



きゅうメール

【日にち】 1月28日（月）

【こんだて】 **主食** コッペパン **全国学校給食週間（24日～30日）**

主菜 くじらカツ

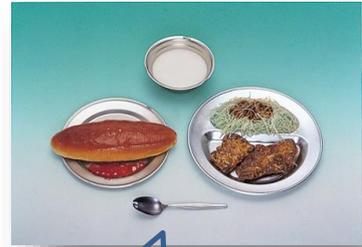
「昔なつかしの給食献立」

副菜 ポークビーンズ

フレンチサラダ

生乳 牛乳

その他 小魚アーモンド



【配膳図】



～昭和27年の給食～
・コッペパン ・ジャム
・ミルク（脱脂粉乳）
・くじらの竜田揚げ
・せんキャベツ

【今日の地産地消】

智頭町産：

鳥取県産：牛乳、豚肉、水煮大豆、たまねぎ、にんじん、キャベツ

【給食センターより】

今日の給食のテーマは、「昔なつかしの給食献立」です。年齢や育ってきた地域によって、懐かしいと思う給食は違いますね。

今日の主菜の「くじらカツ」は、昭和30年から40年代の給食にたびたび登場した、当時の人気メニューのひとつです。その頃は、くじらの肉を安く手に入れることができたため、学校給食にも取り入れられていました。「竜田揚げ」や「くじらのオーロラソース」「酢くじら」など、メニューのバリエーションも豊富でした。先生方やおうちの人と「くじら給食」や懐かしい給食の献立についてぜひ話をしてみてくださいね。