

今年も
実施!!

小松菜一斉給食

令和5年11月15日
江戸川区学校栄養士会
葛西南地区
区立第二葛西小学校
校長 平川 惣一
栄養士 高木 直美
江良恵美子

今年度もJA東京マイル農業協同組合さんご協力のもと、区内の小中学校全校に無償で小松菜が配達されます。例年通り葛西南地区の小中学校（計17校※）では、11月20日(月)においしい小松菜共通献立を実施します。

※葛西南地区：第二葛西小、第四葛西小、第七葛西小、南葛西小、南葛西第二小、南葛西第三小、新田小、清新第一小、清新ふたば小、臨海小、東葛西小、葛西第三中、南葛西中、南葛西第二中、東葛西中、清新第一中、清新第二中（計17校）

小松菜一斉給食を行うには訳がある

江戸川区の小松菜は、味だけでなく鮮度や品質が良いと評価が高く、銀座の料亭やホテルのレストランなど、プロの料理人に選ばれています。とても人気なので、江戸川区内でも限られた場所でしか購入できません。そこで、平成19年から江戸川区の小中学校のみなさんに自慢の小松菜を食べて味わってもらうために、小松菜一斉給食が実施されています。

江戸川区の誇れる小松菜はブランド野菜

名付け親は徳川8代将軍吉宗公という伝統野菜です。※諸説あり

区内の小松菜農家さんは、先祖代々高い技術を受け継いで、誇りをもって栽培しています。



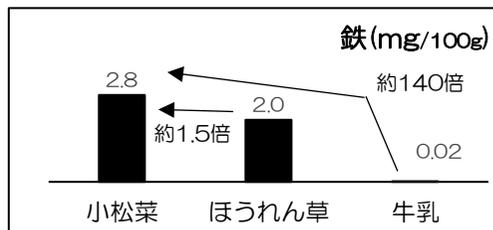
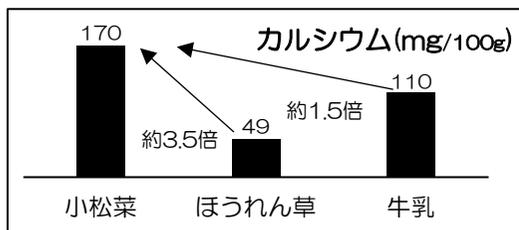
東京湾からの潮風の影響で、ミネラルが豊富でうま味と甘みの強い小松菜になります。

あえて袋詰めをせず、専用テープで美しく束ねているそうです。鮮度と品質の良さ、農家さんの誇りが感じられます。



小松菜は天然サプリ!?

小松菜のカルシウム含有量は野菜の中でトップクラスであり、鉄も豊富です。見た目が似ているほうれん草と比較すると、カルシウムは約3.5倍、鉄は約1.5倍含まれています。



このグラフの通りカルシウムだけでなく鉄が豊富なことから、小松菜は薬膳的に「造血ベジタブル」とも言えるそうです。また、ビタミンAも豊富に含まれているので、天然のサプリメントのような野菜なのです。

区を挙げて江戸川区の小松菜を応援しています



江戸川区のホームページを開いて「しごと・産業」のタブをクリックすると「産業・事業者応援サイト」の中に「農業・水産業情報」のページがあります。そこから「小松菜商品・小松菜レシピ」にアクセスすることができます。ここで小松菜についての情報をたくさん見ることができます。

「小松菜力。」というPR冊子もR4.11月にリニューアルされました。小松菜の歴史や栄養価、江戸川区の小松菜農家さんへのインタビュー、江戸川区内の小松菜直売所、小松菜料理が食べられる飲食店など、江戸川区の小松菜に関する新しい情報が満載です。小松菜商品取扱い店舗や小松菜直売所をチェックして、お出かけのついでにちょっと立ち寄って楽しんでみてはいかがでしょうか。

