

放送朝会 校長の話 6月15・16日

分散登校が始まって2週間がたちました。いよいよ今日から給食が始まります。ずいぶん久しぶりで、楽しみです。今日のメニューは「カレーライス」「コーンと海藻のサラダ」「牛乳」です。



カレーは元々どこの国の料理か知っていますか？インドですね。インドのカレーは私たちが食べてるカレーとは違います。何種類ものスパイスを混ぜてカレーの味を作り、それを煮込んだスパイス料理です。写真を見てください。これは南インドのカレーですが、真ん中に米や粉を使って作ったナンがあります。その周りに豆や野菜、魚介類などをスパイスで煮込んだ辛い料理が並んでいます。米やナンに回りのカレーをつけて食べます。

このインドのカレーが300年くらい昔にイギリスに伝わりました。インドに渡ったイギリス人がインドのカレーをアレンジしてイギリスに持ち帰ったのです。今から200年くらい前にイギリスで初めて「カレー粉」が作られました。インドには「カレー粉」はありませんでした。カレー粉と小麦粉を混ぜてとろみをつけて作ったのがイギリスのカレーです。写真を見てください。日本のカレーに似てきましたね。

そして明治時代の初め、ちょうど浅草小学校ができた今から150年位前です。イギリスから日本にカレーが伝わりました。明治時代のうちにカレーは洋食屋の人気メニューになりました。そして写真を見てください。大正時代には今と同じ、肉とタマネギ、ニンジン、ジャガイモを入れたカレーライスが食べられるようになりました。

浅草小学校ではカレー粉とロリエ、ガラムマサラ、ショウガ、ニンニク、と小麦粉でルーを作り、出汁は鶏ガラを使います。調理の方々が手作りで作ってくださるカレーライスです。おいしくいただきます。