



報道発表資料の配付日時 8月19日(水) 10時00分

発表項目 (行事名)	学校給食への道産水産物(ホタテ)の提供開始について		
記者レクチャー のお知らせ	(実施日時)	発表者	
		発表場所	
概要	<p>今般の新型コロナウイルス感染症の影響により、インバウンドや外食需要が低下し、道内水産物は産地価格の下落や在庫の滞留など大きな影響を受けています。道では「道産水産物学校給食提供推進事業」を措置(令和2年度2定議会)し、学校給食を実施している道内小中学校に対し要望調査を実施したところ、現時点においては全体の約8割の1, 357校から本事業への参加の希望がありました。</p> <p>全道の学校給食への供給予定数は、延べ約170万食、約67トンの道産ホタテの供給を行うこととしています。</p> <p>この取組を通して、ホタテなど道産水産物に対する理解を深めてもらうとともに、今後の消費拡大に努めてまいります。</p> <p>【道産水産物学校給食提供事業の概要】</p> <p>提供期間：令和2年8月24日～令和3年2月26日 提供回数：各学校最大12回まで</p> <p>8月の提供予定</p> <p>札幌市、室蘭市など27市町村 131校で実施予定 小学58校 中学48校 など(他に特別支援学校、夜間定時制高校)</p> <p>※ 具体的な提供先は、当課にお問い合わせください。なお、学校への取材を行う場合には、<u>取材の可否、留意事項等については所管する教育委員会にお問い合わせください。</u></p>		
参考			

報道(取材)に当たってのお願い	コロナ禍の状況を踏まえ、十分な配慮をお願いします。		
他のクラブとの関係	同時配付 同時レク	(場所)	水産記者クラブ

担当 (連絡先)	水産林務部水産局水産経営課水産流通係 担当：村上、木村 電話：011-204-5464 内線：28-235		
-------------	---	--	--

