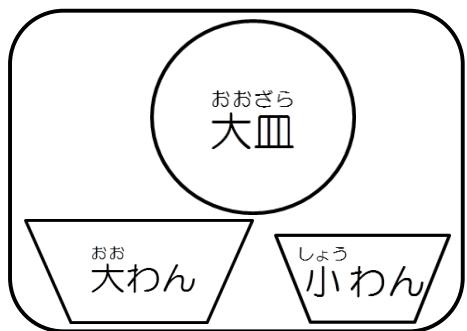


★食の豆知識～さくらの学び舎～

しょっき 食器	きょう 今日の献立	はいせん 配膳器具
おお 大わん	にいがたけんさん 新潟県産こしひかり	しゃもじ
おおさら 大皿	あすまに くじらの東煮 こまつな 小松菜と 東京都産 小松菜 あさづ キャベツの浅漬け	ぎざたま
しょう 小わん	たいこん あぶらあ 大根と油揚げの しる みそ汁 せたがやくさん だいこん 世田谷区産 大根	トング おたま

<食器の置き方>



くじらは2年の先生、音楽の先生の思い出の給食メニューです。

日本が食糧不足で肉があまり出回っていなかった時期に、栄養満点で安く手に入るくじらが給食でよく使われていました。それからくじらが給食の定番メニューとなりました。

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。



ニタリクジラの
肉を使いました。
脂が少ない、
赤身の肉です。



こな 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。