

れ い わ ね ん が つ に ち か  
令和6年1月30日(火)

きゅうしょく ひ  
ふるさと給食の日



ほんじつ こんだて  
本日の献立

- ◎ごはん
- ◎豚汁
- ◎チンジャオロース
- ◎焼きたらこ
- ◎牛乳

や  
焼きたらこ

ぎゅうにゅう  
牛乳

チンジャオ  
ロース

ごはん

ぶたじる  
豚汁

しらおいちょう ぎゅうにく かいさんぶつ とくさんひん  
白老町には、牛肉や海産物、たまご、しいたけなどの特産品が

たくさんあります。がっこうきゅうしょく ぎゅうしょく  
学校給食では、「ふるさと給食」として、  
しらおいさん しょくざい りょうり もち きゅうしょく ていきょう  
白老産の食材やアイヌ料理を用いた給食を提供します。

ふるさとの味をおいしくいただきます！

や  
焼きたらこ



ことし こじょうはま たけまるしぶやすいさん こじょうはま  
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』をきぞう いただきました。「こどもたちに  
しらおい あじ し おも  
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。

げんりょう しょうき ふゆ がつ  
たらこの原料となる「スケソウダラ」の漁期は冬の10月～  
1月。がつ りょう はじ たまご かわ あつ たまご ちい  
漁が始まったころの卵は、皮が厚く、卵もまだ小さ  
いこともありますが、がつ す たまご かんじゆく  
12月過ぎると、卵がどんどん完熟して  
きてかわ うす おい  
きて皮も薄くなり美味しくなります。

しつ えいよう ぶく とく  
たらこには、タンパク質などの栄養が含まれていますが、特  
くにビタミンB群が豊富に含まれています。ナイアシンは、さんだい  
えいようそ どうしつ ししつ たいしゃ たす はたら  
栄養素である糖質、脂質、タンパク質の代謝を助ける働きが  
あります。

かんしゃ きも たいせつ あじ  
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



さくねんど ひ つづ きょうはま たけまるしぶやすいさん や  
昨年度に引き続き、虎杖浜の竹丸渋谷水産さんより「焼きたらこ」  
を寄贈していただきました。ありがとうございました！



アラスカ産と虎杖浜産のスケソウダラの卵を使用し、水、塩にもこだわり、新鮮な素材を活かした美味しい製品に仕上げています。

アラスカ産のスケソウダラは、とても寒いアラスカベリング海域（地図で調べてみてね）で獲れます。水揚げ後、船の中ですぐに卵を取り出し、瞬間凍結した冷凍卵を使用しています。だから新鮮な美味しい状態を維持できるのです。

一方、虎杖浜産のスケソウダラは、獲ったその日のうちに虎杖浜で一時的加工され、取り出した卵は工場へ直送されます。

「生卵」のまま秘伝の調味液に漬け込み熟成する昔ながらの前浜の製法で仕上げています。



「焼きたらこ」ができるまでを写真で紹介します！



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！  
給食提供の前日に食育防災センターに納品されます。

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！