

香美町ならではの 教育の挑戦

■問い合わせ先 町教育委員会教育総務課

ふるさと給食の取り組み（香住学校給食センター編）

香住学校給食センターでは、香住産コシヒカリを使った米飯給食を基本に、香住区内の小・中学校、幼稚園に約870食の給食を届けています。村岡学校給食センターと同様、地元で採れた新鮮な食材を使い、おいしく栄養バランスの取れた安全で安心な給食を提供しています。



▲手際よくカットします

地元産食材については、ふるさと給食推進員が農家の皆さんと学校給食センターをつなぐ調整役となり、旬の野菜を新鮮なうちに納入しています。本年度からは野菜のほかにワカメの提供も始まり、地元産食材を使ったメニューに広がりを見せてています。地元で水揚げされた魚や水産加工品も積極的に使用し、毎月20日前後には『魚（と）の日メニュー』を提供しています。また、各学期1回は但馬牛を使った給食を提供しています。

食育の取り組みとしては、職員が各学校に出向き、エンドウ豆やソラ豆のさやむきなど、給食に使用する食材の準備を手伝う

食育体験活動を行っています。旬の食材を知り、直接触れることで、食材への関心を高め、給食を食べる意欲を育成するきっかけとなっています。

このほかにも施設見学の受け入れを行っており、毎年、小学校1、2年生の児童や幼稚園児が来所しています。また、「トライやる・ウィーク」や香住高校の職業体験活動の受け入れも行っています。



▲おいしく仕上げていきます

ふるさと給食取組展・試食会を開催しました

本町では、学校給食を通して食育を総合的・計画的に推進し、児童・生徒の健全な心身を培い、豊かな人間性を育むことを理念に「日本一のふるさと給食」に取り組んでいます。その取り組みの一環として、11月9日（日）に香住文化会館で、ふるさと給食取組展・試食会を開催し、来場者185人がふるさと給食を試食しました。

本年度は、メニューの考案と調理を香住学校給食センターが担いました。メニューは「ごはん」「トビウオの香草フライ」「香住産茎わかめのサラダ」「香住鶴の酒かすシチュー」「香住の赤梨」で、家庭でも食卓に並ぶ食材を給食向けにアレンジしました。



▲栄養満点！ふるさと給食



▲ふるさと給食おいしいね！

来場者からは「子どもたちはこんなにおいしい給食を食べているのかと知り、うれしくなった」「次回は友達を誘って試食したい」などの声があり、生産者は自分が栽培・提供した野菜が使われていることに感動していました。また、試食中に上映した給食センターの調理風景を見て、徹底された衛生管理や手早い作業に感心していました。