

# ふるさと給食メニューの紹介

冬瓜の米地うま汁／ニギスのキャロットソース  
但馬牛とごぼうの炒め煮／20世紀梨



## 香住学校給食センターより

香美町香住区は、県下でも有数の魚の町です。学校給食でも毎月、ニギス、カレイ、ハタハタなどの干物を出しています。普段からなじみのある魚を、いつもとは違う味付けで食べてもらいたいと工夫しています。

香美町では、子どもたちに本物の味を知ってもらいたいと、年に数回ではありますが、但馬牛を提供しています。但馬牛の特徴の一つが脂身の甘みです。釜でお肉を炒めるときも、但馬牛の脂のいいにおいがセンターに充満します。



米地うま汁に使用している味噌は「米地みそ」といい香住区米地地区で作られている味噌です。米、大豆、塩のみを使用し、添加物をいっさい使わずに、昔ながらの手法で作られています。地域の人々が作っている「おふくろの味」です。

香美町は、海と山に囲まれており、海の恵み・山の恵みの両方の食材が揃います。そんなふるさと食材のおいしさだけでなく、生産や流通の過程も含めての、食育指導が大切だと考えています。

そして、子ども達が成長し大人になった時に学校生活のひとつの風景として、給食がいつまでも子どもたちの心に残り、ふるさとを思い出す一部になればと日々頑張っています。