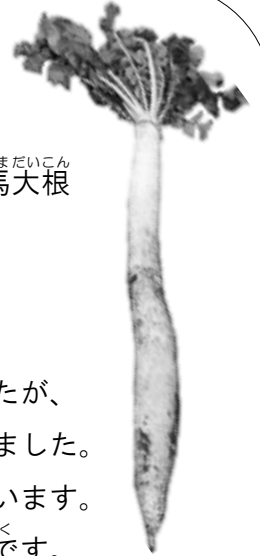


今年も残すところあと一か月です。校庭の木の葉も落ち、だんだんと寒さが厳しくなってきます。12月は冬至やもちつき、大みそかなど、昔から伝わる行事がたくさんあります。かぜやインフルエンザなどの感染症にかかりやすい時期でもあるので、しっかりと予防して行事を迎えましょう。



©2011練馬区ねり丸

練馬だいこんの日



12月2日は練馬大根一斉給食の日です。1日に行われる「第18回 練馬大根引っこ抜き大会」で収穫された大根が学校給食に無償で提供されます。練馬大根は水分が少なく、漬物に適した練馬の伝統野菜です。長さが60~80cmと長く、葉も含めると1メートル以上になります。

長くて真ん中が太いので引き抜くのが大変です。江戸時代から練馬で栽培されていましたが、収穫に手間がかかる上、昭和の時代の干ばつや戦後の洋食化などにより生産量が激減しました。しかし伝統野菜を受け継いでいこうという働きかけで今は少しずつ生産量が増えてきています。本校では練馬大根を使って「練馬スパゲティ」を作ります。大人気の練馬のご当地給食です。



ねり丸キャベツ一斉給食



©2011練馬区ねり丸

12月4日は練馬キャベツ一斉給食の日です。東京23区で農地面積が一番広い練馬区。その広い畑で最も多く栽培されている野菜がキャベツで、練馬産のキャベツは「ねり丸キャベツ」としてブランド化され、生産量は都内ナンバーワンです。キャベツには胃腸の働きを助けたり、免疫力を高めるビタミンが多く含まれています。春と秋の年2回収穫され、採れる時期によって色や甘みが違います。練馬区では「練馬区で採れた野菜を練馬区の子供たちに食べてもらいたい」というたくさんの人たちの思いや様々な協力により、年に数回、区内の小中学校で地場産物を給食に使用する一斉給食が実施されています。4日はたっぷりのキャベツを使って、なんちゃってロールキャベツを作ります。練馬産のキャベツをお楽しみに。



11月の給食の主な食材産地



- にんじん…北海道
- たまねぎ…北海道
- さといも…埼玉県
- ごぼう…鹿児島県
- ブロッコリー…埼玉県
- だいこん…青森県

- れんこん…茨城県
- はくさい…長野県
- しゅんぎく…群馬県
- ねぎ…青森県
- こまつな…茨城県
- きゃべつ…茨城県

- さつまいも…千葉県
- もやし…栃木県
- たまご…群馬県
- ぎゅうにく…栃木県・千葉県
- ぶたにく…茨城県・群馬県
- とりにく…宮崎県・岩手県

