



練馬大根引っこ抜き競技大会で収穫された 「練馬大根」が学校給食のメニューに登場！

と き 12月2日(月)

と ころ 区立光が丘四季の香小学校(高松5-24-1)

2日、区立光が丘四季の香小学校(富澤 素子校長：児童数488人)の児童が、市場にはめったに出回らない貴重な練馬大根を使用した学校給食を味わった。これは、伝統の江戸東京野菜である練馬大根を、子ども達に味わってもらおうと企画されたもので、全区立小中学校99校で行われる。

光が丘四季の香小学校のこの日のメニューは、練馬大根の大根おろしをパスタに絡め、和風の味付けをした「練馬スパゲティ」。子どもたちは口々に「いつもの大根と違う」「おいしい!」と言いながら、地元の野菜を笑顔で味わっていた。4年生の児童は、「今まで大根おろしはあまり好きではなかったけれど、地元のものなので興味をもって食べたら美味しかった。おかわりをするくらい、大根が好きになりました」と話してくれた。

この日使用した練馬大根は、区とJA東京あおばが協力し、学校給食用として育てたもの。1日に開催された「練馬大根引っこ抜き競技大会」で収穫された4500本の練馬大根のうち、約4000本が区内各校に提供された。

「練馬スパゲティ」のほかにも「麻婆大根」など、毎年各校ごとに趣向を凝らした自慢のメニューが提供される。



練馬大根を使った給食の様子

【実施の背景】

区教育委員会では平成19年11月に策定した「練馬区小中学校における食育推進計画」に続き、平成24年5月に策定した「第2次 練馬区立小中学校における食育推進計画」の中でも、地産地消を推進することとし、近隣の生産農家から給食用食材として野菜を購入するなどの取り組みを行っている。練馬区とJA東京あおばは、練馬大根をはじめとする地場産野菜の安定的な販路を確保・拡大する方策として、学校給食への食材供給についての検討を重ねてきたが、練馬大根は、一般に流通している青首大根に比べて細長く、中太りしていることから、収穫に3~5倍の力が必要で、学校給食として数千本を一斉に収穫することに課題があった。そこで、区では「練馬大根引っこ抜き競技大会」で、区民が収穫した練馬大根を使用することとし、今年は1日に開催された大会で引き抜かれた大根が、全区立小中学校99校の給食として提供することとなった。

【練馬スパゲティ】

「練馬スパゲティ」は、毎年大人気の練馬大根メニューで、全区立小中学校の約半数が練馬大根の調理方法として採用している。

同校では、給食の時間に栄養職員が各教室をまわり献立の説明をしたり、季節ごとに献立に練馬産の食材をとり入れるなど、日々の給食を通して食育を推進している。

【問い合わせ】教育振興部施設給食課学校給食係

電話03-5984-5736