

がつ にち げつ
1月30日(月)

きゅうしょく ひ
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

ほんじつ こんだて
本日の献立

- ◎ごはん ◎さつまい汁 ◎肉団子野菜あん ◎焼きたらこ
◎牛乳

焼きたらこ

牛乳

肉団子
野菜あん

ごはん

さつまい汁

しらおい きゅうにく かいさんがつ とくさんひん
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！

や
焼きたらこ



今年も虎杖浜にある竹丸渋谷水産さんから虎杖浜たらこの『焼きたらこ』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。

たらこの原料は「スケソウダラ」の卵です。スケソウダラは、すり身やその他の水産加工品としても重宝されています。「スケソウダラの卵 = 子ども」という意味で「タラ(の)子」から『たらこ』と呼ばれるようになったといわれています。

九州の福岡県では方言で、たらこを「明太子」と呼びます。朝鮮半島で「スケソウダラ」は「ミョンテ(明太)」と呼ばれています。この「ミョンテ(明太)の卵」で、「明太子」と福岡県で呼ばれるようになったといわれています。また、「明太子」を日本人の口に合うように、唐辛子を使った調味液に漬けたのが「辛子明太子」です。

感謝の気持ちを大切に、味わっていただきます。



きゅうしよく し らおい
給食から知ってみよう！ ふるさと白老



さくねんと ひ つづ きんかい や きぞう
昨年度に引き続き、今回は「焼きたらこ」を寄贈していただきました。
じもと こじょうはま たけまるしぶやすいさん
地元、虎杖浜の竹丸渋谷水産さん、ありがとうございました！

や しんしん しょうかい
【焼きたらこができるまでを写真で紹介！】



しよう
使用しているのは、アラス
さん こじょうはまさん
カ産と虎杖浜産のスケソウ
ダラのたまごです。できるだけ
そざい い みず しお
素材を活かすため、水、塩に
こだわり、美味しい製品に
しあ せいひん
仕上げています。



さん
アラスカ産のスケソウダ
ら たまご げんとう
の卵は、厳冬のアラスカ
べーりんとくかいき
ベリング海域で獲れたス
ケソウダラをみずあご
スケソウダラを水揚げ後すぐ
にせんない たまご と だ
に船内で卵を取り出し、
しゅんかんとうけつ れいどうらん
瞬間凍結した冷凍卵のみを
しよう しんせん
使用します。だから新鮮な
じょうたい いじ
状態を維持できるのです。

いっぽう こじょうはまさん と
一方、虎杖浜産は、採れたスケソウダラをその日のうちに虎杖
はま いちじかこう と だ たまご こうじょう ちよくそう せいらん
浜で一時的加工し、取り出した卵を工場へ直送、「生卵」のまま
ひでん ちょうみえき つ こ じゅくせい まえはま わかし せいほう
秘伝の調味液に漬け込み熟成します。前浜の昔ながらの製法で
せいぞう
製造しています。



- ①②：たらこを並べてオーブンに入れて焼く
- ③④：美味しい焼きたらこの出来上がり♪
- ⑤⑥：食べやすいサイズにカットし、真空包装して完成！

じゅじゅつかいせん
アニメ「呪術廻戦」
の主人公の苗字
「虎杖」と「虎杖
浜」の文字が共通
していることから
出版社とのコラボ
商品も展開中！