

ふるさと給食メニューの紹介

武勇田米ごはん／じゃがいものグラタン
野菜の唐三あえ／蝶のしずく入りスープ



小代学校給食センターより

毎年10月に、3地区の新米を給食で使用しています。その際には、米の産地に合わせ、それぞれの地区を中心とした香美町産の食材を、たくさん使った献立を考えています。

この献立は「小代こんだて」です。小代区の武勇田米を中心に、小代区で作られている調味料の「唐三」「蝶のしずく」、じゃがいも、白ねぎを使用しました。そして、ベーコン、かぶ、キャベツ、冬瓜も香美町産を使用し、地元の食材がたっぷり入った給食となりました。

※唐三・・・小代区産の赤唐辛子に米麴を混ぜ合わせ発酵させたもの

※蝶のしずく・・・チョウザメを使った魚醤（しょうゆ）



新しい食材を使用するときには、実物や写真を掲示したりして、子どもたちが地域の食材に興味を持つように工夫しています。自分が住んでいる地区で作られている食材があると、とても嬉しそうにしています。

毎日、献立とともに「ふるさと食材」として、メニューのなかで使われている地場産物を、生産者のお名前と合わせて掲示しています。子どもたちに知らせることで、興味関心を持ってもらい、多くの方の協力があって「日本一のふるさと給食」が支えられていることを知ってもらいたいと思っています。