

生産量都内NO.1!

練馬産キャベツが学校給食に登場!!

～朝採れキャベツに児童たちが舌鼓～

と き	6月9日(水) 午後0時15分～午後1時 16日(水) //
と ころ	区立小中学校(全98校のうち7校は16日(水)に実施)

区は、6月、11月、12月の年3回、全区立小中学校で、地場産の農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。給食のメニューは各学校の栄養士が、旬で新鮮な野菜の特徴を生かした献立を考えている。

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。

9日、区立南町小学校(星美登里校長、児童数373人)の児童が、都内No.1の生産量を誇る練馬産のキャベツを使用した「練馬キャベツメンチ」と「どさんこ汁」を堪能した。

南町小学校の川福栄養士は「練馬区の野菜を児童たちにPRする良い機会。練馬がキャベツの産地であること、児童たちの地域学習と結びつくことなど、よい取り組みだと思う。」と話した。

キャベツたっぷりのメンチカツを食べた同校の児童は「いつものキャベツより柔らかく感じる。キャベツが苦手でもメンチカツとなら食べられる。」と練馬産キャベツを使った給食に舌鼓をうった。



▲練馬産キャベツを使った給食を堪能する児童

【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。今年は、6月と11月にはキャベツを、12月には練馬大根を使用し、全区立小中学校で年3回の一斉給食を実施する予定。

この日提供されたキャベツは、当日朝早くに区内の畑で収穫されたもので、両日合わせて計4,570kgが使用される。

【南町小学校で提供されたメニュー】

- ・練馬キャベツメンチ…野菜をたっぷり入れてジューシーに仕上げた一品。キャベツを入れることでシャキシャキの食感が楽しめる。
- ・どさんこ汁…北海道の郷土料理でたっぷりの野菜、豚肉、コーンを煮込んで仕上げます。キャベツの甘みをバターが引き立てる。



▲南町小学校の本日の献立(キャベツたっぷりメンチカツ、どさんこ汁)

【参考】練馬産キャベツについて

生産量1,866t・作付面積43.2ha(平成30年産東京都農産物生産状況調査)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826t・作付面積18.4ha)、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