



五中三二給食通信



令和 6年 1月 24日 NO.151

1月24日から30日は全国学校給食週間です。今回は学校給食のはじまりについてです。今は当たり前のようにごはん、おかず、牛乳がそろった給食ですが、最初はおにぎりと塩鮭、漬物しおざけだけでした。当時、貧しくて家からお弁当を持ってこられない子が多く、お寺の中にある忠愛ちゅうあい小学校のお坊さんぼうさんが出したのが給食のはじまりだと言われています。それから昭和25年ごろにパン・ミルク・おかずがそろった完全給食が実施されるようになりました。

今日の給食は昭和27年ごろに食べられていたくじら肉を使った「くじらのオーロラソース」です。食べやすいようにアレンジしたのでぜひ、昔の給食を味わってください♪



ちなみにくじらは魚編ほにゅうりに京という漢字ですが、魚ではなく哺乳類の仲間です。昔の人がくじらは魚だと思っていたため漢字に魚編がついたそうです。

くじらのオーロラソース
ホエール（吠える）美味しさだね♪
しくじらないように作らなきゃ(>_<)

参考に盛り付けてね♪

《今日の献立》

麦ごはん

くじらのオーロラソース

しらす入りおひたし

キャベツのみそ汁

牛乳



赤の食べもの	黄色の食べもの	緑の食べもの
血や肉になるもの	熱や力のもと	体の調子を整えるもの
牛乳 くじら肉 みそ しらす干し 生揚げ わかめ さば節	米 押麦 でんぷん 油 三温糖	レモン しょうが 白菜 にんじん もやし 小松菜 キャベツ