



NO.19

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。

かすみ みずあ
香住で水揚げされた松葉ガニやベニズワイガニなどの殻を肥料に使用したお米、「かのにのほほえみ」を紹介します！



から しょう
カニの殻を使用することで、殻に含まれる成分が土を元気にしてくれて、おいしいお米が育ちます。



見て、たくさん実ってるね。



ボクたちの殻が役に立つなんて、びっくり！



いま す から ひりょう さいりょう
 今までは捨てていた殻を、肥料として再利用することにより、
 おいしいお米が育つなんて、不思議ですね。
 ごみも減らすことができ、地球にも優しく、おいしいご飯が
 いただけて、まさに“一石二鳥”ですね。

地元の食材が、たくさん登場します。

お楽しみに！

※今年度は、町全体で年間300万円の予算を上乗せし、内容の充実を図ることとしました。それにより、地元食材を使用した安全安心な「日本一のふるさと給食」を推進していきます。

