

日にち	よつび	牛乳	こんだてめい			おもな働きと栄養素						栄養価(えいようか)						
			しゅしょく 主食	しゅさい 主菜・副菜	デザート	ねつちから 熱・力のもとになる		ちにくほね 血・肉・骨をつくる		おもから 主にとの調子を整える		ビタミン	エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂質 g	カルシウム mg	鉄 mg	塩分 g
						たんずゆぶつ 炭水化物	しつ 脂質	たんぱく質	むきしつ 無機質	いろのこい 野菜	たやさい その他の野菜 くもの 果物・きのこ							
2月0	こくとう 黒糖パン		とりにく 鶏肉のバーベキューソース ツナサラダ はくさい 白菜とベーコンのスープ	さくら 桜もち	パン でんぶん さとう じゃがいも さくらもち	あぶらごま	とりにく ツナ ぶたにく ハム	きゅうにゅう	にんじん ごまつな	りんごにんにく しょうがねぎ キャベツきゅうり コーンもやし はくさい	676	30.7	19.7	370	4.0	2.5		
										文部科学省基準 (中学年)	650	エネルギー の13~20%	エネルギー の20~30%	350	3.0	2.0		

トマこめ便り9号(白山中学校区・久寺家中学校区)

あびこのご当地グルメ「白樺派のカレー」が給食に!

白山中、久寺家中区の小中学校では、これまで「地産地消」をテーマに活動してきました。最終号の今回は、我孫子のご当地グルメである「白樺派のカレー」です。大正時代、手賀沼湖畔には志賀直哉や武者小路実篤ら白樺派の文人が暮らしていました。

民芸運動を提唱した柳宗悦の妻、兼子さんが彼らに振舞ったカレーがもとになっています。柳邸内に窯を持っていたイギリス人陶芸家、バーナード・リーチから「味噌を入れたらよいだろう」と言われたことから、「白樺派のカレー」が誕生しました。



「C&B」というカレー粉を使うのが特徴です。



市内の学校栄養士がレシピ復活に携わり、平成20年から給食でも登場しています。カレーにはブロッコリーやトマトを入れたり、トッピングに大根をのせるなどのアレンジをしながら、時季に合わせた地元の野菜を使うので、学校ごとに特徴があり子どもたちにも好評です。使っているお米はもちろん我孫子産です。このように我孫子市の学校給食では白樺派のカレーをはじめ、様々なメニューで地元産の野菜を使う「地産地消」が定着しています。今後も、子どもたちが給食を通して郷土の歴史や文化とのつながりを考え、「ふるさと我孫子」への郷土愛を育ていけるような食育活動を行っていきます。

