



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。

香美町で作られているみそを紹介しています。

今回は、香住区で作られている「米地みそ」を紹介します。

香住・米地地区で地域の人々が共同で作っているみそです。

添加物はいっさい使わず、米、大豆、塩のみを使用し、昔ながらの風味が特徴のおみそです。



地域の方が愛情をこめて作っている「おふくろの味」として、テレビや新聞などでも紹介され、平成10年度には「ひょうごブランド商品」に認定され人気を集めています。

学校給食でも、おみそ汁などに使用しています。



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。

