

みんなで食べよう!!

ほっかいどうさん

つか

北海道産の「ほたて」を使ったメニュー

令和6年2月 岡崎市教育委員会

きゅうしょく

ほっかいどう やくもちょう

ていきょう

給食の「ひなまつりメニュー」で、北海道八雲町から提供された

「ほたて」を使ったメニューが登場します!!

がつ にち きん
3月1日(金)

ぎょうじしょく
ひなまつりの行事食

ひなまつりの行事食に北海道八雲町から提供された「ほたて」を使った特別メニューです。この機会に、北海道や「ほたて」について調べてみてはいかがでしょうか？

菜の花ちらしずしの具

具とごはんを混ぜて、菜の花ちらしずしにして食べましょう。菜の花が咲くと、春が来た！と感じますね。

いがまんじゅう

ひなまつりに合わせて、いがまんじゅうを食べる風習があります。

和風肉団子

肉団子には体をつくる栄養素が豊富です。丈夫な体をつくりましょう。

ごはん

給食のごはんはいつも、岡崎市で収穫されたお米を炊いています。

北海道産ほたて入りかきたま汁

うまみとあまさらたっぷりの「ほたて」を使ったかきたま汁です。ぷりっとした「ほたて」やふわっとした卵の食感が楽しめます。にんじん、えのきたけ、ほうれん草など、野菜もたっぷり入っていて栄養満点の汁です。

おいしそうじゃのう、わしも食べてみたいのう~

いえやすこう
家康公

◆ どうして北海道でとれた「ほたて」が学校給食に出されるの？

中国が、日本でとれた水産物を買わなくなり、ほたてなどを食品に加工する会社が困っています。そこで八雲町は、町にある加工会社から、北海道でとれた「ほたて」を買取り、全国の学校給食で使ってもらうことにしました。岡崎市も八雲町を応援しようと、この「ほたて」を学校給食で使うことにしました。