



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。

今回は、美方大納言を紹介します

NO.18

とくちょう
特長

1. 粒が大きく色があざやか
2. 煮くずれしにくい
3. 甘みやうまみ成分などが他の小豆に比べて多い



あずきは体にええ〜からねえ〜

別名は「美方ルビー」

みかただいなごん
美方大納言は、
かみちょう おじろく
香美町(小代区)が
げんさんち
原産地です！



おじろくがっこうきゅうしょく
小代学校給食センターからひとこと

小正月にあずき粥を食べる習わしにちなんで、香美町産の美方大納言を使用した小豆ごはん。主菜は香住産のツバスを使用しました。

白玉だんご汁は子どもたちに人気のある料理なので、そこにたくさんの野菜を使用して、香美町産の野菜がおいしく食べられる料理にしました。

また、彩りと味のバランスを考えて、副菜を紅白なますにしました。

きせつをかんじるメニューだね！



香美町教育委員会／香住・村岡・小代学校給食センター

