



板橋区食育キャラクター

いたばし学校給食を通じた食育の取組紹介

板橋区立下赤塚小学校

3年生の総合的な学習の時間 「しもあか大根研究所 2025」



下赤塚小学校では、板橋区で最も生産量の多い野菜である「大根」を題材に、さまざま体験活動を通じて大根の食材としての魅力や、大根の生産等に携わる方々の仕事について学習しています。

江戸東京野菜



青首大根



志村みの早生大根



練馬大根



亀戸大根



大蔵大根

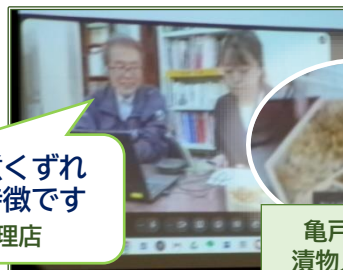
校内では5種類の大根を栽培しています。同じ大根でも、葉の形など色々な違いがあることがわかります。

研究授業「亀戸大根のヒミツをさぐろう！」

「江戸東京野菜」の1つである亀戸大根の生産・加工・販売に携わる2名のゲストティーチャーの中継授業が行われ、亀戸大根の栽培の様子や、亀戸大根を使った料理が紹介されました。



約1万本の亀戸大根
を育てています
亀戸大根の生産農家



きめが細かく煮くずれ
しにくいのが特徴です
亀戸の老舗料理店



亀戸大根の
漬物入り弁当



研究テーマ
ごとに質問

料理	種類
育て方	栄養
産地	歴史

栽培が途絶えた亀戸大根を復活・存続させた話や、同じ品種でも育てる場所や土が変わると出来ばえが違うという話から、その土地で長らく育てられてきた作物を食べることの意味を考えました。

板橋ふれあい農園会の方との交流給食

大根の育て方や、板橋の農業のことなど、今までの学習や体験の中から生まれた質問の数々に、農家の方が答えてくださいました。農家の方が育てた大根を使った給食を一緒にいただきました。



間引きの苗を選ぶ
のが難しいです

一番大変なことは
何ですか？



【献立】

ごはん
さばのピリ辛焼き
板橋区産大根の煮物
牛乳



大根の煮物
おかわり
する人～

はい！ はーい！