

# 2空団コラボキーマカレー

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

中学校<sup>ちゅうがっこう</sup>は1月23日、小学校<sup>がっこう</sup>は25日の給食<sup>にち しょうがっこう</sup>に出る予定です。いつもと違う、特別なカレー<sup>にち きゅうしょく</sup>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<sup>れきし</sup>はインドからイギリスへ、さらに日本<sup>にほん</sup>へと伝わ<sup>つた</sup>ってきました。栄養価<sup>えいようか</sup>が高く、長期保存<sup>たか ちようきほぞん</sup>が可能な

カレーは次第<sup>しだい</sup>に軍用食<sup>ぐんようしょく</sup>として広まり、戦後<sup>ひろ</sup>には学校給食<sup>がっこうきゅうしょく</sup>にも導入<sup>どうにゅう</sup>され、国民食<sup>こくみんしょく</sup>として発展<sup>はってん</sup>していきました。

## 食材



まいとん  
う米豚



カルダモン  
(スパイス)



だいず  
大豆ミート



あか  
赤ワイン



ルーツとなった場所<sup>ばしょ</sup>においしさの秘密<sup>ひみつ</sup>があると考<sup>かんが</sup>え、航空自衛隊<sup>こうくうじえいたい</sup>千歳基地<sup>ちとせきち</sup>に取材<sup>しゅざい</sup>に行き、レシピ<sup>い</sup>を提供<sup>ていきょう</sup>していただきました。



まいとん  
う米豚



ながめさんだいず  
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  
給食センターの調理員さん

千歳市駒里<sup>ちとせしこまさと</sup>の「おおやファーム」で育った「う米豚<sup>まいとん</sup>」。お米<sup>こめ</sup>が配合<sup>はいごう</sup>された飼料<sup>しりょう</sup>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<sup>にく</sup>になります。

千歳市<sup>ちとせし</sup>のとなり町である長沼町<sup>ながめまち</sup>では、大豆<sup>だいず</sup>作りがさかんです。大豆<sup>だいず</sup>は、体<sup>からだ</sup>をつくるもとになる「たんぱく質<sup>しつ</sup>」や、おなかの掃除<sup>そうじ</sup>をしてくれる「食物せんい<sup>しょくもつ</sup>」が豊富<sup>ほうふ</sup>です。