



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。

かみちょうない せいさん
**香美町内で生産されている
じゃがいもを紹介します。**

NO.28

じゃがいもには、ビタミンCやカリウムなど、栄養が豊富に含まれています。



畑の中では、おいしそう
なじゃがいもが、たくさん
育っています。



こんなメニューに
変身!



じゃがいものグラタン



但馬牛と新じゃがのうま煮

肉じゃがにコロッケ、カレーなど、いろんな料理に使われるじゃがいも。給食でも、たくさんのメニューに使われています。ゆでるとホクホクの食感になるものや、粘り気があり煮崩れしにくいものなど、食感も種類によって違います。みんなは、じゃがいもを使ったメニュー、何が好きかな？

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。

