

	<h2 style="text-align: center;">幻の伝統野菜「練馬大根」でおいしい給食！</h2> <p style="text-align: center;">～大根丸ごと！中学生が大根づくしメニューに舌鼓～</p>
<p>と き</p>	<p>12月6日（月）・7日（火）</p>
<p>と ころ</p>	<p>区内の全区立小中学校（全98校のうち3校は7日（火）に実施）</p>
<p>区は、6日、伝統野菜として、全国に名を馳せた練馬大根を使った学校給食を全区立小中学校98校で提供した。各校の児童・生徒は、1年に1回しか味わえない練馬大根の給食に舌鼓を打った。</p> <p>使用された練馬大根は、前日に行われた「練馬大根引っこ抜き競技大会」で収穫した約4,000本以上（約6,600kg）。地域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狙い。</p> <p>各校で工夫したメニューを提供する中、区立豊玉第二中学校（神山信次郎校長、生徒数234人）では、練馬大根の葉から根の部分まで丸ごと使用した「大根飯」「マーボー大根」「大根入り餃子」を提供した。メニューを考案した同校の一水栄養教諭は「普段入れないような料理に、大根の特徴を生かした新しいメニューを考えた。地域の伝統野菜について、興味や感謝の気持ちを持ってもらえれば。」と話した。同校の生徒からは、「今日は大根がたくさん出る日だから楽しみだった。」「いつもの大根より甘くておいしい」と話してくれた。</p>	



▲練馬大根を使った給食を堪能する生徒

【学校給食で提供された練馬大根メニュー（例）】

- ・大根飯……………大根の皮と葉の部分混ぜ込んだ無駄のない一品
じゃこのうまみとバターが香り、薄焼き卵で彩り豊かに
- ・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、まるやかな仕上がりで、厚く切った大根の食感が楽しめる
- ・大根入り餃子…大根をみじん切りにして入れた餃子
餡に入った大根がジューシーかつアクセントになる



▲豊玉第二中学校の本日の献立

【参考】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15年目を迎えた。相当な労力を要する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している。また、練馬大根を学校給食として地域の子どもたちに提供し、食育を推進していくことも目的として開催している。



▲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