

きゅうしょく れきし きゅうしょく
給食の歴史～くじらの給食～



せんご しょくりょうなん 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「くじら」を食べていました。くじらは食用だけではなく

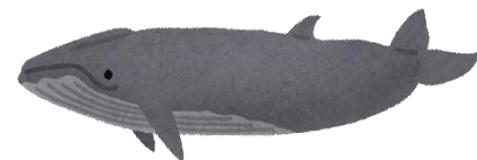
く、皮や骨まですべて捨てることなく利用していた日本人に

は欠かせない「海の幸」でした。

給食では当時の子どもたちに人気があった「くじらの

竜田揚げ」を作りました。栄養価が高くくじらは今では貴重な

食材です。ぜひ味わって食べてみてください。





ごはん、くじらの^{たつたあ}竜田揚げ、じゃこ^{じる}サラダ、かきたま汁