

11月 20日（木）今日の盛り付け

大皿：生揚げと小松菜の
あんかけ丼

大碗：小松菜ともやしの
ごま和え

小碗：小松菜豆腐
ドーナッツ（1人2個）

トレイ：牛乳



【ひとくちメモ】今日の給食は小松菜一斉給食です。

小松菜一斉給食

「東京都農作物生産状況調査（令和4年産）」によると、江戸川区の小松菜収穫量は2,677トン。東京都内全体の収穫量（6,604トン）の約4割を占め、長年にわたりトップの実績を誇っています。江戸川区では、地産地消を目的として、小中学校の給食における小松菜の積極的な使用を推進しています。

「全校一斉小松菜給食」は、2007年度から区内の小松菜生産農家やJA東京スマイルの協力のもと開始しました。翌年からはJA東京スマイルが主催となり、足立区や葛飾区も同事業に参加しました。毎年、JA東京スマイルから各区に小松菜が無償で提供され、各学校では工夫を凝らした様々なメニューが登場します。一斉給食に合わせ、区立全小中学校1.7トンもの小松菜が無償で提供され、生産農家やJA東京スマイルの職員らが採れたての新鮮な小松菜を各校に配送します。

今回は松江地区14校の栄養士が協力して献立をつくりました。小松菜は江戸川区で生まれた野菜です。わたしたちの町で育てられた小松菜を味わいながら、残さず食べましょう。

今日の給食も残さず食べましょう(^^♪

