

日本一のふるさと給食

教育振興基本計画 基本目標

ふるさと香美を愛し、
夢や志を抱き、
共に未来を切り拓く
人づくり

郷土の未来を切り開く

農山漁村の 6次産業化

農林漁業の
生産と加工・販売の一体化

地域資源を活用した
新たな雇用の創出

香美町ふるさと給食推進委員会

- 1)安全・安心 2)地産地消 3)直接買付 4)見学・体験・実習 5)情報発信

教育企画研修室

香住・村岡
学校給食センター

理 念

学校給食を通して食育を総合的・計画的に推進し、

地産地消・ブランド化

地元にある、魚、米、野菜
等おいしい食材を生かす。

- ・松葉ガニ、ハタハタ、カレイ
- ・村岡米
- ・美方大納言
- ・じわんじょ
- ・但馬牛

- ブランド化
- グルメコンテスト

ジオパークと語り部

ふるさとの地形、自然を生かした特産物や観光資源を語ることでできる人材の育

- 語り部人材育成講座
- ジオと特産物
- ジオと但馬の偉人(観光業)
- ジオクラブ・ガイドクラブ連絡会の設立
- ガイド養成

環境・普及

安心、安全な食材の提供や、自然との共存対策。

- 共同の放牧場・耕作放棄地山林の環境回復
- 有害鳥獣対策
イノシシ肉・鹿肉・ジビエ料理
- 魚食、山菜の普及
- 地元産の魚の提供(漁業・水産加工業)
- 但馬牛の提供(畜産業)

生きがい・後継者



- 生きがいづくり
- 後継者づくり
- 若者就農
- 若い年齢層の母親対象魚料理の講習会

具体的な実践項目

- ・町民地産地消の日
- ・町産品を活用した学校給食メニュー
- ・町産品を活用した加工品の開発
- ・町特産物をブランド化

・ものしい博士の活用

- ・安全、良質かつ低価給食用物資
- ・地場産物の供給

- ・食育支援活動・・・見学・実習
体験教室