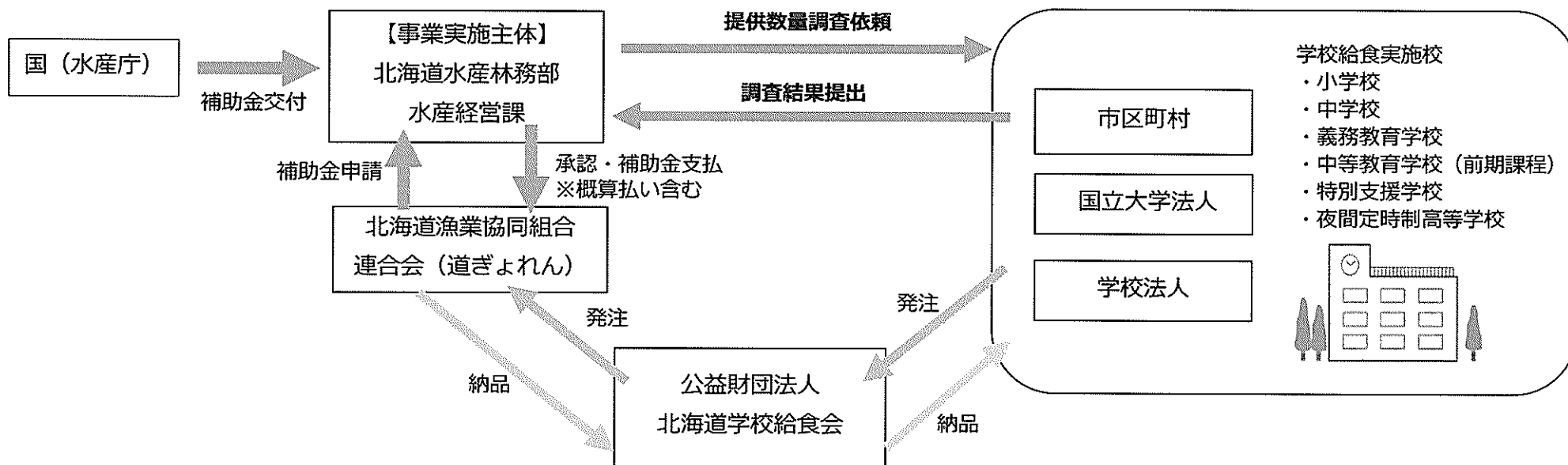
道産水産物の学校給食への提供（事業の流れ）

学校給食への提供

- ・ 希望のあった小中学校等に道産水産物（ホタテガイ）を、学校給食用の食材として無償提供
- ・ 対象：道内の学校給食実施校
- ・ 実施の上限回数：各学校12回
- ・ 学校に対する上限数量：1回当たり100g/人

【基本的なイメージ】

※体制詳細は、関係部局で十分協議・連携し、効果的・効率的に実施。



※各学校等は公益財団法人北海道学校給食会に発注を依頼する方式

道ぎょれんから公益財団法人北海道学校給食会を経由し各学校等に納品

商品の概要について

NO	商品名	サイズ	特徴	商品イメージ	調理例	原料産地
1	干貝柱 20kg	5g/粒以下 (当規格のみ)	・貝柱を手間暇かけて干した商品です。 凝縮されたほたての旨味をお楽しみ頂けます。 ・水戻しが必要なため、ひと手間はかかりますが、本格的な味を、ぜひ、この機会に給食に取り入れてください。			オホーツク
					炊き込みご飯、スープ、麺類など	
2	冷凍ほたてむき身 10kg (1kg×10入)	21~30粒/kg (当規格のみ)	・可食部すべて(貝柱・卵・ひも)を冷凍した商品です。 ・それぞれの食感や味をお楽しみ頂けます。 ・通常使用しているボイルほたて、ペビーほたてと見た目は同じですが、こちらは貝を外す目的のみで加熱しておりますので、ほたての旨みが残っています。(調理後に旨みが残るよう、原料段階での加熱工程を最小限にとどめておりますので、調理後も旨みが残ります。) ・普段は一般的に流通しない大粒サイズですので、ぜひ、この機会に給食に取り入れてください。			噴火湾
					カレー、シチュー、パスタ、鍋、串焼、炒め物など	
3	ほたて童田揚げ 10kg (500g×10入×2合)	13~15粒/500g (当規格のみ)	・大粒の噴火湾産ほたて厳選し、昆布や醤油など独自に配合したタレに漬け込み、濃粉をまぶした加工品になります。 ・160℃で4分ほど揚げるだけの添加物不使用の商品です。 ※アレルギー:小麦、大豆 ※衣率:10%		 <p>【原材料】北海道産大粒産ほたて童田揚げ 【加工工程】ほたてを洗って乾燥し、濃粉をまぶし、自家製小麦粉、自家製醤油、自家製昆布、自家製塩、自家製糖、自家製調味料、自家製だし、食塩をまぶし、よく乾燥させる。</p>	噴火湾
					甘めの味つけで子供に大人気の童田揚げです	
4	冷凍ほたて貝柱 10kg (1kg×10入)	41~60粒/kg (当規格のみ)	・貝柱のみを冷凍した商品です。 ・貝柱の甘味を味わうことができます。			オホーツク
					炒め物や生食など	
5	ほたて貝柱フライ 9.6kg (600g(30粒)×8入×2合)	30粒/600g (当規格のみ)	・北海道産のほたて貝柱のみを使用。 ・刺身鮮度のほたて貝柱を成型加工しフライにした商品です。 ・成型加工を行っているため、平均20g/粒規格です。 ※アレルギー:小麦、大豆 ※衣率:50%		 <p>【原材料】北海道産ほたて貝柱フライ 【加工工程】ほたてを洗って乾燥し、成型加工し、小麦粉をまぶし、揚げ油を揚げ、揚げ上げた後、食塩をまぶす。</p>	北海道
					フライ	

※上記の他にも、北海道ぎょれんのホームページに調理メニューを多数紹介しております。