



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。

収穫した給食用の玉ネギを

保存している様子です！

(村岡区の美方ファームで栽培した玉ネギ)



玉ネギを保存するときは、こうしてヒモで束ねて、風通しのよい所につるしておく

方法もあります。こうすると 8カ月くらい保存することができます。給食のカレー

やシチューなどに調理する時は、ここから必要な分だけ運んで使います。愛情こめて

育てられた給食用のさまざまな野菜は、倉庫や保管庫などで大切に保存され、

各学校給食センターの職員が心をこめて調理しています。

おいしい給食、ありがとうございます！

