

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！

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？

大豆は、水煮大豆や豆腐、油揚げなど様々な食べ物に
姿を変えています。



▲大豆が収穫される様子

大豆農家の牧さんに取材をした
令和7年1月号もチェック！



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



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」ができる様子を取材しました。

手順 1



▲大豆を水につけている様子

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
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、
煮る時間も調整しています。

手順 2



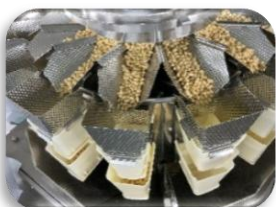
▲機械で確認の様子



▲人の目で確認の様子

皮がむけているものや、色が
わる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

大豆を袋に詰め、袋の中の空気を抜きます。
機械を使うことで、大豆の崩れがなく、きれいな
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
機械（レトルト殺菌釜）



▲完成した
水煮大豆

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、
常温で長い期間保管することができ
ます。
工場では、毎日、5～10 トンの
大豆製品が作られています。

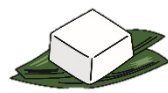
給食を食べるみなさんへメッセージ



日本レトルトフーズ株式会社
美園さん

農家の方は、台風や虫などの厳しい自然
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
食べてくださいね。

とうふ 豆腐ができるまで



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
作っています。工場で「豆腐」ができる様子を取材しました。

手順 1



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

手順 2



▲おから

大豆の
甘み・まろやかさ
を生かす作り方
です。

手順 3



豆乳に「にがり」を入れて
よく混ぜます。

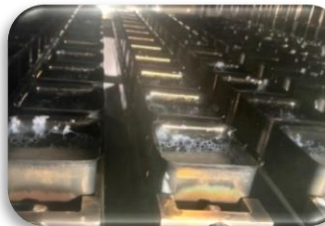
「にがり」
は豆乳を固める
ための材料
です。



▲豆乳

大豆をすりつぶし、加熱せず
生のままおからと豆乳にわけ
ます。この製法を「生しぼり
製法」といいます。

手順 4



型に入れて加熱すると
「絹ごし豆腐」ができます。

いちにち
一日に
10万丁の豆腐を
作っています。

木綿豆腐の作り方



絹ごし豆腐をつぶして水
切りしたものを加熱すると
「木綿豆腐」ができます。

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

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

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。

