



きゅうしょく れきし

給食の歴史～くじらの給食～

きゅうしょく



せんご しょくいようなん なか きちょう げん きゅうしょく
戦後の食糧難の中、貴重なたんぱく源として給食ではよく

た しょくよう かわ
「くじら」を食べていました。くじらは食用だけではなく、皮や

ほね す りょう にほんじん か
骨まですべて捨てることなく利用していた日本人には欠かせ

うみ さち
ない「海の幸」でした。

きゅうしょく とうじ こ にんき たった
給食では当時の子どもたちに人気があった「くじらの竜田

あ えいようか たか いま きちょう しょくざい
揚げ」を作りました。栄養価が高いくじらは今では貴重な食材

あじ た
です。ぜひ味わって食べてみてください。



ニタリクジラ





ごはん、^{たつたあ}くじらの竜田揚げ、じゃこサラダ、かきたま汁^{じる}