

生産量都内 NO.1！



## 練馬産キャベツが学校給食に登場！！

～採れたてキャベツに児童たちが舌鼓～

と き	6月 7日（水） 給食時間 14日（水） //
と ころ	区立小中学校（全 98 校のうち 7校は 14 日（水）に実施）

区は、6月、11月、12月、1月の年4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。

7日、区立中村小学校（中村 直人校長、児童数 926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「練馬キャベツの回鍋肉丼」を堪能した。

中村小学校の藤田 純恵栄養士は「給食を通して練馬産の野菜を味わってもらおうという、すばらしい取り組み。これをきっかけに、子どもたちが地場野菜に興味をもち、農家の方に感謝しながら食べてくれるとうれしい。」と話した。

キャベツたっぷりの回鍋肉丼を食べた同校の児童は「野菜の中でキャベツが一番好き！今日はキャベツがたっぷり入っていて、とても美味しかった。」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1年生

### 【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、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、1月にニンジンを使用し、全区立小中学校で年4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、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 4,580 kg が使用される。

### 【中村小学校で提供されたメニュー】

- ・練馬キャベツの回鍋肉丼…練馬産キャベツをたっぷり使用した、ボリュームのある料理。キャベツの甘みや食感を生かしながら、中華風の甘辛みそ味に仕上げている。子どもたちにも人気。



▲練馬産キャベツを紹介する藤田栄養士

### 【参考】練馬産キャベツについて

生産量 1,845 t・作付面積 42.8ha（令和2年度産東京都農業作物生産状況調査）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 808 t・作付面積 18.0ha）、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