



長くてびっくり!?

練馬大根



12月12日に、練馬区から練馬大根が届きました。なんとこちらの大根、栄養教諭の善方先生が、現地で掘ってきたものなのです!

収穫のお手伝いをする代わりに、サンプルとして立派な練馬大根をいただきました。給食で提供する日の朝、玄関に展示すると、子供たちはその大きさや重さに驚いていました。



わたしと同じくらい大きい!

練馬大根ってどんな大根?

練馬大根は、昔から江戸で育てられてきた「江戸東京野菜」のひとつです。緻密で水分が少ない肉質のため、実が締まっています。乾きやすく、干し大根に適しているため、もともとはたくあん用として栽培されていました。

中心部分が太くなっていたり、地中深くに根を張ったりするため、一般に流通しているダイコンに比べて土から引き抜くのに3~5倍の力が必要です。そのため、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、さらに、その長さのため規格がそろわず市場に出にくいとのこと。年々生産量が減っていますが、引き抜くスピードなどを競う「練馬ダイコン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。

昨年度もお世話になりました!

村田農園を営まれている村田さん。練馬大根以外にも、かぼちゃやなすといった江戸東京野菜や、ラディッシュといった西洋野菜など、いろいろな野菜を栽培されています。

村田さんに聞いてみました!

Q. どうして栽培も収穫も大変な練馬大根を育てているのですか?

自分で育てたおいしいものを食べたいからです。たくあんが好きで、練馬大根を使って作るために育ててきました。

Q. 練馬大根を食べる子供たちにひとことお願いします!

今年は虫の駆除が大変でした。まだ大根が小さいときに虫に食べられてしまい、さよならした子がたくさんいましたが、なんとか大きく育ってくれた大根がみなさんの口に入ります。私も大切に育てたので、みなさんも大切に食べてください。おいしく食べてくださいね!

おらた ちえこ
村田 千英子さん



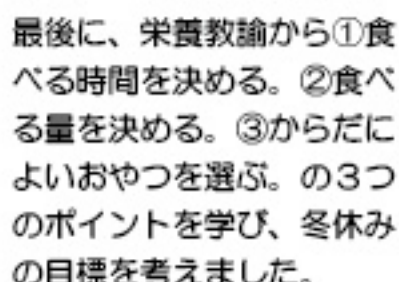
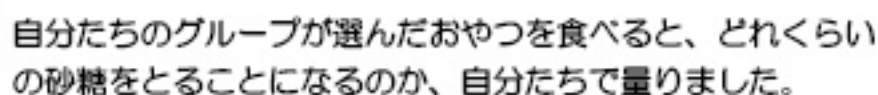
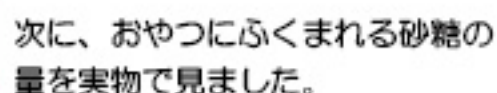
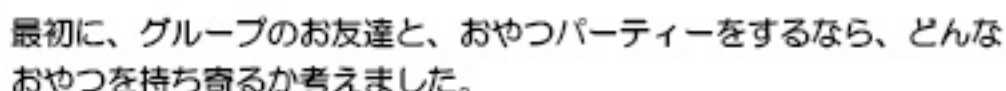
折れたり曲がったりした大根も、すりおろしてしまえば問題ありませんね。給食では練馬大根スパゲティにして提供しました。SDGsにもつながります☆



立派な練馬大根が届きました! レシピはこちら→



楽しい行事がたくさん冬の休みに向け、1年生がおやつを食べ方について考える授業をしました。つつい食べ過ぎてしまうクリスマスやお正月、健康に過ごすために考えて食の選択ができる子供たちに育ててほしいと思います。



今回のテーマは…「冬休みの食の思い出」

- [illegible]



給食だよりアンケート（令和5年12月号） ☆ 1月12日〆切

() 年 () 組 名前 () ※ 無記名でも構いません。