



NO.8

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。

今回は、日本海・香住沖で獲れたハタハタを紹介しします！



香住港・柴山港でセリ落とされた新鮮な魚が、町内の水産加工業者によって学校給食用に加工され、給食センターに納品されています。

ハタハタに粉をまぶして油で揚げている様子です。頭も骨も全部食べられるよう、しっかりと火を通していただきます。栄養満点ですね！



「ハタハタとキノコの仲よし揚げ」の出来あがり。よくかんで食べようね！

学校給食センターでは、毎月20日の「魚の日」に合わせ、その前後に、アジ・イワシ・カレイなど地元でとれた魚を食材にした「魚の日メニュー」を調理しています。



えいよう まんでだね！

おいしい魚をたくさん食べて、丈夫な体を作りましょう！

