



NO.13

これが...

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、日本海・香住沖で獲れた
ドギを紹介します！



(ノロゲンゲ)



げっ！
ヌルヌルしてるっ～！

天日に干すと
こうなる！



干したドギを
油で揚げると...

こうなる！

香美町では方言で「ドギ」といいますが、正式な名前は「ノロゲンゲ」です。ドギのヌルヌルは、コラーゲン。プロポヨ・ヌルヌルな体、インパクトのある顔ですが、白身で

とても食べやすく、一夜干しや、すまし汁に調理します。

給食では骨まで食べられるよう油でカラッと揚げています。

わ～！
見た目より
おいしい！

えいよう まんてんだよ！

