



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。

香住高等学校 海洋科学科の生徒が 養殖したワカメを紹介します！

NO.14

海にもぐって 採取する様子



たくさんと採れました！



採ったワカメを干して乾かします。こうすることで味も香りもよくなります。この後、湯がいて塩をまぶします。

県立香住高校海洋科学科の生徒が、毎年、近くの海岸でワカメの養殖に挑戦しています。この日は、収穫したワカメを湯がいて加工した「塩ワカメ」7キ口を、同学科アクアコースの3年生14人が香住学校給食センターに届けてくれました。

村岡・小代の給食センターにも分けて、すまし汁にするなどし、町内の公立幼稚園、小中学校の給食でおいしくいただきました。



お兄さん お姉さんありがとう！

