

# 1がつ28にちの こんだて

ぎゅうにゅう みるくばん  
ぶらうんしちゅー  
くじらののるうえーに  
はむのまりねさらだ



## きょうのポイント

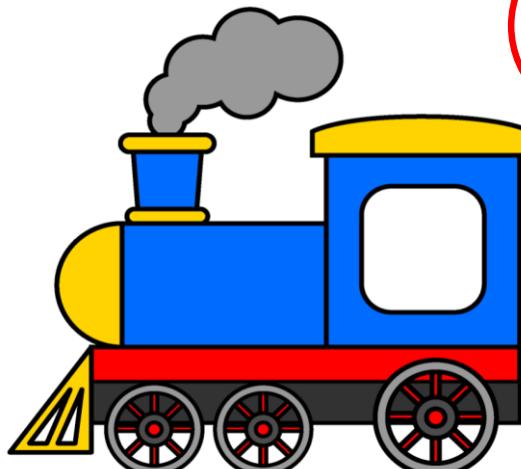


くじら

縄文時代のころから海に出てとられていました。「食べる」以外にも骨を土器を作るための台にしたりしていました。日本では、仏教が伝えられたあと、一般に肉食が禁止され主に魚から動物性たんぱく質をとってきました。その中でもくじらはとても貴重な食材として、江戸時代までは献上品として使用されていたことがわかっています。給食ではケチャップソースでできます。感想を聞かせてくださいね。



# 1がつ28にち きょうのたべもの



からだを  
つくるもと

げんきいっぱい  
エネルギーのもと

びょうきにまけない  
からだのちょうしを  
ととのえる

