

今日の給食は「東京」がキーワード！

練馬スパゲティー 江戸前卵焼き
小松菜としんとり菜のあえもの 牛乳



練馬区を代表する野菜は「練馬だいこん」です。
練馬区の学校栄養士が、この大根をつかった料理を
給食で出せないか試行錯誤して作ったメニューです。
今では、練馬区以外の学校でも給食に出るよう
になりました。



江戸川区で育つ小松菜としんとり菜



「江戸前」とは、東京湾でとれた魚介類のこと。
海でタマゴはとれませんが、「江戸前」という言葉
から「寿司」がよく連想されます。

「江戸前たまご焼き」は、寿司屋さんで出てくる
甘めな厚焼き卵をイメージして、給食室で作り
ました。

