

	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	11 月 5 日（水）・12 日（水） 給食時間
と こ ろ	区立小中学校（全 98 校）
区は、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。 12日、区立大泉学園緑小学校（島川 浩一校長、児童数464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「ねり丸キャベツのつくね」、「野菜のごま和え」、「キャベツと生揚げのみそ汁」を堪能した。 大泉学園緑小学校の一水 幸子栄養士は「学校の周りには、いくつかの農家さんの畑があり、児童も大根などの生産体験でお世話になっている。給食をとおして練馬産野菜をより身近に感じ味わうことで、感謝の気持ちや食に対する興味がより深くなることを楽しみにしている。」と話した。 キャベツたっぷりのつくねを食べた同校の児童は「新鮮でシャキシャキ！美味しい！」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4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とおして、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、キャベツ（春・秋）、じゃがいも、玉ねぎ、トマト、青首大根、長ねぎのほか、「練馬大根引っこ抜き競技大会」で収穫された練馬大根を使用し、全区立小中学校で年8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4,350 kgが使用される。

【大泉学園緑小学校で提供されたメニュー】

- ねり丸キャベツのつくね・野菜のごま和え・キャベツと生揚げのみそ汁
- 練馬産のねり丸キャベツをどの献立にもたっぷりと使用。
- つくねには粗刻み、ごま和えとみそ汁には短冊切りなど、切り方も変えて食感を感じてもらえる献立となっている。



▲実際に提供された給食

【参考】練馬産キャベツについて

収穫量 1,790t・作付け面積 41.5ha（令和5年度 東京都の地域・区市町村別農業データブック）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（収穫量 784t・作付け面積 17.4ha）、都内産キャベツの生産量・作付け面積ともに20%を占めるなど、区を代表する野菜である。