

## 農林漁業現地情報（一般情報）

### 大豆の事例

#### 6 農林水産物の流通加工対策・消費者対策の推進

小・中学校で味・栄養とも満点の豆腐給食がスタート

〔岩手・盛岡市〕

- 地場産業の理解を深め、地産地消意識をはぐくむ -

盛岡市では、市内44の小・中学校において、15年度から毎月12日を「豆腐の日」と定め、県産大豆100パーセント原料の豆腐を、給食の献立に使用することとした。これは、地元のJAや教育委員会等で組織する学校給食地場産品推進協議会の提唱で、農業や加工業などの地場産業に理解を深め、地産地消意識をはぐくむことを目的として、14年度に試行し好評であったことから、今年度から本格実施となったもの。

第1回の実施となった5月12日には、市立仙北小学校6年1組の児童35人が、業者の指導の下に、豆腐づくりに挑戦し、寄せ豆腐や木綿豆腐を完成させた。自分たちで作ったできたての豆腐は、大豆の風味が豊かな見事なものとなった。

連絡先：盛岡市津志田14-37-2 盛岡市教育委員会事務局学校管理課

（電）019-651-4111