

報道関係者各位

練馬区 プレスリリース 送付日 2017年(平成29年)12月4日

区長室 広聴広報課 広報戦略係 電話 03-5984-2693



伝統野菜「練馬大根」が学校給食に登場！

～年に1度のお楽しみ！小学生が「練馬スパゲティ」に舌鼓～

と き 12月4日(月) 午後0時10分～午後0時55分

と ころ 区内の小中学校 (全99校のうち11校は5日(火)に実施)

4日、区立小中一貫教育校大泉桜学園(池田和彦校長：児童・生徒数693人)の児童・生徒が、練馬の伝統野菜として有名な練馬大根を使用した学校給食に舌鼓を打った。

この日提供された練馬大根は、前日3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4,300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。

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。

大泉桜学園のこの日の献立は、主食として和風の味付けをした練馬大根のおろしソースをパスタに絡めた「練馬スパゲティ」。副菜は蒸しどりサラダとベイクドチーズケーキ、牛乳という献立。

3年生の児童35名は、日高栄養教諭から練馬大根についての説明を受けた後、収穫された大根を見て、「わっ！大きい！」と歓声をあげた。その後、練馬スパゲティを味わい、「大根は苦手だけど、これなら美味しく食べられる！」「新鮮で甘みがあり、ツナとの相性が抜群！」と話してくれた。



「練馬大根スパゲティ」を食べる小学3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。大根の葉やきのこ等を加え、各校オリジナルのソースで味わいます。
- ・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。



本日の献立

【食育の推進について】

「練馬スパゲティ」は、毎年大人気の練馬大根メニューで、区立小中学校の多くが練馬大根の調理方法として採用している。練馬産の食材を献立に取り入れることで、給食を通じた食育の推進に活用している。

【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11年目を迎えた。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。(JA東京あおばと共催。)

【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