



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。

小代区・貫田で栽培されている「小代区のお米」を紹介します！

NO.20

日本の棚田百選にも選ばれた、うへ山の棚田で栽培されています。機械も使いますが、小さな田んぼでは、手植えをしています。



美しい、棚田の風景ですね。いつまでも残したい景色です。



「米」という字は、苗を植えてからお米ができるまでには、八十八もの作業があるというところからできた漢字だとも言われています。

多くの手間と時間をかけ、届けられるおいしいお米。農家の方々の努力と豊かな自然のおかげですね。

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。

香美町教育委員会／香住・村岡・小代学校給食センター

