

	<h2>幻の伝統野菜「練馬大根」でおいしい給食！</h2> <p>～大根丸ごと！小学生が希少な練馬大根を使用した給食に舌鼓～</p>
と き	12月8日(月)・9日(火) 給食時間
と ころ	区立小中学校(全98校のうち16校は9日(火)に実施)
<p>区は、8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、市場に出回ることが少ない希少な練馬大根を使った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」で収穫されたもので、約4,000本(約6,800kg)。地域の子どもたちに味わってもらふことで、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、区立大泉東小学校(小須田 哲史 校長、児童数832人)では、「練馬大根スパゲティ」「大根葉のペペロンチーノ炒め」を提供した。同校の津川 紗也加 栄養士は「本校の子供たちは、総合的な学習の時間で練馬大根について調べてきたので、みんな練馬大根を使ったメニューが出ることを楽しみにしています。幻の伝統野菜、練馬大根を食べられるよい機会です。子供たちにはいつも食べている大根との違いを感じながら食べてほしいです。」と話した。同校の児童は、「練馬スパゲティ大好き！いつもおかわりします。家でも食べたいです。」と話してくれた。</p>	



▲練馬大根を使った給食を堪能する児童

【学校給食で提供された練馬大根メニュー(例)】

- ・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。厚く切った大根の食感が楽しめ、まるやかな仕上がり。
- ・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食感がアクセントになる。



▲大泉東小学校の本日の献立

【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19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。あわせて、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いる。



▲大会の様子