

	<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4日(月)・5日(火)
と ころ	区内の全区立小中学校(全98校のうち5校は5日(火)に実施)
<p>区は、4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778人)では、「練馬大根スパゲティ」「パリパリサラダ」を提供した。メニューを考案した同校の佐藤 綾子栄養教諭は「練馬大根スパゲティは、江戸東京野菜の練馬大根をふんだん使用できるメニューです。練馬大根は、歴史のある大切な地元の伝統野菜です。3年生が校内の畑で作った大根に比べ、見本で届いた練馬大根の大きさに子供たちはびっくりしていました。」と話した。同校の児童は、「大根のソースがツナと海苔と合わさり甘くなって美味しいです。大好きなメニューです。」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、まろやかな仕上がり。
- ・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17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。



▲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