

もぐもぐだより

宮津市学校給食委員会

献立作成部会

令和6年2月22日 No.9

ほっかいどうさん 北海道産ホタテの無償提供！

国際政治情勢の変化に伴い、輸出用の北海道産ホタテが行き場をなくし、価格が下落していることから、給食を通じて子どもたちに、食べてほしいという「日本海老協会」、「毎味水産」さんの思いから、今回無償で提供していただけることになりました。給食で美味しくいただくことで、生産者さんを応援しましょう。今一度私たちができることを考えてはどうでしょうか。



中腸腺 (ウロ)

カドミウムや毒をココだけにためてくれる！ここをとれば安心



エラ 呼吸をしたり、海中にあるエサだけを集める役割があるよ



目

貝ひもの黒い点は全部「目」！その数は80~100個ぐらい！光を感じるぐらいなので、かげになったら(敵が近づいたら)、パツと、閉じるのかな？

実は泳ぎの達人、ホタテ



ちょうつがい (頸帯)

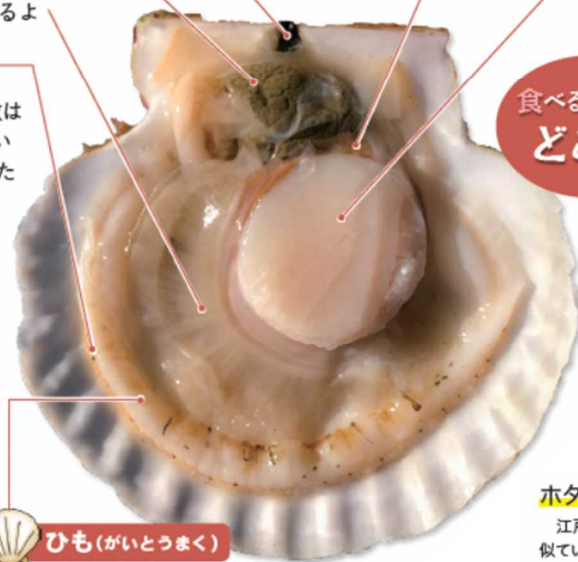


心臓



貝柱

貝柱がほかの貝よりも大きいのは、敵からにげる時に、貝がらを開いたり閉じたりして泳ぐから、貝柱=筋肉がムキムキに発達して大きくなったんだ



食べる場所はどこ？

ホタテのひみつを動画で見てみよう！



ホタテの名前の由来

江戸時代の百科事典によると、ホタテの貝がらが船の帆に似ているから、「帆立貝」と名づけられたそうです。イタリアの有名な絵画『ヴィーナスの誕生』の、女神が立っている貝がらはホタテなんです！

ちきゅう 地球にやさしく！ホタテの貝殻を使って

日本では天然だけでなく、養殖でもたくさんとれるホタテですが、貝柱などの身を食べた後、貝殻は無駄にならないように工夫されて、SDGsにも貢献しています。

チョーク

ホタテの貝殻の粉には、チョークの原料の炭酸カルシウムがたくさん含まれています。折れにくく、書き味も抜群です。教室でも使っているチョークにもホタテの貝殻が使われているかもしれませんね。



カキの赤ちゃんの家

カキが卵を産む夏に、50枚ほどのホタテの貝殻を通した1m程度のープを海に沈めます。すると、カキの赤ちゃんが「いいおうちを見つけた！」とホタテの貝殻にくっつきます。ホタテの貝殻は形や大きさがそろっているので、漁師さんも作業がしやすいのもポイントです。

