



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 みずあ
香住で水揚げされている
あじ しょうかい
鰯を紹介します。

NO.27

あじ ねんかん つう と
鰯は、年間を通じて獲れますが、
いっばんてき はる なつ しゅん
一般的には春から夏にかけてが旬
とされています。最近では、とれた
ばしょ じき ちいき
場所や時期、また地域によっては
あぶら
脂ののりなども測定して、ブラン
か
ド化しているところもあります。

脂がのってて、おいしいよ。
みんな食べてね。

あじ
鰯は、たんぱく質・脂質が豊富で、特にDHA・EPAが多く含まれて
います。また、カルシウムやタウリンも豊富です。

きゅうしょく ほ なんばんづ
給食では、みりん干しや南蛮漬け、
ひら す あ ほね た
アジの開きを素揚げし骨まで食べれるように
くふう ていきょう
工夫したりして提供しています。

地元の食材が、たくさん登場します。
お楽しみに！

※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。

