

ふるさと給食メニューの紹介

ニギスとかぼちゃの天ぷら(おろしぞえ)
キャベツのごまあえ/けんちん汁



村岡学校給食センターより

日本海に面する香美町は、香住港と柴山港の2つの漁港を持ち、たくさんの魚が水揚げされています。

特にニギス(沖ギス)は、昔から、浜で串焼きにされて、交通の便の悪かった時代から、内陸にあたる村岡地区まで売りにきていました。そのため、この地域ではキスといえばニギスを意味しています。



食べ方は変わりましたが、おじいちゃん、おばあちゃんの時代から、なじみのある魚をいろんな料理法で子ども達に提供しています。



雪のたくさん降る村岡区では、冬には農作物を作ることができません。農家では、保存のできる、里芋、大根、白菜などをたくさん作り、冬に備えます。11月いっぱい採れたての野菜を使用できる期限となります。地元でとれた新鮮野菜のけんちん汁は、この時期だけのメニューです。

香美町では、ふるさと給食推進員の活動によって、地域の農家から、いろんな野菜を仕入れています。特に11月は、いろんな野菜が採れる時期で、畑の見学なども実施しやすい時期です。

委員会活動などを通して、全校生への地元野菜の発信を行っています。