

9月4日(金)給食通信



- ・ごはん
- ・くじらの東煮
- ・パリパリサラダ
- ・けんちん汁
- ・牛乳

9月4日は「くじらの日」です。日付は9(く)と4(じ)の語呂合わせから付けられたものです。今日はくじらの肉をからあげにした後、甘辛いたれをからめています。くじらといえば、昔の給食の定番メニューでした。牛肉や豚肉が手に入りにくかった時代に、値段が安く、たんぱく質などの栄養が豊富なくじらがよく使われていました。栄養を補うために油で揚げたり、シチューに入れて肉の代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。