



みなさんが食べている学校給食の食材には、香美町でとれた野菜、魚、但馬牛などがたくさん使われています。香住・村岡・小代の3つの学校給食センターでは地元産物をたくさん取り入れた給食メニューを調理しています。

こんかい かすみくながい しゅうかく  
**今回は香住区長井で収穫された  
 ロン(かぼちゃ)を紹介します！**

NO.12



①ひとつひとつ洗い、洗ったロンを包丁で切り、中のタネを取りのぞきます。ロンはとっても固いのでかなり力がいります。



生産者の中村さん

おいしい野菜をいつも  
 ありがとうございます！



②野菜を切る機械で、食べやすい大きさに切っている様子です。これは便利！



④食缶に取り分けてから各学校へ運びます。地元野菜をたくさん入れて、香住産の米地みそを使ったみそ汁です。



③こんなに大きな給食用の鍋で調理します。香住学校給食センターでは、約1200人分の給食を作っています。



ロンが入った  
 おみそ汁のできあがり！  
 おいしそう～。

つくってくれる人にかんしゃ！

