



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。

香住の干物de料理コンテスト 最優秀賞!

NO.16

「香住のイカdeおつまみ風☆お好み焼き」のレシピを参考に、2カ所の学校給食

センターで調理しました!

● 小代学校給食センターで調理した様子を紹介します。



かすみさん 香住産のスルメをいっぱい入れて...



天板に一枚ずつていねいに広げ... オフンで焼きます!

最優秀賞のレシピだよ! おいそう!



材料の一部や調味料を給食用にアレンジしています。



平成28年度に香美町で募集した『香住の干物de料理コンテスト』。全国から応募のあった約80点の中から最優秀賞に選ばれた神奈川県の佐藤さんの「香住のイカdeおつまみ風☆お好み焼き」のレシピを参考に、村岡・小代学校給食センターでそれぞれ調理しました。香住産のスルメイカがたくさん入っています。

いちまいずつ、てづくりだよ!

