

1月28日(水)給食通信

3-6年生

くじらの肉をからあげにした後、あまからいたれをからめています。昔は牛肉や豚肉が手に入りにくかったので、その代わりとして約70年前の給食ではくじらがよく使われていました。くじらは値段が安く、たんぱく質などの栄養が豊富で、脂質は少ないです。栄養を補うために油であげたりシチューに入れて肉のかわりにしたりして使っていました。現在、捕鯨は国際的な取り決めにより、獲れるくじらの種類と数が決められています。今日の給食では、調査のために捕獲された貴重なくじらをいただいています。日本人が昔から食べてきたくじらを、大切に味わってみてください。



全国学校
給食週間
(1/24~30)

- ・麦ごはん
- ・くじらの東煮
- ・海そう入りサラダ
- ・豆腐入りかき玉汁
- ・牛乳