

	<p style="text-align: center;"><b>農協 &amp; 医療機関 &amp; 区が連携！ 地元野菜で元気をお届け！</b>  <b>順天堂大学練馬病院の食事に練馬産野菜が登場！</b></p>
<p>食事提供日</p>	<p>6月14日(火)の夕食</p>
<p>ところ</p>	<p>順天堂大学医学部附属練馬病院(高野台3-1-10)</p>
<p>14日、順天堂大学医学部附属練馬病院(児島邦明 院長)で、入院患者や病院職員向けの夕食に練馬産野菜が登場した。</p> <p>病院の食事に新鮮な地元野菜を使うことで、入院患者や職員に活力を届けたいと、同病院が企画し、JA東京あおばの協力により実現した。JA東京あおばの担当者は、「区内農家が丹精込めて作っている野菜を食べて早く元気になってほしい。」と話していた。</p> <p>この日の夕食に登場したのは、回鍋肉や中華スープなど。都内一の生産量を誇るキャベツをはじめ、ピーマン・チンゲン菜・ニンジン・トマトなど8種類の練馬産野菜が病院の食卓を彩った。</p> <p>同病院の食事では、これだけ多くの練馬産野菜を使うのは初めての試みである。</p> <p>料理を味わった入院患者は、「区内で作られた美味しい野菜を病院で食べられるとは思わなかった。地場産と聞いて、安心できる。キャベツに甘みがあっておいしい」と話していた。</p>	



当日の食事の様子

**【経緯】**

入院患者に、病院食で新鮮な練馬産野菜の美味しさを実感してもらうため、また、病院職員(約800人)に、自身が働く練馬に愛着を持ってもらうため、同病院が病棟と職員食堂において、練馬産農産物を使った食事を提供することを企画。区およびJA東京あおばとの連携により実現した。なお、同病院の入院患者(400床)の約7割は練馬区民である。

**【食事のメニュー】**

病棟用食事...回鍋肉、中華スープ、トマトサラダ

職員レストラン...練馬産野菜のサラダ(バイキング形式のメニュー)

**【使用された野菜(量)】**

カブ(4kg)、キャベツ(24kg)、チンゲン菜(7kg)、玉ネギ(3.5kg)、ピーマン(3kg)、ニンジン(1kg)、長ネギ(9kg)、トマト(3kg) (約450食分)

練馬区内で生産されるキャベツは年間約1,900トン

**【同事業の今後の予定】**

7月19日(火)と秋冬期(実施日未定)にも、入院患者や病院職員向けの食事に練馬産野菜を使った料理が登場する予定。



提供された病棟用食事

**【問合せ】**

・練馬産野菜に関すること... 練馬区 都市農業課 農業振興係 ☎ 03-5984-1403

・病院における練馬産野菜の提供に関すること...

練馬区 医療環境整備課 医療環境整備担当係 ☎ 03-5984-1086