

1月24日～30日は全国学校給食週間

昔の給食「くじら」

今日は「昔の給食」として「鯨（くじら）」を使った給食です。

昭和20年～40年代の食糧難だったころ、豚肉や鶏肉がたくさん出回っていなかったため、くじら肉は栄養価の高い安価な食材として庶民の食生活を支え、昭和45年前後（1970年代）まで学校給食でも子どもたちの健康を育む重要なメニューとして提供されてきました。

昭和30年頃の給食



コッペパン、脱脂粉乳、鯨肉の竜田揚げ、せん切りキャベツ、ジャム



鯨の捕鯨^{ほげい}は、昭和45年頃から乱獲などが原因で欧米を中心に反捕鯨運動^{ほげい}が起こり、昭和62年には商業捕鯨が一時停止されました。現在、日本は商業捕鯨を再開しましたが、鯨は高級食材として日常の食卓から遠ざかっています。

今日は、調査用に捕鯨したくじらを給食用に特別に分けてもらい、竜田揚げにしました。貴重な食材です。味わって食べましょう。