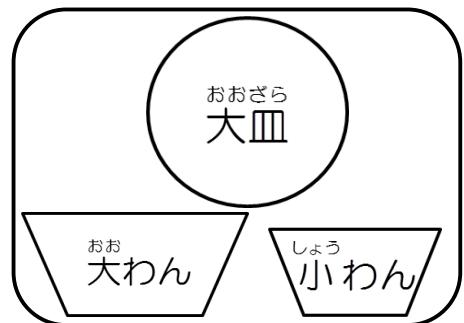


★ 食の豆知識～さくらの学び舎～

食器	今日の献立	配膳器具
おお 大わん	新潟県産こしひかり	しゃもじ
おおざら 大皿	くじらの東煮	ぎざたま
	野菜のゆかりあえ	トング
しょう 小わん	大根のみそ汁	おたま

<食器の置き方>



今日は昭和20年代（約70年前）の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。



二タリクジラの肉を使いました。
脂が少ないので、赤身の肉です。



給食室の様子



こんな粉をまぶして油で揚げ、揚げたじゃがいもと一緒に甘辛いたれと絡めました。