



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。

かすみくながいちくそだ
香住区長井地区で育てられ
ているピーマンを紹介します。

NO.26

太陽をいっぱい
あびて、おいしそう



なつやさいひと
夏野菜の一つであるピーマン。

あざみどりいろ
鮮やかな緑色がきれいです。

おびふく
ビタミンCを多く含んでいて、

かぜよぼうひるさかいふくはたあ
風邪の予防や疲労回復、肌荒れな

こうか
どに効果があるそうです。



緑がきれいだね。



かみちよう

香美町では、地元産野菜を給食に使おうと、町内の農家さんをお願い

して、野菜を提供していただいています。新鮮な野菜を、

子どもたちに食べてもらいたいと、農家のみなさんが、

愛情を注いで育ててくれて

います。感謝ですね。

地元の食材が、たくさん登場します。

お楽しみに！



※町全体で食材に年間300万円の予算を上乗せし、給食の内容の充実を図っています。それにより、地元産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

