



幻の伝統野菜「練馬大根」が学校給食に登場！

～年に1度のお楽しみ！中学生が大根料理に舌鼓～

と き 12月2日(月) 午後0時35分～午後1時15分

と ころ 区内の小中学校 (全98校のうち15校は3日(火)に実施)

2日、豊玉第二中学校(神山(こうやま)信次郎校長、生徒数195人)の生徒が、練馬の伝統野菜として有名な練馬大根を使用した学校給食に舌鼓を打った。

この日提供された練馬大根は、世界都市農業サミット記念として開催した「練馬大根引っこ抜き競技大会」で収穫したもの。収穫した練馬大根約4,400本が使用され、区内の全小中学校98校の給食に提供された。

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。

豊玉第二中学校の栄養教諭は「昨今は畑の数などが減り、子どもたちが生の野菜に触れる機会が少なくなっている。地場産物の野菜を全校一斉に提供することは、生徒たちの食育だけでなく、自分が住んでいる地域の歴史を知る意味でも素晴らしいことなので、これからも続けてほしいと思う。」と話した。



▲練馬大根を使用した給食を食べる生徒たち

【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…練馬大根のおろしとツナ缶を調味料で煮込んだソースをのせた和風スパゲティ。大根の葉やきのこ等を加え、各校オリジナルのソースで味わう。
- ・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、まろやかな仕上がり。



▲豊玉第二中学校の本日の献立
(大根ごはん、麻婆大根、大根餃子)

【練馬大根引っこ抜き競技大会について】

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J A東京あおばおよび農家の協力を得て育成事業に取り組んでいる。

「練馬大根引っこ抜き競技大会」は、今年で13年目を迎えた。

これまで悩みの種となっていた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するとともに、練馬大根を学校給食として地元の子どもたちに提供し、食育を推進していくことを目的として開催している。(J A東京あおばと共催。)



▲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