



# あのときの常呂・写真館

VOL 81

(1980年)

## 昭和55年6月17日 学校給食にホタテカレー

▶昭和55年7月号の「広報ところ」では、常呂漁協は「ホタテの安定生産」をめざして、昭和51年度から「4年輪採制（海域を4つに分け稚貝を放流し、4年後に漁獲）」を確立し、この年から本格的な操業を始めました。6月15日から操業を始め、77日間の操業期間内に6,800トンの水揚げを予定」と紹介し、この水揚げ量に対応するために町内7つの加工場に委託している他に漁協自営のホタテ貝柱加工場を建設し、フル操業に入ったことを伝えています。

▶この記念すべき年のホタテ漁が始まったばかりの中、常呂漁協から6月16日にホタテ約200キロが給食センターにプレゼントされ、その日の内に新鮮なホタテをボイルし、翌17日の給食にカレーの具材として子どもたちに提供されました。広報には「子どもたちに大好評で、ホタテがたくさん入っていて、とてもおいしいと大喜びでした」のコメントが付いています。





\*この年の11月に新しい常呂小学校と給食センターが完成します。これに先立ち、「広報とことろ」7月号の「役場と仕事 給食センター」の欄には、新しい給食センターとランチルームができればこう変わるという情報として、「先割れスプーンを廃止して、それぞれの食事にあったはし・フォーク・スプーンを使い、アルミのカップを廃止して家庭で使用している食器に近づける」「ランチルームで全校児童が一堂に会し、上級生と下級生の交流を図る」「和食風給食を週3回実施(ご飯2回、麺類1回)」「常呂町で生産されるものを特色ある献立に仕上げ、子どもたちが食事を通して郷土のことを知るよう、郷土食給食を四季を通じて盛り込む」(主婦が考える郷土食の募集もしていました)などの改革案を載せています。

\*また、給食の現状として、1日あたり、小学校598食、中学校333食、計931食を提供していることを伝えていきます。

