

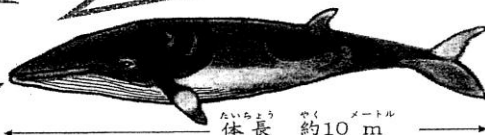
11月12日(火)

くじらについて知ろう

くじらは海に住むほ乳類です。ヒトと同じように子どもは親と同じ形で生まれ、母乳で育ちます。

歯があり、いかや魚を食べる「ハクジラ」、歯がなく上あごにならんくじらひげでオキアミなどをこしとって食べる「ヒゲクジラ」の2つに分かれます。

給食には、ヒゲクジラの仲間のミンククジラが出ます。



きょうのこんだて

くじらのオーロラに
じゃがいもとやさいのにもも
もやしのゆずのかあえ
ごはん
ぎゅうにゅう

あ	(おもにからだをつくる)
か	ぎゅうにゅう・くじら・けいにく・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・でんぶん・あぶら・さとう・じゃがいも
みどり	(おもにからだのちょうしをととのえる) しょうが・たまねぎ・にんじん・さんどまめ・しめじ・もやし・ゆず(かじゅう)

クイズ7 くじらは、次のどの生き物と同じなかなでしょう？

①まぐろ

②うし

③さめ

一口メモ

○日本人は縄文時代から鯨を食べていました。

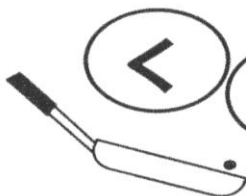
○江戸時代には、捕獲、解体、加工、運搬などを行う数百人からなる「鯨組」と呼ばれる組織が各地に誕生しました。

○日本と外国との大きな違いは、日本では鯨を捨てる場所が

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。

給食には、1年に1回登場します。



今日の給食のくじらです。正方形にカットされています。

日本では昔から、くじらを「捨てる場所がない」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。



産地調べ

くじら	北西太平洋	じゃがいも	北海道	にんじん	北海道
しょうが	高知県	たまねぎ	北海道	しめじ	奈良県

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