍卵のみを使用し



ます。だから新鮮な状態を維持できるのです。
いっぼう こじょうはまきん と
一方、虎杖浜産は、採れたスケソウダラをそ
ひ こじょうはま いちじかこう と だ
の日のうちに虎杖浜で一時的加工し、取り出した
たまご こうじょう ちよくそう せいらん ひでん ちようみえき
卵を工場へ直送、「生卵」のまま秘伝の調味液
つ こ じゆくせい まえはま むかし
に漬け込み熟成します。前浜の昔ながらの
せいぼう せいぞう
製法で製造しています。

安心安全を心がけています！

しゆじゆつしつ え さつきんそうち せつち どりよく えいせいめん たか
手術室にヒントを得たオゾン殺菌装置を設置するなどの努力で衛生面でも高い
ひょうか しょうめい かつどう すいさんかこうしせつ はじ
評価や証明をいただいています。こういった活動により、水産加工施設としては初
こうせいろうどうだいじんしょう じゆしょう
めて厚生労働大臣賞を受賞しました。

まいにちきび つぶ せいぞう
毎日厳しいチェックを続けながら、おいしいたらこを製造しています。

寄贈によせて

この度、しろおい食育防災センター様へ当社の「たらこ」
を寄贈させていただきました。

食の安全や信頼にかかわる問題などで、食を取り巻く
かんきょう おお へんか
環境が大きく変化しています。こうした中で、子供たちに
しよく かん ちしき み つ けんこうき しょうせいかつ
食に関する知識を身に付けてもらい、健康的な食生活を
じっせん こころ からだ けんこう いじ い い
実践することにより、心と身体の健康を維持し、生き生き
と暮らすために、食育を通じて生涯にわたって食べる
ちから い ちから はぐく じゅうよう かんが
力、生きる力を育むことが重要になっていると考えま
した。

また食材がもつ物語、どこから（産地）どのように作
られ（生産者）どこへ届けられるのか（消費者）がわかる
せいさんしゃ とど しょうひしゃ
ような地元の産業についても学んでほしいとの思いから、
どうしゃ せいぞう せいひん なか こじょうはま とくさんひん
当社で製造しております製品の中から虎杖浜の特産品で
もあります「たらこ」を選びました。

子どもの中に健全な食生活を確立することは、豊かな
こ けんぜん しょうせいかつ かくりつ ゆた
人間性を育むことにもつながり、生涯にわたる健康の
にんげんせい はぐく しょうがい けんこう
基礎となります。

これからも、竹丸渋谷水産は食育を中心とした社会
たけまるしぶやすいさん しょういく ちゅうしん しゃかい
貢献活動を継続していきます。

たけまるしぶやすいさん いちどう
竹丸渋谷水産 一同