

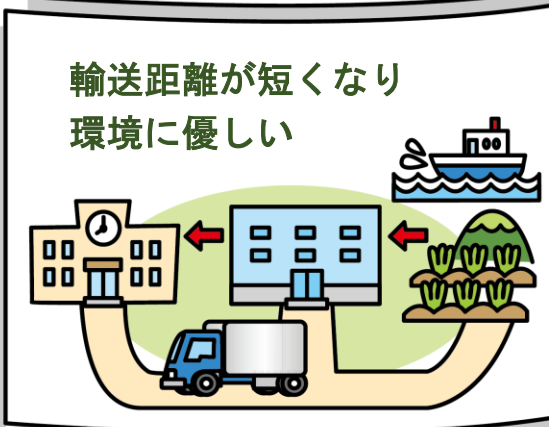
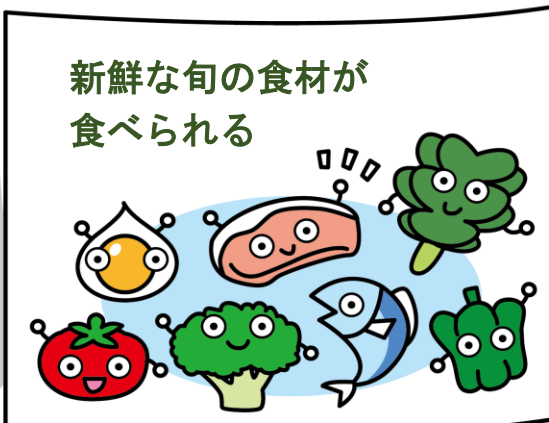
～千束小学校給食だより 12月号②～

東京都だって

「地産地消」



「地産地消」という言葉をご存じですか？ 地域で生産された農林水産物（地場産物）を地域で消費する取り組みのことで、食料自給率の向上をはじめ、地域活性化や、環境保護への貢献など、さまざまな効果が期待できます。学校給食では地場産物の活用を通し、子どもたちへ地域の食文化や産業について伝えるとともに、生産者や食べ物への感謝の気持ちを育てていきたいと考えています。



東京都で地産地消ってできるの？

東京都は、都心の小中学校の給食に、都内でとれた新鮮な野菜を届けようと、八王子市内にある都の土地を使って、平成23年4月から「とうきょう元気農場」をはじめました。

東京ドーム1個分の広さがあるこの農場では、八王子市内の農家の協力で、大根、玉ねぎ、にんじん、じゃがいもなどを作っています。また、子供たちに食べ物や農業のことをもっと知ってもらうため、農作業体験見学会も行っています。

給食でもここでとれた野菜を中心に、東京都産の野菜を定期的に取り入れ、子供たちの地産地消の学習に活用したいと思います。



東京都の世田谷で生まれた「大蔵大根」。円筒形で尻が丸く詰まる大根で、根の色はつやのある純白です。煮崩れしにくく、おでんや煮物に最適です。

かめいどだいこん
亀戸大根

ねりまだいこん
練馬大根

おおくらだいこん
大蔵大根

おおくびだいこん
青首大根



大蔵大根で
マーボー大根



青首大根で
そばろ煮



練馬大根で
スパゲティ

11～12月にかけて、東京都でとれた「大蔵大根（とうきょう元気農場産）」、「青首大根（とうきょう元気農場産）」、「練馬大根（村田農園産）」を提供しました。

とれたて練馬大根をお届け!



練馬区にある村田農園さんに伺い、給食で使用する練馬大根の収穫に栄養教諭が参加させていただきました! この日収穫した大根は、翌日、翌々日に都内各学校の給食で提供されました。



むらた ちえこ
村田 千英子さん

村田農園を営まれている、村田さん。練馬大根以外にも、江戸東京野菜の馬込三寸にんじんや、ラディッシュなどいろいろな野菜を育てています。

練馬大根は、昔から東京都で育てられてきた江戸東京野菜の一種です。

練馬大根は、地中に深く根を張り、中心部がふくらんで成長するため、抜くのに青首大根の3~5倍もの力を要します! また、とても長いので、収穫の際に折れてしまったり、傷がついてしまったりすることが多く、市場に出しにくいという点もあります。

そのため、段々と生産量が減ってしまっていますが、「練馬大根引っこ抜き競技大会」が開かれたり、学校給食で活用したりすることで、伝統種の継承に取り組んでいます。



全部で約600本
収穫しました!



男の人3人がかりでも
なかなか抜けないほど
大変!

折れていたり傷がついてい
りしても、おろして「練馬大
根スパゲティ」にすれば問題
なく使うことができます♪



収穫した大根は一本一本
丁寧に洗いました。

お、重い...!



練馬大根の展示をして、子供たちに
その大きさや重さを体感してもらい
ました。

とっても立派な練馬大根が
給食室に届きました!



練馬大根を給食で提供した日の食育動画です。村田さんの
メッセージも入っているので、ぜひご覧ください!

