



幻の伝統野菜「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3日(月) 午後0時20分～午後0時55分

と ころ 区内の小中学校 (全99校のうち13校は4日(火)に実施)

3日、区立石神井小学校(児童数575人)の児童が、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2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。

2年生の児童30名は、栄養士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、「幻の練馬大根だ！」と歓声をあげた。その後、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」を味わい、「大根おろしと出汁が混ざって美味しい!」「全然辛くなくて、いくらでも食べられる!」と話してくれた。



▲栄養士、調理技能長から練馬大根の説明を受ける児童

【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う。
- ・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、まろやかな仕上がり。



▲石神井小学校の本日の献立

【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12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提供し、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。)



▲収穫した練馬大根

【問い合わせ】

○学校給食に関すること

練馬区 保健給食課 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