

キラリンピカの食育掲示物

ことし とうじょう

今年も登場！ホタルイカボンボン



ことし きょうしゅく 今年の給食にも「ホタルイカボンボン」が登場します。その日の朝にとれたばかりの、新鮮な しんせん
ホタルイカを きょうしゅく 給食で食べられるのは、なめりかわし 滑川市ならではです。

～ホタルイカボンボンが、みんなのところに届くまで～



ま くら なかおこな 真っ暗な中 行われる、ホタルイカ漁



なめりかわ 滑川のホタルイカ漁は、りょう よる あ がた 夜から明け方にかけて
おこな ふだん すいしん 行われます。普段は、水深200m～600mに
せいそく 生息しているホタルイカですが、よる になるとむ
なつて深海から現れます。仕掛けた網を、漁師さん
しんかい しんかい あらわ し か あみ りょうし
がみんなで引き上げます。



出典：ホタルイカは青く光る（小学館）

おお かま ゆ あ 大きな釜で、茹で上げます！



とれたホタルイカは、ごぜん じ じごろ 市内の「カネツル砂子
しょうてん はこ 商店」さんへ運ばれます。茹でる ちよくぜん 直前まで、かいようしんそうすい 海洋深層水につけて冷蔵庫
ほかん 保管し、せんどう たも 鮮度を保っておられます。その日のホタルイカの じょうたい あ
じかん かた ちようせつ おお かま にちさいだい 状態に合わせて茹で方を調節しており、大きな釜で、1日最大5トンのホタルイ
カを茹で上げます。



ちようりじょう め あ 調理場で目を取り、揚げていきます！

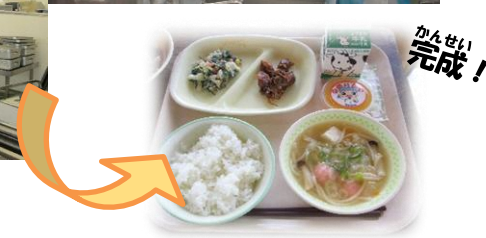
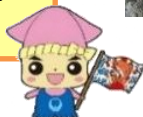


カネツルさんからホタルイカを引き取り、調理場では6時半頃から
さぎょう はじ 作業を始めます。ホタルイカのめは、ゆでるとかたくなり食べづらいため、
じかん ひと ひと め と のぞ 1時間ほどかけて一つ一つ目を取り除いていきます。その後、カレー味
の衣をつけて揚げたら、かんせい 完成です。

今年も、旬のホタルイカを味わっていただき
ましょう！



どうが づく かた 動画で作り方を
見られます。
ぜひチェックしてみてね！



かんせい 完成！