



## 練馬区産にんじんが学校給食に登場！！

～採れたてにんじんを使った給食に生徒たちが舌鼓～

と き	1月18日(水) 給食時間 25日(水) //
と ころ	区立小中学校(全98校のうち8校は18日(水)に実施)

25日、区立南町小学校(星 美登里校長、児童数 383人)の児童たちが、練馬区産のにんじんを使用した給食を堪能した。

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。

にんじんは、「スパゲティナポリタン」と「キャロットスフレ」に使用された。

南町小学校の川福靖子栄養士は「練馬区の地場産物を知る良い機会。にんじんの綺麗な色を活かし、人気のあるメニューにした。美味しく食べてもらえれば」と話した。

給食を食べた同校の児童たちは「スパゲティのにんじんがシャキシャキしておいしかった」、「スフレは滑らかで色も綺麗なのでびっくりした」と練馬区産のにんじんを使った給食に舌鼓をうった。



練馬区産にんじんを紹介する川福栄養士

### 【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。例年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しているが、今年度はさらに練馬区産のにんじんを追加し、年4回の実施となった。

この日提供されたにんじんは、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2,145kgが使用された。

### 【地場産物を使用した他校のメニュー例】

- ・キャロットクリームライス  
...キャロットピラフにたっぷりのクリームソースがかかり、ボリュームのある一品。
- ・キャロットサラダ  
...ドレッシングにもにんじんを使用した、にんじん尽くしの一品。自然な甘味と鮮やかな色合いで、給食がパツと華やく。
- ・キャロットケーキ  
...にんじんの優しい甘味がふわりと香る、誰もが太鼓判を押す人気の一品。



南町小学校の本日の献立  
スパゲティナポリタン・  
彩りサラダ・キャロットスフレ

### 【参考】練馬区産にんじんについて

区内産のにんじんは、区内10位の作付面積(376a)であり(令和4年度練馬区農業経営実態調査)、1位のキャベツ(2,108a)・2位の大根(914a)と比較すると決して多くはないが、初夏・冬で長く収穫できる身近な野菜として、区の直売所でも人気の野菜である。

### 【問い合わせ】

練馬区 保健給食課学校給食係 電話03-5984-5736