



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 きちよう

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

た

しょくよう

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

かわ ほね

す

りよう

にほんじん

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

か

うみ

さち

は欠かせない「海の幸」でした。

きゅうしょく

とうじ

こ

にんき

給食では当時の子どもたちに人気があった「くじらの

たつた あ

えいようか

たか

いま

きちよう

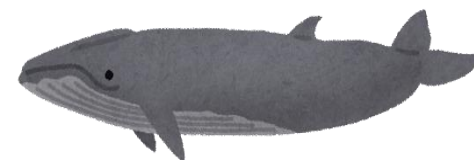
竜田揚げ」を作りました。栄養価が高くくじらは今では貴重な

しょくざい

あじ

た

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