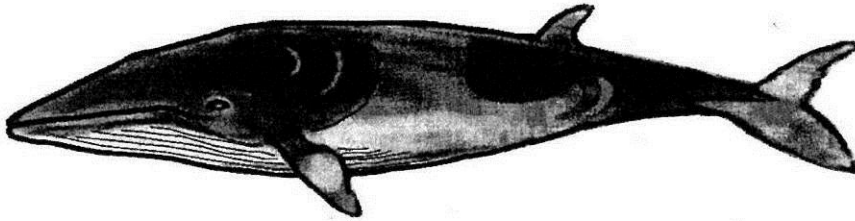


11月分の給食【11/4(火)～11/28(金)】

11月7日(金)

くじらについて知ろう



体長 約10 m、体重 約6 t

クジラは世界中の海にすむ哺乳類で、約80種類が知られています。ヒゲクジラ類と歯があるハクジラ類に分かれ、給食には、ヒゲクジラ類のミンククジラが出ます。

クイズ 4 「たつたあげ」に、かかせない調味料はどれでしょう？

①塩

②こいししょうゆ

③ウスターソース

一口メモ

○日本人は縄文時代から鯨を食べていました。

○江戸時代には、捕獲、解体、加工、運搬などを行う数百人からなる「鯨組」と呼ばれる組織が各地に誕生しました。

○日本と外国との大きな違いは、日本では鯨を捨てるところが

ないぐらい利用してきましたが、外国では、主に灯油用の鯨油をとるために乱獲していたことでした。

○しかし、資源保護のための捕鯨反対論で、1988年、日本は商業捕鯨を断念し、生態系調査名目の調査捕鯨に切り替えました。

産地調べ

今日の給食のくじらです。昨年より切り身の厚みが大きく、正方形にカットされています。

きょうのこんだて

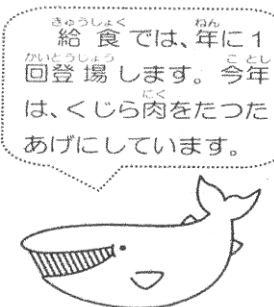
くじらのたつたあげ
ぶたにくとさといものみそに
もやしのゆずのかあえ
ごはん
ぎゅうにゅう

あか	(おもにからだをつくる) ぎゅうにゅう・くじら・ ぶたにく・あつあげ・あかみそ・ けずりぶし・
き	(おもにねつやちからのもとになる) ごはん・でんぷん・あぶら・ さといも・さとう
みどり	(おもにからだのちようしをととのえる) しょうが・たまねぎ・ さんどまめ・にんじん・もやし・ ゆず(かじゅう)

くじら料理

日本では昔から、くじらを「捨てるところがない」といわれるほど、皮から肉、内臓、そして口から尾びれまで、素材を生かした食べ方をしてきました。

さしみやステーキ、焼き肉、たつたあげ、からあげ、てり焼き、すき焼き、鍋もの(くじら肉とみずなを使ったはりはり鍋(ゆうめい)など様々な料理があります。



くじら	北西太平洋	さといも	愛媛県	三度豆(冷)	タイ
しょうが	高知県	たまねぎ	北海道	にんじん	北海道

ごみの分別 □普通ごみ…牛乳キャップ □今日のプラごみ…牛乳フード

クイズの答え：②