

校長室だより

うんとこしょ
どっこいしょ

第118号 令和7年2月18日

渋谷区立原宿外苑中学校長 駒崎 彰一

渋谷ワンダフル給食プロジェクト第43弾 報告「東京野菜たっぷりカレー丼」



東京でも、たくさんの新鮮な野菜が作られています。
地産地消で、地域の恵みを感じながらのワンダフル給食です！

ひでき

服部学園 日本料理 平塚 未来 教授考案

「カレー丼」

カレーライスではなくカレー丼とは何か？

端的に説明すると「カレー南蛮」を起源に持ち、それらに用いられるカレー味のあんを丼飯にかけたもの。

一見するとカレーライスと同じの様ですが、ルウに出汁や割下を用いた和風の味付けで、具材には鶏肉、豚肉、牛肉のいずれかと、ネギまたはタマネギが用いられます。仕上げにグリーンピースが散らされることも多く、京都などでは肉ではなく油揚げを用いたカレー丼を出す店もあります。



渋谷ワンダフル給食プロジェクト動画へのリンク

<https://youtu.be/QDtolnhesiU>



1909年（明治42年）から目黒区に（現在も）ある蕎麦屋「朝松庵」

<https://currynanban.tokyo/asamatsuan/> の主人が、洋食屋に取られた客を呼び戻すべく発明したものとされています。

タマネギではなくネギが使われることが多いのが、蕎麦屋発祥ならではの特徴です。

本日は東京産のネギを使っています。

もちろん大根・小松菜・人参も東京産の地産地消です。

