

白樺派のカレーにまつわるエピソードやイベントを紹介するニュースレターをお届けします。

### 白樺派のカレー普及会

白樺派のカレー普及会は柳兼子さんのカレーに魅せられて集まった有志の団体です。我孫子および手賀沼周辺の歴史と文化に基づく「白樺派のカレー」の普及活動をしています。

## 「白樺派のカレー給食」探訪 - 我孫子市立根戸小学校

2018年当時、千葉県我孫子市の小中学校8校でのみ給食に出されていた「白樺派のカレー」も気づいてみれば、現在では全ての市立小中学校（全19校）で給食として出しているようです。

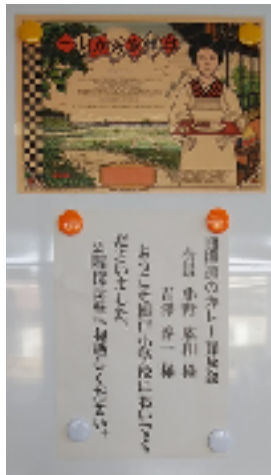
1月24日から30日は「全国学校給食週間」、1月22日は「カレーの日」（全国学校栄養士協議会が学校給食メニューとしてカレーの提供を呼びかけたことに由来）であり、我孫子市ではこの週間に14の小中学校で白樺派のカレーが給食として提供されました。

白樺派のカレーが給食としてどのように提供されているのかは興味深いところです。今回は根戸小学校の給食を探訪しました。

### 歓迎ボードに迎えられて校長室へ

冬晴れの中、菊田紀子栄養教諭と歓迎ボードに迎えられて校長室へ。

角倉千津子校長としばし歓談し、早速「根戸小の白樺派のカレー」とご対面。トレーには牛乳、ミニチーズ、フライドポテトのせサラダ、白樺派のカレーライス、イチゴがのっていました。フライドポテトのせサラダはカレーの日以外にも添えられる人気メニューとか。



歓迎ボード

### 給食の白樺派のカレーはクリーミー！

さて、本命の白樺派のカレーは、口に入れた瞬間何とも言えないクリーミーな味が漂ってきました。訊くと定番のC&B純カレーに加えて、パウダーチーズを入れているそうです。

隠し味の味噌は普段は赤味噌を使っていますが、今回は「やまつね粒味噌」を使っていました。ポーク、ジャガイモ、ニンジンのゴロゴロ感がたまりません。無着色の福神漬が添えてあるのも給食では珍しく感じました。これも美味しいので訊くと、味を厳選して購入しているそうです。



白樺派のカレーの給食



角倉校長先生（右）と菊田栄養教諭

# 白樺派のカレーニュースレター

## 美味しい給食に向けて（菊田栄養教諭の工夫）

菊田栄養教諭は、かつて市内の久寺家（くじけ）中学校でも白樺派のカレーを出していました。中学校に比べ、小学校ではカレーパウダーの量を控えめにして辛さを若干抑え、また低学年と高学年でも辛さの調節をしているとのことでした。そのほかアレルギー食材のこともあり、色々ご苦労が多いなかで、美味しい白樺派のカレーの給食に向けて頑張っていました。

2年生の2つの教室を案内してもらいました。感染リスク抑制のため一方向を向いての給食でしたが、子どもたちのカレーを食べるスピードと笑顔で、そのおいしさが伝わってきました。

最後に広く清潔な調理室を外から拝見して辞しました。

広く清潔な調理室  
（手前は調理用大鍋）



市内各校に配布されている白樺派のカレーの教材  
（栄養士研修会で作られたもの）



黒板に貼られた特大のランチョンマットを見ながら給食を食べました（小学2年生の教室）

## 学校給食採用への最高の協力者

現在では我孫子市のすべての小中学校で給食として白樺派のカレーを出していただいています。これには、教育委員会教育総務部学校給食課の坂東起子さんが、かつて白山中学校で栄養士をされていた際に食育の一環として調理実習を行い、湖北台中学校時代に初めて給食として出した、いわば先駆者としての存在が大きかったです。

一人の指導者が皆を巻き込んで我孫子の子どもたちに栄養満点、美味しい給食を食べさせるというミッションに寄り添っていただけたのだと思います。本当にありがとうございました。

## 白樺派のカレー レトルト

全国のスーパーやこだわりの食品店等で販売されています。

お問合せ **株式会社 五味商店**

我孫子市本町3-4-9 ☎04-7183-7700

通販サイト「まんじゃーも！」<http://www.kodawari-shop.jp/>

川村学園女子大学

バージョン



ポーク（540円）



ビーフ（721円）



チキン（540円）



チキン（540円）

（税込価格）

（税込価格）

白樺派のカレー普及会

事務局代行：ケイ・ネットワーク ☎04-7163-8672 お問合せ時間：午前9時30分～午後6時