



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。

**むらおかく いたしの そだ
村岡区・板仕野で育てられた
いたしの こめ しょうかい
「板仕野の米」を紹介します！**

NO.21

山の斜面を利用し、日光の恵みをいっぱいにうけて、成長した苗。

秋には、たくさんのお米を実らせ、この緑一面だった風景が黄金色に輝きます。そして、収穫のときを迎えます。

心をこめて作ったお米。たくさん食べて、大きくなれよ。



きれいな景色だね



黄金色って、どんな感じかなあ



但馬牛の堆肥と有機肥料を使い、農薬はなるべく使わず、特別に栽培したコシヒカリ。甘みが濃く、粘りがあり、冷めてもおいしいお米です。

これまで、それぞれの区で作られているお米を紹介してきましたが、いかがでしたか？これから、給食に地元の食材が、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。

