「鯨料理の日」スペシャルイベント



古くから日本には鯨の肉だけでなく皮や内臓、尾や骨に至るまで余すことなく 利用する「鯨文化」が栄えてきましたが、今の子どもたちには縁遠い話、そこで、 商業捕鯨再開を機に鯨文化への親しみを願い壮大なイベントを企画しました。



給食メニューに臭みの少ないヒゲクジラ類「ニタリクジラ」の竜田揚げが登場! 子どもたちも今回のスペシャルイベントで「鯨博士」に一歩近づいたようです。