

学校給食を通じて日本の水産物を応援します

市内の小学校、中学校の給食で「ほたてのメニュー」を提供

水産物の輸出が減少し、深刻な影響を受けている日本の水産物の消費拡大のため、北海道産の「ほたて」を、本市学校給食で使用するによって日本の水産物及び水産業者を応援します

「一般社団法人 日本海老協会」が実施している、日本国内に滞留し市場価格が下落してしまった「ほたて」を、学校給食用に流通させて生産者を支援するプロジェクトから、無償で「ほたて」をご提供いただきます。

今回の「ほたて」は、オホーツク海で水揚げされたホタテガイを原料に加工された冷凍ホタテ貝柱製品で、レストランや鉄板焼きで使用されている業務用のホタテ貝柱、355kgをご提供いただきます。

日 時 令和6年6月19日（水） 12時頃～13時頃
（各校で異なります）

場 所 市内小・中学校 全校（26校 小学校17校、中学校9校）

対 象 全児童生徒及び教職員 約7,100人

献 立 ほたて使用のメニュー「ほたてのクリームスープ」

取材場所 関市立安桜小学校（関市いろは町1番地）6年1組 27人

給食時間 12:15～13:00

校長 藤根 隆（ふじねたかし）

担任 大塚宏之（おおつかひろゆき）

※取材にお越しいただく際は事前にご連絡ください

6/19の献立

ほたてのクリームスープ
茶葉入りあじフライ
かぼちゃのサラダ
コッペパン、牛乳



【お問い合わせ先】

関市学校給食センター TEL 0575-22-3588 FAX 0575-23-7901