

中学校

10月27日の
ときめき給食

●発芽玄米入りごはん

●お茶

●鯨のはりはり鍋

●おづみんコロッケ

●キャベツのごま和え



こんかい

今回のときめきポイント



今回のテーマは「市制 80 周年記念献立②」です！

泉大津市で昔から食べられていた料理②

「鯨のはりはり鍋」

鯨のはりはり鍋とは、鯨肉と水菜を使用した鍋料理のことです。水菜を食べるときに、ハリハリっと音がすることからはりはり鍋と名付けられたそうで、大阪千日前の鯨料理屋「徳家」が発祥とされています。当時安価で手に入りやすかった鯨肉は、普段からよく食べられていた食材です。

1987年に商業捕鯨が中止になって以来、鯨肉は貴重な存在になりましたが、鯨肉の代わりに豚肉などを使用したはりはり鍋もよく食べられています。



鯨肉

鯨肉は、6000年ほど前から食べられていたといわれています。

三大捕鯨基地の一つ、和歌山県太地と距離が近く、くじらの流通が盛んだったことから、大阪で鯨肉を用いた食文化が広まりました。

鯨肉は、牛肉や豚肉に比べて脂肪分が少なく、たんぱく質を多く含みます。たんぱく質が体内でアミノ酸に分解されると、体をつくる働きのほか、細菌やウイルスと戦う役割があるので、免疫力アップにつながります。また、鯨特有の成分といわれるアミノ酸の一種である「バレニン」は、抗疲労作用があるという研究結果があります。今では食べる機会が少ない鯨肉を、ぜひ給食で味わってください！

