



NO.22

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。

**香住区で作られている  
「干し☆きす・スティック(SKS)」  
を紹介します。**



水揚げされたニギスの中でも、小さいものは商品価値が低く、廃棄したり養殖用のえさなどにされていたものを、干してあぶるとおいしく食べれることを知ってほしいと、香美町商工会青年部のみなさんが考えたものです。



=お魚ちょこっと話=

キスという魚に似ていることから、「ニギス」と呼ばれていますが、キスの仲間ではありません。実は、カマスの仲間なんですよ。

ほくの  
仲間だよ



なぜSKSなの？

干し=星(Star)、きす=キス(Kiss)、見た目が棒みたいなので(Stick)、それぞれの頭文字をとって、S・K・Sと名づけられたそうです。

ニギスの一夜干しを、高温の油で揚げてあるので、頭や骨がカリッとして、

パリパリ食べられます。骨ごと食べられるので、よく噛む練習にもなり、歯や骨を丈夫にしてくれるカルシウムもたっぷり取れます。



これからも、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。

