

とよた きゅうしょく ニュース



2025年 1月号



豊田市教育委員会 編集 栄養教諭・学校栄養職員



知っていますか？とよたの大豆



いろいろな姿に変身し、納豆や豆腐など様々な食材として私たちの食事に登場する大豆。給食では豊田市でとれた大豆「フクユタカ」がたくさん登場します。「フクユタカ」はおいしいだけでなく、様々な食材に加工しやすいのが特徴です。今回は、豊田市中町の「農事組合法人若竹」牧さんに取材をしてきました！

大豆ができるまで

6月ごろ 種をまく 一週間ほどで芽が出る	9月ごろ 虫や雑草が増えすぎないように管理する	11月ごろ～ 収穫	乾燥 袋詰め、出荷
----------------------------	----------------------------	--------------	--------------

鳥に食べられないように加工された種をまきます！
大豆の種



▲種をまいている様子



▲実がなっている様子



▲収穫している様子

大豆を作るときに大変なことはどんなことですか？
天気の影響や虫の被害を受けやすいことです。年によっては全然収穫ができない時もあり、育てるのがとても難しいです。



▲農事組合法人若竹 牧さん

豊田市の給食を食べる子どもたちに一言お願いします！
大変なことも多いですが、一生懸命作っています。みなさんも、いつも食べている大豆がどのようにできているのを知り、食べる喜びを感じてほしいです。

「自然栽培」で育った さつまいも が2月の給食に登場！



12年前から「自然栽培」にこだわって野菜を栽培している、豊田市手呂町にある「自然農福の力」の今枝さんに取材をしました！

自然栽培ってなに？

肥料や農薬を全く使わずに、行う栽培の方法です。
人工的なものを全く使わないことから、SDGsを達成する農業として注目されています。
土の環境をまもる
農薬や化学肥料を使わないことで、土の中の生き物に優しく、農業によって土の環境が変化するのを防ぎます。



豊田市の給食を食べる子どもたちに一言お願いします！

このさつまいもは、肥料や除草剤を一切使用せず、自然に近い状態で育てました。さつまいもの本来の味を楽しんでください。また、栽培には障がい者福祉事業所の仲間も借りています。みんなもぜひ、畑にあそびにきてください。一緒に野菜を育てる楽しさを知ってほしいです。



▲10月の収穫の様子



▲ひげ根をとる作業の様子

新任栄養教諭の紹介



朝日小学校 大津 亜衣 先生

4月から栄養教諭として働き始めて、安全でおいしい給食を作るための衛生管理や献立のたて方、学校での指導の方法など新しいことを吸収する忙しい日々を送っています。その中で、子どもたちが「給食おいしい！」と声をかけてくれたり、苦手な食べ物に挑戦したりするなど、頑張る姿を近くで見ることができ、とても幸せです。また、毎朝昇降口に立って子どもたちとあいさつをしたり、じゃんけんをしたりしながらコミュニケーションをとることが楽しみの1つです。これからも、子どもたちが笑顔になれるような給食を作っていけるように頑張ります！



▲3年生の授業の様子

クイズ

記事を読んだら、下のたべまるをタップして答えてみよう。

