

記者発表（資料配布）		本紙を含めA4：2枚	
月／日（曜日）	担当部課名	電話番号	発表者名 （担当者名）
令和5年10月6日（金） 午前11時00分	教育課 佐用町学校給食センター	0790-78-8100	

佐用もち大豆の日(10/13)に合わせて 学校給食で『佐用もち大豆献立』を提供します

佐用もち大豆を地元住民に誇りと愛着を持ってもらうことと、多くの人に知ってもらうために町が設定した、10月13日の「佐用もち大豆」の日に合わせて、佐用もち大豆をふんだんに使った献立を学校給食で提供します。



1. 大豆ではGI初登録となった「佐用もち大豆みそ」

佐用もち大豆は、令和元年5月に農林水産物や食品を地域ブランドとして保護する国の地理的表示保護制度（GI）に登録されました。大豆としては全国初の登録となり、兵庫県内産品の登録は神戸ビーフ、但馬牛に続き3例目となります。

2. 学校給食で『佐用もち大豆献立』を提供する目的

町学校給食センターが、地産地産の取組の一環と、子どもたちに町の特産品である『佐用もち大豆』の魅力を発見し、これからは郷に誇りと愛着を持ってほしいという目的で、令和元年から実施しています。

3. 実施校

町内小学校 4校、町内中学校 4校、幼稚園 1園(佐用マリア幼稚園)

4. 当日の献立

煎り大豆ご飯、豆乳の味噌汁、和風ハンバーグおろしソース、キャベツのごまかけ

5. 給食実施数

約1060食

6. 取材先

取材は、南光小学校にてお願いいたします。当日、試食もできますので、希望する場合は、10月11日(水)午前11時までに人数を給食センターへご連絡ください。(1食280円)

地産地消の取り組み

佐用町
学校給食センター

～町の恵み・佐用もち大豆を給食に～

佐用もち大豆
佐用町産

佐用町の特産である『佐用もち大豆』は、令和元年5月8日に豆類では国内初となるGI（地理的表示保護制度）に登録されました。



佐用もち大豆は、約30年前に上月地域で栽培され始め、佐用町内各地に広がり栽培されています。

昼夜の寒暖差が大きいことや、秋から冬にかけての朝霧など、佐用ならではの気候によって、おいしい、粒の大きな『佐用もち大豆』が育ちます。



10月は豆月間で、13日が「豆の日」です。そこで、毎年10月13日を「佐用もち大豆の日」としました。



もち大豆の加工品はこんなふうなものがあります！

もち大豆の菜飯	豆腐	三日月菜飯	正月菜飯
しょうゆ	五目菜飯	納豆	豆乳
きな粉	もちか	「もちもち」とした食感や甘み、こくが魅力の大豆です。	

味噌や豆腐などへの加工も盛んで、現在では佐用町を代表する特産品となりました。

令和元年度

菜めし
ショア
豆乳の味噌汁
おから入り卵焼き
五目煮豆
ブルーベリーゼリー

令和2年度

きのこご飯
ショア
豆乳のみそ汁
おから入り卵焼き
もち大豆サラダ

令和3年度

麦ご飯
牛乳
豆乳のみそ汁
おから入りハンバーグ
きのこソース
もち大豆サラダ

令和4年度

麦ご飯
ショア
栄養満ちみそ汁
おから入りハンバーグ
きのこソース
もち大豆サラダ

佐用もち大豆 衰退していた大豆！

例れやすいのに！
手間がかかるのに！
収穫量も少ないのに！

佐用町が復活させた！

甘みが強い！
粒が大きい！
独特のねばり！
もちもち弾力食感！



栄養満ちみそ汁

佐用もち大豆

地理的表示に登録！

地理的表示とは……
色んな審査を経て「この土地だからこそ、この高い品質ができる」と国に認められ、その名称を保護する制度。

学校給食でも、令和元年度より10月13日の『佐用もち大豆の日』にちなんで、佐用もち大豆をたっぷり使った献立を実施しています。