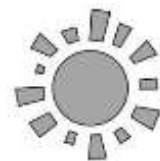


令和7年 1月 30日(木)



今日の南中給食



メニュー

- ・食パン(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

学校給食週間終了「昭和の献立」



今日の栄養メモ

食パンにつけるものはありません。クジラ竜田揚げを
はさんだり、シチューにつけて食べてください。

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もので、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。