



みんな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、飼育された牛肉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。



こんかい むらおかくろだ せいさんしゃ
今回は村岡区黒田の生産者さんが

そだ あいじょう しょうかい
育てた愛情たっぷりのトマトを紹介します！



みなさんは、トマトの旬(一番おいしい収穫時期)って知っていますか？
 トマトの旬は7月～10月です。



ま 真っ赤にうれたおいしそうなおトマト。

たくさん収穫できました！

ビニールハウスの中で大切に育てられたトマトは、収穫した後、色、大きさ、キズ、虫食いなどをひとつひとつ確かめながら選別します。

黒田のトマトは2学期の給食に使っています。コトコト煮込むので形は残っていませんが、カレーやスープにたくさん入っていますよ！

のこさずたべようね！

