



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 特別賞!

NO.17

「ニグスのエスカベッシュ」のレシピを参考に、3つの学校給食センターで調理しました!

● 香住学校給食センターで調理した様子を紹介します。



エスカベッシュってなあに?

から揚げした魚を、野菜と一緒に酢漬けにした料理です。味は南蛮漬けに似ています。材料の一部や調味料を給食用にアレンジしています。



香住で水揚げ・加工したキスに粉をまぶし...

骨までしっかりとフライヤーで揚げて...

酢漬けした野菜をかけます!



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点の中から特別賞に選ばれた「ニグスのエスカベッシュ」のレシピを

参考に、3つの学校給食センターでそれぞれ調理しました。

じもとのさかなは、しんせんだね!

