

生産量都内 NO.1!

## 練馬産キャベツが学校給食に登場!!

～採れたてキャベツに生徒たちが舌鼓～

と き	6月 8日(水) 給食時間 15日(水) //
と ころ	区立小中学校(全98校のうち14校は15日(水)に実施)

8日、区立豊玉第二中学校(神山 信次郎校長、生徒数230人)の生徒たちが、都内No.1の生産量を誇る練馬産のキャベツを使用した「キャベツたっぷりメンチカツ」と「キャベツとベーコンのみそスープ」、「野菜のごま和え」を堪能した。

区は、全区立小中学校で練馬区産の地場産物を使用した給食を提供する、一斉給食を実施している。一斉給食では、給食を通じて採れたての野菜を味わってもらい、食に対する感謝の気持ちを育て、食育を推進することが目的。

豊玉第二中学校の一水栄養教諭は「学校給食に地場野菜を出すことで、学校給食が「生きた教材」となるすばらしい取り組みだと思う。」と話した。給食を食べた同校の生徒たちは「1つ1つの料理でキャベツの食感が違って美味しかった」と練馬産キャベツを使った給食に舌鼓をうち、「農家さんにありがとと伝えたい」と語った。



練馬産キャベツを使った給食を堪能する生徒

### 【地場農産物の活用】

区は、児童や生徒たちが学校給食を通して、区内の農産物に触れ、食に対する感謝の気持ちを育むことを目的に、日頃から地場農産物を活用している。今年、6月と11月にはキャベツ、12月には「練馬大根引っこ抜き競技大会」で収穫された練馬大根を使用し、全区立小中学校で年3回の一斉給食の実施を予定している。

この日提供されたキャベツは、区内の畑で収穫され当日朝に出荷されたもので、両日合わせて計4,550kgが使用される。

### 【地場産物を使用した学校のメニュー例】

- ・キャベツたっぷり回鍋肉  
...練馬産キャベツをたっぷり使用し、豚肉と炒め合わせた中華風の甘辛みそ味で、ボリュームがあり児童・生徒たちにも人気がある。
- ・キャベツのサラダ  
...茹でたキャベツと手作りのドレッシングを合わせたシンプルな1品。春採れのやわらかなキャベツの食感がサラダにぴったり。



豊玉第二中学校の本日の献立

### 【参考】練馬産キャベツについて

生産量1,847t・作付面積42.8ha(令和元年度産東京都農業作物生産状況調査)はいずれも都内第1位であり、2位の西東京市の2倍以上(生産量817t・作付面積18.1ha)都内産キャベツの生産量・作付面積ともに20%を占めるなど、区を代表する野菜である。

### 【問い合わせ】

練馬区 保健給食課学校給食係

電話03-5984-5736