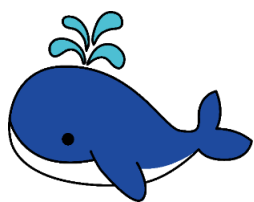


献立ひとくちメモ

1月28日(火)



全国学校給食週間のお話です。

今日は昭和30年ごろ、給食の定番メニューだった「鯨(くじら)」が登場します。

昭和20年～40年代は食糧難で、子どもたちの成長に必要な栄養が豊富な豚肉や鶏肉などがたくさん出回っていませんでした。当時、鯨肉は栄養価の高い安価な食材として省民の食生活を支えており、昭和45年(1970年代)まで学校給食でも子供たちの健康を育む重要なメニューとして提供されてきました。

昭和45年ごろから欧米中心に捕鯨反対運動がおこり、昭和62年には捕鯨が一時停止されました。現在、日本は捕鯨を再開しましたが、鯨は高級食材になり、食べる機会が少なくなりました。貴重な食材で、給食でも年に一度しか登場しないので、味わって食べましょう。