

1

月

22

日は、

?? 今日は何の日

カレーの日

です!

カレーの日とは?

1月22日は「**カレーの日**」です。日本の国民食ともいわれるカレーの、より一層の普及拡大を目的に制定されました。実はこの記念日、**学校給食**と深い関りがあるんです！今回は、そんな「カレーの日」についてご紹介します。

カレーの日の由来について

1947年、全国都市の小中学校の子供達約300万人に対して学校給食が開始されました。

それから35年経った**1982年1月22日**、全国学校栄養士協議会により、「**学校給食35周年**」を記念したイベントとして全国の小中学校にて「**統一献立**」が実施されました。

そのメニューとして選ばれたのが、当時から子供達に大人気だった「**カレーライス**」だったので。

この出来事は1976年に正式に取り入れられた「**米飯給食**」の普及にも大きく貢献し、カレーライスは好きな給食ランキングで常に上位に挙げられるほどの定番メニューへとなっていました。

時を経て2016年、この出来事を由来として「1月22日「**カレーの日**」」が制定されることとなりました。

スパイスは食べる漢方薬!?

カレーはたくさんのスパイスから作られています。そのスパイスは漢方薬として使われているものもあり、健康への効果が期待できます。カレーによく使われる主なスパイスをご紹介します！

ターメリック



カレー粉の色となるスパイス。唾液や胃液の分泌を促し、胃を保護する効果があります。

クミン



カレーの香りとなるスパイス。消化を助ける効果があります。

唐辛子



カレーの辛味となるスパイス。体を温めたり、食欲を増進させる効果があります。

隠し味に!

すいおろしいんご



【商品規格】1kg×10
【アレルギー(28品目)】りんご
【調理法】開封後、そのままお召し上がりください。
【原料配合】りんご99%(日本)、香料0.8%(日本)、酸味料0.1%(中国)、酸化防止剤(ビタミンC)0.1%(イギリス他)

今月のおすすめ商品はコレ!

国産りんごを使用しています。砂糖や着色料不使用で、新鮮なりんご本来の甘さを感じていただけます。カレーライスの隠し味におすすめです。

献立例：カレーライス・コーンソテー

カレーと一緒に!

無塩ナン



【商品規格】50g・70g・100g・120g(個包装)
【アレルギー(28品目)】小麦
【調理法】自然解凍後、そのままお召し上がりください。
【原料配合】小麦粉54.96%(米国他)、全粒粉2.89%、なたね油2.24%(豪州)、砂糖0.58%(タイ他)、イースト0.45%(フランス)、乳化剤0.01%(マレーシア他)、ビタミンC0.03%(アジア諸国他)、水38.84%(埼玉県)

減塩献立に配慮し、食塩は一切使用しておりません。一枚一枚手で伸ばして焼き上げるなど、本場に近づけたこだわりの製法をとっています。

献立例：キーマカレー・ナン・マカロニサラダ・ゼリー

具材に!

シーフードミックス ピアット印



【商品規格】Net800g×10
【アレルギー(28品目)】えび・いか
【調理法】沸騰したお湯で90~120秒程加熱してください。
【原料配合】えび40%(ミャンマー他)、いか40%(中国)、あさり20%(中国)

えび・いか・あさりの3種をミックスしました。原料の選定から加工まで厳しく管理しており、高品質な商品です。カレーの具材におすすめです。

献立例：シーフードカレー・コールスローサラダ・フルーツポンチ