

	<h2 style="text-align: center;">幻の練馬大根が学校給食に登場！</h2> <p style="text-align: center;">「練馬大根引っこ抜き競技大会」の練馬大根を小中学生が味わう</p>
と き	12月7日(月) 午後12時20分～午後1時5分
と ころ	区内の小中学校 (全99校のうち4校は8日(火)に実施)
<p>7日、区内の小中学校の給食に、江戸東京野菜として有名な練馬大根メニューが登場した。</p> <p>この日提供された練馬大根は、前日6日に行われた「練馬大根引っこ抜き競技大会」で収穫したもの。収穫した練馬大根4,800本のうち約4,000本が使用され、全99校の給食に提供された。</p> <p>練馬大根を学校給食として地元の子どもたちに味わってもらおうことで、練馬大根を知ってもらい、食育を推進していくことが目的。</p> <p>光が丘四季の香小学校(高松5-24-1)では、すりおろした練馬大根とツナを煮込んだ具に乗せた「練馬スパゲティ」を主食・主菜とし、副菜はマッシュポテトとビーンズサラダ、牛乳という献立。</p> <p>5年生の児童69名は、初瀬早紀(はつせ さき) 栄養士から練馬大根と青首大根の違いについて説明を受けた後、練馬スパゲティを味わった。パスタが大好き物という男子児童【=写真】は、「給食で練馬スパゲティが食べられるのを楽しみにしていた。練馬大根は収穫するのが大変だと聞いたので、作ってくれた農家の人に感謝して、残さないようにしたい」と話し、給食を平らげていた。</p>	



年に一度の練馬大根の献立は児童に大人気

【学校給食で提供される練馬大根メニュー(例)】

- ・練馬スパゲティ...練馬大根おろしとツナをパスタに乗せた和風スパゲティ。
- ・練馬ごはん...五目ご飯の具にせん切りにした練馬大根と葉を加えた混ぜご飯。
- ・おでん...煮崩れしにくい練馬大根の特徴を生かして、おでんの具にしたもの。
- ・麻婆大根...豆腐の代わりにボイルした大根を使ったもの。



練馬スパゲティ

【練馬大根引っこ抜き競技大会について】

学校給食で提供された大根は、前日6日の「練馬大根引っこ抜き競技大会」で収穫されたもの。収穫された大根のうち、約4,000本を使用。

平成19年から開始した「練馬大根引っこ抜き競技大会」は、練馬大根の魅力を区内外に発信するとともに、練馬大根を学校給食として地元の子どもたちに味わってもらい、食育を推進していくことを目的として開催している。

【練馬大根について】

練馬といえば大根と言われるほど、練馬大根の名は全国的に知られているが、食生活の洋風化や、収穫が大変なこともあり、昭和30年代以降ほとんど生産されなくなっていた。区は、平成元年から農家の協力を得て育成事業に取り組んでいる。

【問い合わせ】

学校給食に関すること

練馬区 施設給食課 学校給食係 電話03-5984-5736

練馬大根引っこ抜き競技大会に関すること

練馬区 都市農業課 農業振興係 電話03-5984-1403