

大豆NEWS!

vol 9

「学校給食への地場産大豆の利用は市町村教育関係者の理解が重要」！
～大豆製品はご飯にあう。日本型食生活の良さとあわせて売り込みを～

学校給食は地場産大豆の消費拡大ターゲットの一つですが、私たち自身、学校給食に対する情報と理解が少ない面があります。このため、東海農政局では11月末に、ある県の学校給食関係の方とお話をさせていただく機会をもちました。その中で色々と感じたことを御報告したいと思います。

まずは、学校給食のメニューのバラエティの豊かさに驚かされました。生活の不規則さから、タンパク質、カルシウム、ビタミン等必要な栄養の半分を給食でとれる様に工夫しているとのこと（食品群に分け1ヶ月単位で充足する）。

子供たちの好きなメニューは、カレーライス、焼きそば、スパゲティー、シチュー等洋風もの。好きでないものは煮物、和物、酢物等和食ものであり、普段から家庭で食べていないということがその原因のようです。

豆腐は、味噌汁、豚汁等学校給食で使う頻度が高く、特にマーボー豆腐は子供たちの好きなメニューだとのこと。

地場産農産物の学校給食への利用について、県段階では、学校給食センター所長と栄養士が委員として開発する「給食に使える製品（学給開発製品）」に県産食材を指定した取組があります。しかしながら地場産農産物の利用は市町村段階での取組が中心であり、コスト面からあまり利用は多くないようです。

このような状況をお聞きして、家庭の食卓を支える母親や子供たちに日本型食生活の良さを更に啓発して行くこと、大豆製品はご飯と合うということで米飯での大豆製品の利用が多く、大豆だけではなくお米とセットで学校給食へ売り込む工夫が必要であること、地場産農産物全体を利用して健康的で豊かな食生活を提案して行く必要があることを、より強く感じました。

遺伝子組換え問題という追い風が吹く一方、少子化が続き、給食の予算枠の制限といった問題もあることから、農協等から市町村教育関係者への積極的な働きかけとタイアップが、地場産大豆の需要拡大の一番のキーになると考えます。

発行：不定期

発行元：農林水産省畑作振興課 豆類班 tel 03-3502-8111（内線4318、4319）

- ・今回の大豆News!は東海農政局の協力を受け、作成致しました。
- ・記事や大豆生産振興に関する御質問・御感想など、御自由にお寄せください。
- ・記事を転載される場合は、御一報ください。