

とよた きゅうしょく ニュース

2026年 10月



豊田市教育委員会
編集 栄養教諭



過去の給食ニュース
はこちらから！

とよた だいず だいへんしん 豊田の大豆が大変身！

とよた し そだ だいず とど
豊田市で育った大豆が、みなさんのもとに届くまでに
どのように姿を変えるのか知っていますか？

だいず みず に だいず とうふ あぶら あ さまざま た もの
大豆は、水煮大豆や豆腐、油揚げなど様々な食べ物に
すがた か
姿を変えています。



▲大豆が収穫される様子

だいず のう か まき しゅざい
大豆農家の牧さんに取材をした
れいわ
令和7年1月号もチェック！



とよた し さんだいず
豊田市産大豆

「フクユタカ A1号」

たんぱく質が多く、加工
しやすいのが特徴です。



▲農事組合法人若竹 牧さん

みず に だいず 水煮大豆ができるまで



にっぽん かぶしきがいしゃ きゅうしょく つか みず に だいず つく
日本レトルトフーズ株式会社では、給食で使われている水煮大豆を作っ
ています。工場で「水煮大豆」ができる様子を取りました。

手順 1



▲大豆を水につけている様子

とよた し さんだいず ごう あさ よる
豊田市産大豆「フクユタカ A1号」を朝から夜
にかけて水につけ、煮ていきます。季節によって
すいおん こと だいず みず じかん か
水温が異なるため、大豆を水につける時間を変え
ています。また、大豆の栄養素が逃げないように、
に じかん ちようせい
煮る時間も調整しています。

手順 2



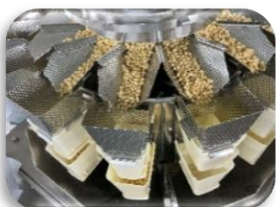
▲機械で確認する様子



▲人の目で確認する様子

かわ
皮がむけているものや、色が
わる だいず き かい ひと め かくにん
悪い大豆を機械と人の目で確認
し、取り除きます。

手順 3



▲大豆を袋に入れる様子

だいず ふくろ つ ふくろ なか くう き め
大豆を袋に詰め、袋の中の空気を抜きます。
き かい つか だいず くず
機械を使うことで、大豆の崩れがなく、きれいな
じょうたい ふくろ い
状態のまま袋に入れることができます。

手順 4



▲大豆をやわらかくする



▲完成した

き かい さいつきんがま
機械（レトルト殺菌釜）

みず に だいず
水煮大豆

き かい だいず かねつ あつりよく
機械で大豆を加熱し、圧力をかけ
ると、やわらかくなるだけでなく、
じょうおん なが き かん ほ かん
常温で長い期間保管することができ
ます。

こうじょう まいにち
工場では、毎日、5～10 トンの
だいず せいひん つく
大豆製品が作られています。

きゅうしょく た
給食を食べるみなさんへメッセージ

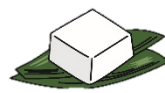


日本レトルトフーズ株式会社

美園さん

のう か かた たいふう むし きび しぜん
農家の方は、台風や虫などの厳しい自然
かんきょう なか だいず たいせつ さいばい しゅうかく
環境の中で、大豆を大切に栽培・収穫して
います。感謝の気持ちを忘れずにおいしく
かんしゃ きもち わす
食べてくださいね。

とうふ 豆腐ができるまで



かぶしきがいしゃ きゅうしょく つか とうふ あぶら あ なま あ
株式会社マルツネでは、給食で使われている豆腐や油揚げ、生揚げなどを
つく こうじょう とうふ ようす しゅざい
作っています。工場で「豆腐」ができる様子を取りました。

手順 1



とよた し さんだいず
豊田市産大豆「フクユタカ
A1号」を朝から夜にかけて
みず
水につけてやわらかくします。

手順 2



▲おから

だいず
大豆の
あま
甘み・まろやかさ
を生かす作り方
です。

手順 3



▲にがり
とうにゅう い
豆乳に「にがり」を入れて
よく混ぜます。

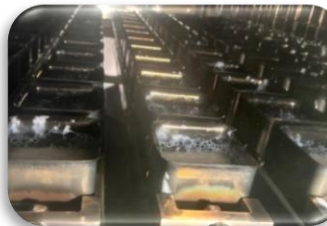
「にがり」
とうにゅう かた
は豆乳を固める
ための材料
です。



▲豆乳

だいず
大豆をすりつぶし、加熱せず
なま とうにゅう
生のままおからと豆乳にわけ
ます。この製法を「生しぼり
せいほう
製法」といいます。

手順 4



かた い かねつ
型に入れて加熱すると
きぬ とうふ
「絹ごし豆腐」ができます。

いちにち
一日に
まんじょう とうふ
10万丁の豆腐を
つく
作っています。

木綿豆腐の作り方



きぬ とうふ みず
絹ごし豆腐をつぶして水
き
切りしたものを加熱すると
かねつ
「木綿豆腐」ができます。

きゅうしょく た
給食を食べるみなさんへメッセージ



株式会社マルツネ

近藤さん 伊藤さん

つく かた
作り方にこだわった、おいしい
とうふ
豆腐のよさに気付いて、興味を
も
持ってくれたらうれしいです。

クイズ

きし よ
記事を読んだら、下の
たべまるをタップして
こた
答えてみよう。

