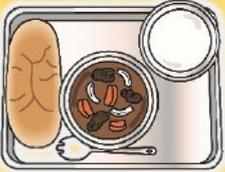




1月24日~30日は、**全国学校給食週間**です!

日本の学校給食は、明治22年、山形県鶴岡町(現:鶴岡市)の私立忠愛小学校で提供されたのが始まりとされています。その後、各地に広まったものの、戦争による食料不足で中断されてしまいました。戦後、子どもたちの栄養不足を改善するため、昭和21年にアメリカの支援団体「LARA(アジア救済公認団体)」から、給食用物資の寄贈を受けて、翌年1月から学校給食が再開されることになりました。昭和21年12月24日に、東京都内の小学校で給食用物資の贈呈式が行われたことから、この日を「学校給食感謝の日」としましたが、昭和25年度からは、冬季休業と重ならない1月24日~30日までの1週間を「全国学校給食週間」とすることが定められました。

	<p>明治22年(1898年) 日本で最初の学校給食 日本の学校給食は、明治22年、山形県鶴岡市で始まりました。 【おにぎり・焼き魚・漬け物】</p>
	<p>昭和20年代後半(1950年頃) 昔は、牛乳ではなく脱脂粉乳でした。脱脂粉乳は、牛乳から脂肪分を取り除いて乾燥させたもので、お湯で溶いて配られていました。 【コッペパン・シチュー・脱脂粉乳】</p>
	<p>現在(1970年頃~) パン給食から米飯給食が増えていき、日本の経済成長とともに、給食の内容も少しずつ充実していきます。地域でとれる旬の食材を取り入れ、郷土料理や行事食、世界の料理など、食育になる給食となりました。 【カレーライス・サラダ・みかん・牛乳】</p>

全国学校給食週間を通して、学校給食の意義や役割などを皆さんに知ってもらい、学校給食についてあらためて考える機会にしてほしいと思います。



**世界のカレーWeek**

~給食でカレーのルーツを知ろう!~



**全国学校給食週間**

**世界に渡る「カレー」**

カレーはインドからイギリスに渡り、イギリスから色々な国に渡りました。日本のカレーは、イギリスの影響を強く受けています。日本で国民食と呼ばれるほどの料理となった「カレー」。身近な料理なのに意外と知らない「カレー」のルーツを、給食で学びながら食べてみましょう!



「カレー」=「インド」のイメージだけど、インドには「カレー」がない!?

「インド」=「カレー」と思い浮かぶ人が多いと思います。しかし、インドには「カレー」という名前の料理はありません。数種類のスパイスを混ぜて作る料理が多く、スパイスの組み合わせ・材料・作り方の違いで料理名が変わってきます。





# 世界のカレーWeek

～給食でカレーのルーツを知ろう!～



全国学校給食  
週間

## 「カレー粉」はイギリス生まれ

あるイギリス人がインドから持ち帰ったインド料理のレシピが、イギリスに広がりました。その料理はスパイスで煮込んだもので、「カレー」と呼び、イギリスで大ヒット!その後、イギリスでも簡単に「カレー」が作れるようにと、数種類のスパイスを混ぜて作ったミックススパイス、「カレー粉」が誕生しました。



## スパイスってなに?

スパイスの歴史はととても古く、インドでは5000年前から使われてきました。大昔から、人間が食べるために狩った動物の肉を、腐りにくくしたり、臭みを消したりするために使われてきました。料理に香りや辛味を加え、食事を美味しくし、食欲を増進させる効果があります。コショウ・ネギ・唐辛子などもスパイスの仲間で、スパイスは100種類以上あるといわれています。日本にスパイスが入ってきたのが1300年前といわれているので、インドのスパイスの歴史の長さには驚かされます。



インドから日本へ



## ～カレーの歴史～

### 「カレー」は日本で進化する

日本に洋食が広がっていくと、「カレーうどん」・「カレーパン」など、カレー粉を使った料理が生まれました。75年前に発売されたカレールーの登場で、誰でも手軽にカレーを作ることができるようになり、家庭でも親まれる料理へと進化していったのです。日本で独自に進化したカレーは、給食の定番となり、色々な具材を入れて楽しめる給食の人気の献立にもなりました。

### 日本の国民食『カレーライス』

「カレー」がイギリスから日本へ渡ってきたのは150年前。日本のカレーはイギリス式で、シチューのように食材をじっくり煮込んだところに小麦粉でとろみをつける作り方です。主食がお米の日本では、とろみがしっかりついたイギリス流のカレーがぴったりと合いました。イギリス生まれのカレー粉のおかげで、日本の食文化にもカレーは浸透していきました。その後、国産のカレー粉が作られ、イギリスのカレー粉を使った高級品のカレーから、だれでも楽しめるカレーに変化していきました。



# 世界のカレーWeek

～給食でカレーのルーツを知ろう!～



全国学校給食  
週間

28日



## 南インド風フィッシュカレー



南インドは温暖な気候で稲作が盛んなので、カレーの主食はお米がメインです。カレーの味付けは酸味があり、ピリッとした辛さで、さらりとしたスープのようです。野菜や豆をよく使い、ココナッツミルクやヨーグルトが入るのが特徴で、ヘルシーなカレーというイメージがあります。

給食では、5種類のスパイスを使い、玉ねぎ・魚・さつまいも・エリンギ・大豆・ほうれん草と豆乳を使って南インド風に作ります。

24日



## 北インド風チキンマカレー



インドの国土は、日本の約9倍の広さがあります。東西南北に広がる土地に多民族が住んでいるため、カレーの種類もさまざまです。北インドでは小麦が栽培され、カレーの主食はパン（ナンやチャパティ）がメインです。冬季には雪が積もる地域もあり、乳製品を多く使った濃厚な味のカレーが主流になります。給食では、「ナン」と「北インド風チキンマカレー」を提供します。カレー粉ではなく、4種類のスパイスを使ってカレーを作ります。

給食に出る



カレー料理いろいろ

29日



## カレーヴルスト



ドイツの国民食といわれるカレー料理です。焼いたソーセージの上にケチャップとカレー粉をかけて食べます。給食ではアレンジして、トマトケチャップとカレー粉で味付けしたソースでソーセージを炒めました。揚げたじゃが芋・うずら卵も入っています。

※ヴルストとは、ドイツ語でソーセージのことです。

27日



## フライドタンドリーチキン



鶏肉をヨーグルトやスパイスに漬け込んで焼いた料理で、ヨーグルトのまろやかな味でスパイスの刺激を和らげてくれるので、子供でも食べやすいカレー料理です。本場のインドでは、土窯『タンドール』で鶏肉を鉄の串にさしたものを焼きます。給食ではヨーグルト・ケチャップ・カレー粉・にんにくで下味をつけ、小麦粉と片栗粉をつけて揚げます。

30日



## 冬野菜カレーライス



季節の野菜（ごぼう・れんこん・里芋）が入ったカレーです。給食のカレーは、カレー粉からカレーを作っています。具材をしっかりと煮込んで小麦粉でとろみをつけます。味付けには中濃ソース・ウスターソース・トマトピューレ・りんごピューレなどを使います。