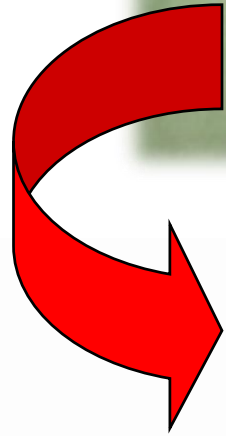


<今日の主役>
ねいま だいにこん
練馬大根



①



ねいま だいにん 練馬大根 とは・・・

東京都の練馬区で
栽培されている伝統的な
「江戸東京野菜」。



ねいま だいにん 練馬大根 の特徴は？



●身がしまっていて歯ごたえがある。
→たくあんや
漬物にぴったり！



●やさしい辛みがある。
→大根おろしにぴったり！

大根のかたち 比べてみました！^③



練馬大根

大蔵大根
首からおしりまで
ほぼ同じ太さ！
(11月の給食に登場)



一般的な青首大根

一般的な青首大根
おしりになるにつれて
細くなる！



大蔵大根

ここで、クイズです！

練馬区では、毎年冬になると
練馬大根をつかってあることを競う大会が
あります。

どんな大会でしょうか？

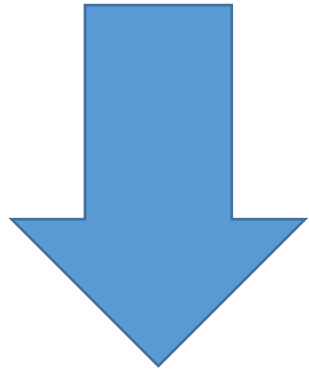
- ① 練馬大根の皮むき
- ② 練馬大根の引っこ抜き
- ③ 練馬大根のまるかじり



正解は・・・ ②練馬大根の引っこ抜き



時間内にぬいた本数や、長さを競います！
練馬区の冬の風物詩だそうですよ。



大会で収穫された練馬大根は、
区内の小中学校の給食になります。



今日の給食の
スパゲティは、
練馬区の給食レシピを
参考に作りました！

実は、今年の12月にも 同じメニューが登場しました。

和風スパゲティうまい！
大根とツナの相性が
よかった！

見た目の想像より
おいしかった！

大根と
スパゲティは
合わないと思
う・・・。

令和3年度
三中生の感想より



大根のスパゲティ

あなたは **あい派**? **なし派**?



食べて
確かめて!



同じ東京都の伝統的な練馬大根、
味わってみてください。

職員室前に、
練馬大根の実物を
展示しています。

ぜひ見に来てくださいね！



参考：練馬区ホームページ

J A 東京あおばホームページ

とうきょうの恵み TOKYO GROWN | 公益財団法人 東京都農林水産振興財団