

ふるさと給食メニューの紹介

秋野菜と香住竹輪の蝶のしずくあえ
但馬牛お母さんコロッケ／粕汁／香美イチゴ



村岡学校給食センターより

但馬地域は、松阪肉や神戸ビーフの素牛となる但馬牛の産地です。特に村岡区では昔から牛が飼われており、家の玄関横に牛小屋を作り、家族同様に育ててきました。農作業では田んぼを耕し、子牛が産まれれば牛市で売って生計を立てていました。

香美町には、江戸時代から続く造り酒屋があり、新種を絞った後の酒粕を手に入れやすかったことと、冬場に雪の多い村岡区では、酒屋に出稼ぎに行く人が多く、その人たちがお土産の一つとして、酒粕を持ち帰り、隣近所に配ることもありました。その酒粕を使ったお汁は、食べると体がポカポカと温まります。



毎年、冬には湿った重たい雪が1メートル以上も積もる村岡区。この厳しい自然が甘くて粘りのある美味しいお米を作っています。板仕野地区で作られたお米はコンクールで金賞を取るほどです！
デザートは香美いちごはスキー場近くのビニールハウスで栽培されています。

給食は、ふるさと教育を進めていく上で、欠かすことの出来ない生きた教材であり、季節を知り、その土地の風土・歴史を知ることができるものだと考えています。

子どもたちの体と心の成長のために、「日本一のふるさと給食」を目指して、日々頑張っています。