

	<p style="text-align: center;">事前のお知らせ</p> <h2 style="text-align: center;">幻の練馬大根が学校給食に登場！</h2> <p style="text-align: center;">練馬大根引っこ抜き競技大会の練馬大根を 99 校の小中学生が味わう</p>
と き	12月7日(月)・8日(火) 午後12時20分～午後1時5分
と ころ	区内の小中学校(全99校のうち4校は8日(火)に実施)
<p>7日・8日の両日、区内の小中学校の給食に、江戸東京野菜として有名な練馬大根メニューが登場する。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。</p> <p>この期間に提供される練馬大根は、前日6日に行われる「練馬大根引っこ抜き競技大会」で収穫するもの。全4,800本のうち約4,000本が、全99校の給食メニュー(練馬スパゲティやおでん等)として登場する。</p> <p>光が丘四季の香小学校(高松5-24-1)では、7日、練馬大根おろしを乗せた「練馬スパゲティ」を子どもたちへ提供する。</p> <p>「練馬スパゲティ」は、練馬の子どもたちに練馬大根を伝承するために、食べやすい形で提供したいという思いから、約25年前に学校給食に登場した。毎年大人気のメニューで、区立小中学校の約8割が練馬大根の調理方法として採用している。</p>	

【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...練馬大根おろしとツナをパスタに乗せた和風スパゲティ。
- ・練馬ごはん...五目ご飯の具にせん切りにした練馬大根と葉を加えた混ぜご飯。
- ・おでん...煮崩れしにくい練馬大根の特徴を生かして、おでんの具にしたもの。
- ・麻婆大根...豆腐の代わりにボイルした大根を使ったもの。大根独特のにおいが消えて食べやすくなっている。



練馬スパゲティ

【練馬大根について】

練馬といえば大根と言われるほど、練馬大根の名は全国的に知られているが、食生活の洋風化や、収穫が大変なこともあり、昭和30年代以降ほとんど生産されなくなった。区は、平成元年から農家の協力を得て育成事業に取り組んでいる。

【区内一斉給食について】

学校給食に地場産物を利用することで、子どもたちに身近な地域の自然・食文化・産業等に関する理解を促すとともに、食物への感謝の気持ちを育むことを目的に、毎年11月に練馬産キャベツ、12月に練馬大根を区立小中学校全99校へ届けて一斉給食を実施している。練馬産キャベツは、11月19日の食育の日に回鍋肉やポトフになって子どもたちへ提供された。

【各学校への練馬大根の配送について】

「練馬大根引っこ抜き競技大会(6日開催予定)」で収穫される大根が、トラックで順次JA東京あおば石神井支店の駐車場へ到着する。到着した大根を区職員とJA職員が大きな水槽で、手作業により、1本1本洗って泥を落としていく。きれいに拭いた大根約4,000本を学校ごとに袋詰めし、翌日、各学校へ配送する。

【問い合わせ】練馬区 施設給食課 学校給食係 ☎03-5984-5736