



NO.15

みなさんが食べている学校給食の食材には、香美町とれた野菜、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。

**みずみずしい香住産二十世紀梨！**  
**今年も、もぎたての旬の味が**  
**給食センターに届きました！**

梨にはひとつひとつ袋がかけられています。梨の木は背が低いので、木の下の作業はとても大変です。収穫した梨はJ A たしま香住選果場に運び、箱詰めしてから出荷します。



ていねいに水で洗い、4分の1に切ります。3つの給食センターでは、毎年、香住産の梨をデザートに取り入れています。

香住産の二十世紀梨は、山の斜面などで栽培されています。海風が当たる

ことで梨の甘みが増すといわれているそうです。香住区で栽培されている梨の品種は他にも「八雲」「新興」などがあります。

二十世紀梨が兵庫県内で一番多く生産されているのが、私たちのまち香美町香住区です。

さわやかな秋の味覚を味わってください！



かわいごとかじって、いただきま〜す！

