

10月「大学コラボ献立」(九州栄養福祉大学)

A地区22日(水) / B地区16日(木)



キラキラミックスフルーツ



ごはんにか
けます



トマトのおんがえしカレー

10月は、「学校給食応援団」で、小倉北区にある九州栄養福祉大学 食物栄養学部の学生のみなさんが考案した、「トマトのおんがえしカレー」が登場します。

たっぷりのトマトと野菜、旬のさつまいもを使い、酸味と甘みのバランスが良いカレーです。また、ユーモアのある名前の由来にも、学生のみなさんのアイデアが光っています。

トマトのおんがえしカレーができるまで

「トマトのおんがえしカレー」は、形や大きさが不揃いで、廃棄されていた若松区響灘菜園の規格外トマトが、おいしいカレーに生まれ変わって『恩返しをするカレー』として九州栄養福祉大学の学生のみなさんによって4年前に開発されました。このカレーを北九州市の学校給食で提供するため、九州栄養福祉大学にご協力いただき、秘伝のレシピを給食向けにアレンジして昨年度給食で提供しました。給食で提供するカレーには、缶詰のトマトを使っています。「トマト」の酸味、「さつまいも」や「はちみつ」の甘み、「豚肉」のうまみのバランスがよく、今までの給食のカレーとは、ひと味違ったカレーです。



響灘菜園では、毎年捨てられてしまうトマトが約100トンあります。そのトマトを使って「トマトのおんがえしカレー」を作りました!辛さやトマトが苦手な人でも食べられるように何度も試作を重ね、甘くて食べやすいカレーに仕上げました。トマトたっぷりのカレーが、みなさんの思い出の味となってくれたらうれしいです。