令和６年　１　月　３０　日（　火　）

今日の南中給食

学校給食週間終了「昭和の献立」

メニュー

- コッペパン（手袋）
- 鯨の竜田揚げ（はさみ）

※一人４～５個くらい

- フレンチサラダ（ぎざお玉）
- コーンシチュー(お玉)
- 牛乳

今日の栄養メモ

全国学校給食週間の最終日は、昭和50年頃の代表的な献立です。

戦後からこの時代までの学校給食は、アメリカから余剰小麦の援助を受け、毎日パン給食でした。パンの種類はコッペパンか食パンで、おかずはシチューやフライなど、パンに合うものが多かったです。「くじら」を使ったメニューも給食によく登場していました。今ほど他の肉類が出回っていなかったので、昔から捕鯨をしていた日本では、「くじら」は安くて栄養価の高い食材として庶民の生活を支えていました。それから世界的に鯨の乱獲が問題となり、「国際捕鯨委員会」ＩＷＣによって商業捕鯨が禁止され、自由に鯨がとれなくなったため、給食にも登場しなくなりました。

国による考え方の違いにより、日本はＩＷＣを2019年に脱退し、今は日本の領海内で捕鯨を行っていますが、海洋資源の保護のあり方や文化伝統としての捕鯨の継承についてなど、課題がたくさんあります。