

くうだん

2空団コラボキーマカレー

ことし ぜんこくがっこうきゅうしょくしゅうかん
今年の全国学校給食週間のテーマは「カレー」です。今回のカレーは、こんかい 今回のカレーは、ちとせし きち お こうくうじえいたいだい こうくうだんしょくどう 千歳市に基地を置く航空自衛隊第2航空団食堂のレシピをもとに作りました。

ちゅうがっこう がつ にち しょうがっこう にち きゅうしょく で よてい
中学校は1月23日、小学校は25日の給食に出る予定です。いつもと違う、特別なカレーを味わって食べてみてください。

カレーの歴史

カレーライスにほんはインドからイギリスへ、さらに日本へと
つた 伝わってきました。えいようか たか 栄養価が高く、ちょうきほぞん かろう 長期保存が可能な
カレーは次第に軍用食として広まり、戦後には
しだい ぐんようしょく ひろ 次第に軍用食として広まり、戦後には
がっこうきゅうしょく どうにゅう こくみんしょく はってん 学校給食にも導入され、国民食として発展していきました。

食材



ルーツとなった場所ぼしよにおいしさの
ひみつ 秘密があると考かんがえ、航空自衛隊
ちとせきち しゅざい い 千歳基地に取材に行き、レシピを
ていきょう 提供していただきました。



まいとん
う米豚



ながめまさんだいず
長沼産大豆ミート

出典：航空自衛隊ホームページ
(<https://www.mod.go.jp/asdf/chitose/second/images/butaisyoukai/8-RQ8.jpg>)

おいしくたべてねー!



きゅうしょく ちょうりいん
給食センターの調理員さん

ちとせしこまさと そだ
千歳市駒里の「おおやファーム」で育った
まいとん こめ はいごう しりょう あた
「う米豚」。お米が配合された飼料を与える
ことにより、ふんわりとやわらかくあっさり
としたお肉になります。

ちとせし まち ながめまちょう
千歳市のとなり町である長沼町では、
だいずづく 大豆作りがさかんです。大豆は、からだ
だいず からだ
つくるもとになる「たんぱく質」や、
おなかの掃除そうじをしてくれる
「食物せんい」が豊富ほうふです。