

令和7年度

本日 12:50~  
もぐもぐ動画配信します!

# もぐもぐニュース

1月27日の給食

・コッペパン

くじらにく たつた あ  
・鯨肉の竜田揚げ

・キャベツサラダ

・ミルクスープ ・牛乳



トング…パン、サラダ



レードル…くじら



おたま、深いおたま…スープ



## ☆昔の給食シリーズ・鯨の竜田揚げについて

今日は昭和時代の定番給食、コッペパンと鯨肉の竜田揚げ献立です。鯨は栄養価の高い貴重なたんぱく源として食べられていて、1970年代頃までは給食メニューとして一般的だったそうです。また、給食にごはんが登場したのは今から50年前。それまでの主食はコッペパンでした。

昔の給食を味わって食べましょう!

 2階配膳室前と4階配膳室前にくじらのヒゲを展示していますので、ぜひ見てみてください 

裏面も  
見てね

栄養士:若狭

# くじらの ヒゲ



## くじらを食べる代表的な地域

### 主なくじら料理

- ・刺身、竜田揚げ：全国的な定番料理
- ・おばいけ（尾羽・おば）：尾びれの皮をスライスし、酢味噌で食べる料理
- ・はりはり鍋：くじら肉と水菜の鍋
- ・くじら汁：北海道、新潟、青森など寒冷地で食べられる郷土料理
- ・くじらじゃが：長崎の家庭料理（肉じゃがのくじら肉版）



宮城県は捕鯨基地

千葉県はツチクジラの基地

和歌山県は日本捕鯨発祥の地

山口県は昔からの捕鯨・流通拠点

長崎県は全国消費量1位!