

# 豊田市

## 〜〜米・麦・大豆で地産地消〜〜

### ○大豆での取組1（納豆）

豊田市は県内で5本の指に入る大豆産地である。児童生徒たちに地元で生産されている大豆は「おいしく」こんな「かたち」をしていることを知ってもらうため、平成16年に地元産大豆を使った納豆の試作を行った。大豆の品種は主に豆腐に使われている「フクユタカ」であり、一般的には納豆には利用しないが、地元の納豆業者の協力を得て、試作を行った。「フクユタカ」を丸のまま使った納豆は、うまみがあり、おいしく仕上がった。一般の納豆と比べて粒が大きすぎるため、給食では食べやすいようにひき割りにした。現在は年5回給食に提供している。納豆は好き嫌いがあるが、納豆好きの子供たちには好評である。18年度からは年9回実施する予定である。

### ○大豆での取組2（豆腐）

平成17年は学校給食関係者で外国産大豆と地元産大豆を使用したパック豆腐を食べ比べたところ、地元産のものは、ほんのり甘く、うまみがあっておいしかった。平成18年からは定期的に学校給食に提供する計画である。

### ○米・麦での取組

米粉パンを平成16年4月から、毎月1回の割合で、学校給食に提供している。原料は、地元産「<sup>だいち</sup>大地の風<sup>かぜ</sup>」と国産グルテンを使っている。風味がよく、もちもちとした食感が好評で、児童たちの好きな献立の5位になっている。子供たちの評判を聞きつけた保護者から「どこで売っているのですか」と問い合わせがくるほど好評である。米粉パンは、小麦パンに比べて乾燥しやすいため、生産ロットを通常の1/4にして、供給日を4回に分けたり、個包装にしたりして対応している。

また、地元産小麦「<sup>のうりん</sup>農林61号」を100%使ったスライspanの供給もしている。米粉パンと同様に国産グルテンを使用している。

通常的小麦パンより手間がかかるが、地元で生産された麦を地元で食べる「地産地消」の推進と学校における食育を推進するため、パン業者が開発や供給体制の整備を積極的に行い、継続している。

### ○取り組みのポイント

- ・ 米・麦・大豆は計画的に供給できるため、野菜に比べて取り組みやすい。
- ・ 5万人とロットが大きいので、加工業者の協力が得られやすい。
- ・ 地元産を使用した給食は割高となるため、市が児童生徒1人当たり年間275

円の補助をするとともに野菜価格の安い時期に使用する野菜を変更するなどして給食費の中でやりくりしている。

○ 今後の取り組み

- ・ 野菜や果物の利用をできる範囲で増やしていきたい。現在はハクサイ、ダイコン、冬瓜、ナス等で重量にして1割程度扱っている。
- ・ 特産品であるモモを加工したモモゼリーを17年9月に実施したが、18年度以降も年1回実施を予定している。
- ・ 地元産小麦100%のソフト麺の開発をする。
- ・ 大豆の価格が安い時は、ポークビーンズや煮豆等さらに利用を広げていきたい。

○ まとめ

大規模な学校給食センターでは、野菜や果物では規格や供給量で難しい課題があり、品目や地域を限定した地産地消の取り組みとなっている。豊田市では、その規模を活かして加工業者と連携をとりながら計画的な供給が確保できる米・麦・大豆での地産地消を展開している。

○米麦大豆での取り組みの経過

取組開始年度	品目	取り扱い回数
平成15年9月	米(大地の風)	全ての米飯
平成16年4月	米(大地の風)粉パン	毎月1回
平成17年4月	小麦(農林61号)パン	毎月1回
	納豆	年5回

○納豆あえのレシピ

●材料(4人分)

- |       |      |
|-------|------|
| 納豆    | 4パック |
| 角チーズ  | 4個   |
| 乾燥パセリ | 少々   |
| 砂糖    | 少々   |
| しょうゆ  | 小さじ2 |

●作り方

1. チーズは5ミリの角切りにする。
2. 納豆をよくまぜ、チーズ、パセリ、しょうゆ、砂糖を入れて、混ぜる。

●コメント

給食では手巻きのりをつけて、納豆巻きにして食べます。  
チーズと納豆がよく合います。