小松菜を使ったレシピも多数ありますので、江戸川区産の小松菜を手に入れた際にはぜひ参考にしてみてください。



もっとおいしく小松菜を食べましょう

小松菜ワンポイントアドバイス

☆小松菜の上手な保存方法

根に養分がってしまうので、まずは根を切り落とすこと。次に小松菜を流水にさっとくぐらせ、新聞紙にくるみ、立てた状態で保存しましょう。

☆おいしい小松菜の見分け方

葉の色が鮮やかで、莖がしっかりしているものを選びましょう。

また、葉が黄色くなっているものは、鮮度が落ちているので要注意です。



SDGsを達成することにもつながります

江戸川区で作られた小松菜を区内の学校で食べると、配送にかかるエネルギーを減らすことができます。

また、栄養のある小松菜を新鮮なうちにおいしく食べることは、小中学生の皆さんの健康な体づくりにも役立つと共に、江戸川区の農家さんを応援することにもつながります。

小松菜一斉給食をずっと続けていけるといいですね。

作ってみよう小松菜給食メニュー



「えどちゃん」は江戸川区産の花や野菜を応援するイメージキャラクターだよ。

《えどちゃん焼きそば》

材 料 (あんかけ)	分量(4人分)	材 料 (麺)	分量(4人分)		
サラダ油	小さじ1	蒸し中華麺	650g		
しょうが	5g (1/5片)			サラダ油	大さじ1/2
にんにく	2g (1/2片)			塩	ひとつまみ
豚こま肉	80g			こしょう	少々
干し椎茸	2枚 (4g)	<p style="text-align: center;">作り方</p> <p>① 中華麺は油で炒めて塩こしょうをふる。取り出して皿に盛り付ける。</p> <p>② しょうが、にんにくはみじんぎり。</p> <p>③ 干し椎茸、たけのこ、にんじんはせん切り。玉ねぎは薄切り。</p> <p>小松菜は、2cm幅にそれぞれカットする。</p> <p>④ 油を熱し、しょうが、にんにくを炒めて香りを出す。豚肉を加えて色が変わるまで炒めたら、干し椎茸からモヤシまで、火の通りにくい順に加えて更に炒める。</p> <p>⑤ 鶏ガラスープを加えて煮る。 (給食では鶏がらを煮出してスープをとっていますが、家庭では市販のスープを使うなどしてください。)</p> <p>⑥ 具材に火が通ったら、砂糖から酢までの調味料を加えて味を調える。小松菜を加える。</p> <p>⑦ 片栗粉を同量の水で溶いて加え、とろみをつける。</p> <p>⑧ 仕上げにごま油、オイスターソースを加える。</p> <p>⑨ 麺の上に盛り付けて完成。</p>			
たけのこ (水煮)	40g				
にんじん	40g (約4cm)				
たまねぎ	120g(1/2こ)				
モヤシ	80g				
鶏がらスープ	200cc				
砂糖	小さじ1/2				
しょうゆ	大さじ1				
酒	小さじ1				
塩	ひとつまみ				
酢	小さじ1				
小松菜	120g				
片栗粉	大さじ1と1/2				
ごま油	小さじ1				
オイスターソース	小さじ1/5				

《小松菜白玉ポンチ》

材 料	分量 (4人分)	作り方
白玉粉	80 g	① 砂糖と水を火にかけてシロップを作り、冷やしておく。 ② 小松菜は葉のみを使い、柔らかくゆでてミキサーにかける。茎は他の料理に使用する。 ③ ②の小松菜と豆腐を混ぜてから白玉粉に加え、よく練って団子の生地を作る。水分が足りないようなら水を少しずつ加える。 ④ 小さめの団子に丸め、ゆでる。出来上がったら冷やしておく。 ⑤ りんごは皮つきでいちょう切りにする。 ⑥ シロップに小松菜白玉、果物を加える。
絹ごし豆腐	60 g	
小松菜	30 g	
水		
みかん缶	50 g	
パイナップル缶	50 g	
黄桃缶	50 g	
りんご	50 g	
砂糖	大さじ1強	
水	160 cc	

《小松菜入りナン》

材 料	分量(4個分)	作り方
薄力粉	50 g	① 小松菜は柔らかくゆでてミキサーにかける。 ② 粉類をよく混ぜてふるっておく。 ③ ②に砂糖、塩を加えてよく混ぜる。 ④ ①の小松菜、ヨーグルト、溶かしバターを加え、牛乳は調節しながら加えてよく練る。耳たぶくらいのかたさで手につかないくらいまで練っていく。 ⑤ ぴったりとラップをして30分ほど寝かせる。 ⑥ 4等分にし、平たくナンの形に伸ばして、200℃のオーブンで15分ほど焼く。
強力粉	160 g	
ベーキングパウダー	小さじ1強	
砂糖	大さじ1	
塩	ひとつまみ	
バター	15 g	
プレーンヨーグルト	60 g	
牛乳	70 g	
小松菜	50 g	

<<献立変更のお知らせ>>

11月20日の献立を小松菜一斉給食のメニュー

『えどちゃん焼きそば ツナサラダ 小松菜白玉ポンチ 牛乳』

に変更します。ご了承ください。

なるべくアレルギーの少ない献立とするために、豚肉を→鶏肉に、小松菜白玉ポンチのフルーツをみかん缶・パイナップル缶・黄桃缶とりんごを→みかん缶とリンゴ缶と栗甘露煮に変更しています。

えどちゃんやきそば

赤色の食品	鶏こま肉
黄色の食品	サラダ油・蒸し中華麺・さとう・でん粉・ごま油
緑色の食品	しょうが・にんにく・干し椎茸・たけのこ缶・にんじん・玉ねぎ・もやし・こまつな

ツナサラダ

赤色の食品	まぐろ缶
黄色の食品	サラダ油・さとう
緑色の食品	キャベツ・にんじん・きゅうり・冷凍コーン・玉ねぎ

※こまつなが入る場合もあります。

こまつなしらたまポンチ

赤色の食品	絹ごしとうふ
黄色の食品	しらたま粉・くりかんろ煮・さとう
緑色の食品	こまつな・みかん缶・りんご缶

※11月20日(月)に予定されていた

ごはん・やきししゃも・鶏肉と里芋の煮物・白菜のみそ汁・りんご・牛乳は、12月に実施します。