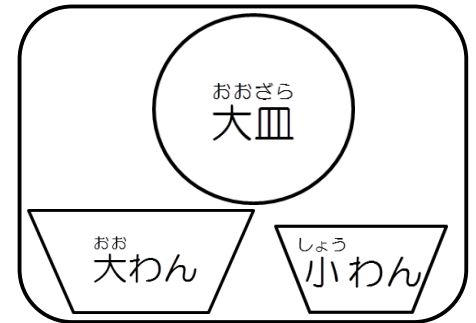


★^{しょく}食の^{まめちしき}豆知識～さくらの^{まな}学び舎～

^{しょっき} 食器	^{きょう} 今日の ^{こんだて} 献立	^{はいぜん} 配膳器具
^{おお} 大 ^{わん} 碗	^{にいがたけんさん} 新潟県産こしひかり	^{しゃもじ} しゃもじ
^{おおざら} 大皿	くじらの ^{あずま} 東煮	^{ぎざたま} ぎざたま
	^{やさい} 野菜のゆかりあえ	^{トング} トング
^{しょう} 小 ^{わん} 碗	^{だいこん} 大根のみそ汁 ^{しる}	^{おたま} おたま

<^{しょっき}食器の^{おかた}置き方>



^{きょう}今日は昭和20年代（約70年前）の^{きゅうしょく}給食を再現しました。

この頃の日本は食糧不足で、肉はあまり出回っていませんでした。
そんな中、栄養満点で安く手に入るくじらがよく使われていました。

今ではくじらを食べる機会は少なくなりましたが、
今日は調査用にとったくじらを給食用に分けてもらって作りました。

給食室の様子



ニタリクジラの肉を使いました。
あぶら 脂が少なくて、あかみ 赤身の肉です。



こな 粉をまぶして油で揚げ、
あ 揚げたじゃがいもと一緒に
あまから 甘辛いたれと絡めました。