

	<h1>幻の練馬大根が学校給食に登場！</h1> <p>～江戸東京野菜「練馬大根」を使った献立が区立小中学校の給食に登場～</p>
と き	12月5日(月) 午後0時15分～午後1時00分
と ころ	区内の小中学校 (全99校のうち7校は6日(火)に実施)
<p>5日、区立豊玉南小学校(風見 由起夫校長:児童数505人)の児童が、江戸東京野菜として有名な練馬大根を使用した学校給食を味わった。</p> <p>この日提供された練馬大根は、前日4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。収穫した練馬大根約4,000本が使用され、区内の全小中学校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>豊玉南小学校のこの日の献立は、主食として練馬大根の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」。副菜はポテト入りフレンチサラダとフルーツポンチ、牛乳という献立。</p> <p>1年生の児童82名は、藤田純恵(ふじた すみえ)栄養士から練馬大根についての説明を受けて、「練馬大根を初めて見た。こんなに細長い大根だとは思わなかった」と歓声をあげた。その後、練馬スパゲティを味わい、「大根のふわふわしたソースがスパゲティによく合っていておいしい」と話してくれた。</p>	



「練馬大根スパゲティ」を食べる小学1年生の児童

【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...練馬大根のおろしとツナ缶を調味料で煮込んだソースをのせた和風スパゲティ。
- ・麻婆大根...豆腐の代わりに茹でた練馬大根を使ったメニュー。大根の甘みがひきたち、まるやかに仕上がります。
- ・大根サラダ(ナムル風)...茹でた練馬大根、ニンジン、もやし、大豆を中華風のタレで和えた一品。



本日の献立

【練馬大根引っこ抜き競技大会について】

平成19年から開始した「練馬大根引っこ抜き競技大会」は、今年で10年目を迎えた。練馬区と「A東京あおばとの共催。これまで悩みの種となっていた練馬大根の収穫を競技大会にすることで参加者に楽しんでもらい、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。

【練馬スパゲティについて】

「練馬スパゲティ」は、毎年大人気の練馬大根メニューで、区立小中学校の約8割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、季節ごとに練馬産の食材を献立にとり入れたりするなど、日々の給食を通して食育を推進している。

【問い合わせ】

学校給食に関すること

練馬区 施設給食課 学校給食係 ☎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 ☎03-5984-1403