

ほたてがい 帆立貝



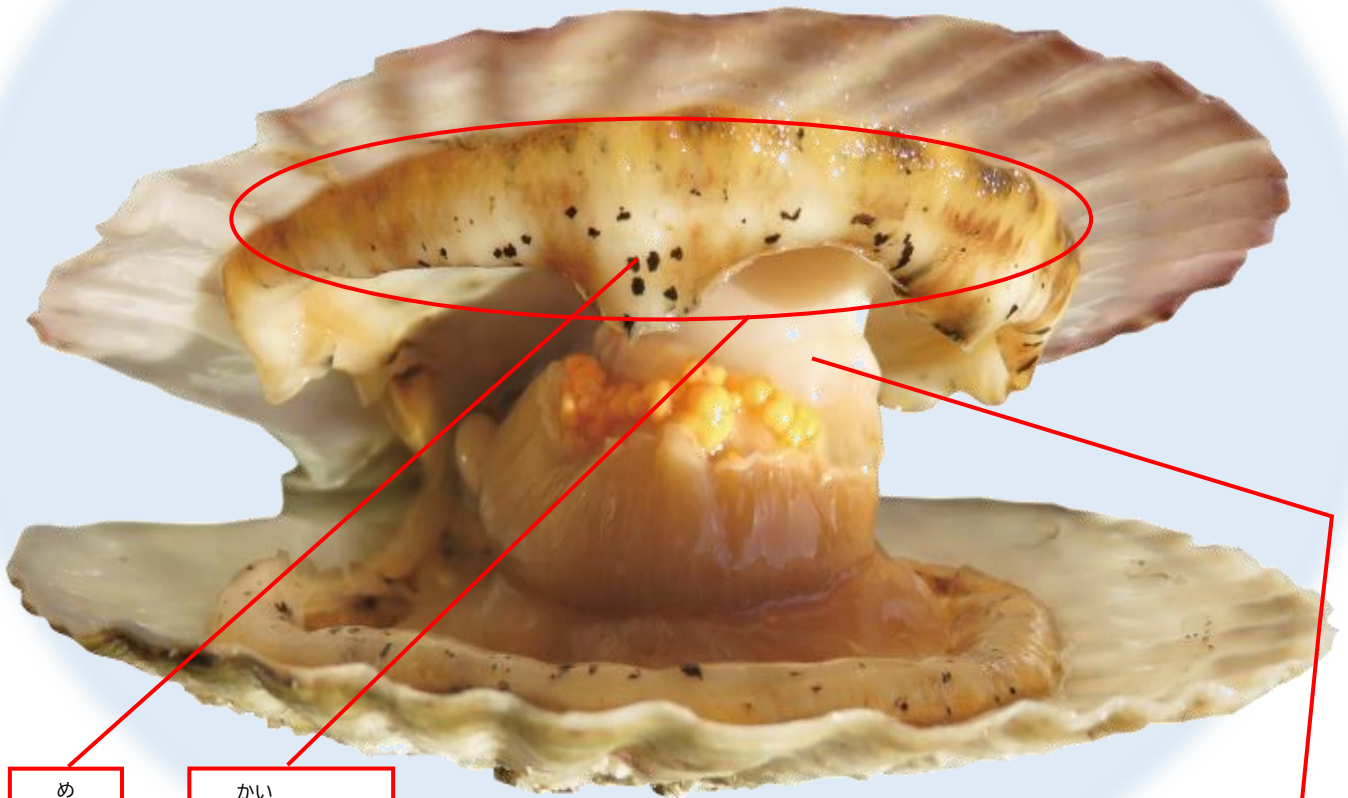
きゅうしよくゆうびん
松本市学校給食センター

なまえ ゆらい まえすす ようす ふね
名前の由来は、前に進む様子が船の
ほ たて さま に
帆を立てる様と似ていることから

にほん ほたてがい ほっかいどうさん
日本の帆立貝はほぼすべてが、北海道産です

ほたてがい ようしよく そだ ぎよぎよう
帆立貝はほとんどが養殖(育てる漁業)で
つくられています。海の中で、2~3年育てます。

つめ うみ そだ あつ あま
冷たい海で育つホタテは厚く、甘みがあります。



め
眼

かい
貝ひも

きゅうしよく かいばしら ぶばん た
給食では、貝柱の部分を食べます。

ホタテの眼の話

「貝ひも」と呼ばれるこのひらひらしたところにある、黒い点々…実はすべてホタテの
め
眼です！ほたてには眼がたくさん！60~120個もあるそうです。

