

ふるさと給食メニューの紹介

大根のコロコロサラダ／干しニギス
但馬牛すきやき／板仕野米ごはん



大根のコロコロサラダ 【材料】(1人分)

大根(町内産)	25g
きゅうり	15g
にんじん(町内産)	5g
とうもろこし(冷凍)	5g
サラダ油	1.5g
上白糖	0.5g
酢	1.5g
塩	0.25g
こしょう	0.01g



🍴🥄 作り方

- ① 大根は1cm角に切り、ボイルする
- ② きゅうりは7mm幅に切り、ボイルする
- ③ にんじんは7mm角に切り、ボイルする
- ④ とうもろこしはボイルする
- ⑤ 野菜と調味料をあえる

給食センターからひとこと

香美町は、日本海に面した漁港を2つ持ち、さらに山間部では但馬牛の生産地として畜産が盛んです。

町内の給食センターでは、週1回くらい、町内で水揚げされた魚を使っています。また年3回は町の助成で地元で肥育された但馬牛も給食に使うことができます。

学校給食では、ふるさとの思い出を美味しかったという記憶で子ども達に残したいと考えています。過疎化が進む町ですが、いつかはふるさとに帰ろうという思いにつながってくれることを願っています。