

毎月25日は

イチオシ若桜メシ

昨年の4月より「イチオシ若桜メシ」がスタートしました。

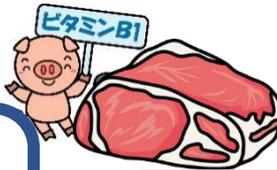
若桜学園の皆さんに、若桜町のイチオシ食材を使った学校給食を味わってもらうことで、自分たちの住む若桜町の食材を知り、「若桜町」の食材や人、町を大切に思う気持ちを育ててほしいと願っています。

🌸 若桜町の学校給食は、昭和33年2月25日、池田小学校からスタートしました。そこで、毎月25日を「イチオシ若桜メシ」の日としています。

4月のイチオシは！

こだわりポークのお店 オンリーBooの ナチュラルポーク

緑と清流の町鳥取県若桜町吉川
自然豊かな山奥の自家農場で育った
こだわりの豚肉です。
生産から販売まで責任と自信をもち
安心安全はもちろん真心のこもった
美味しい豚肉です。



ナチュラルポークのみそがらめ[4人分]

(材料)		(作り方)
豚肉もも 1.5 cm角	200g	①豚肉に下味を付け
酒	5g	かたくりこをまぶし
にんにく	5g	油で揚げる。
かたくりこ	30g	②大豆は素揚げにする。
揚げ油	適量	③みそ、みりん、砂糖
水煮大豆	50g	でみそだれを作り、
白ごま	5g	①②白ごまを加え
みそ	16g	たら、できあがり。
砂糖	8g	※お好みで、ナッツなど
みりん	8g	を混ぜても。

藤原みそこうじ店

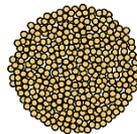
みそ



若桜の清流に惚れ込んで
若桜でこだわりのみそづくり
を行う藤原さんのみそは、
コクがあって美味しいです。
みそ汁だけでなく、炒め物
の味付けや肉や魚を漬け
込んでみそ焼きにも!!

エゴマ生産組合

エゴマ



実のフキフキとした食感が
美味しいです。エゴマには、
脳の血流をよくする働きのある
 α -リノレン酸が多く含まれ
ています。和え物やサラダ、
ご飯にまぜて。

若桜観光

夏いちごジャム



若桜町の標高900mの
氷/山で育てられた「夏いち
ご」です。澄んだ空気、きれい
な水、高峰ならでの寒暖差
が生み出す、自然の恵みあふ
れる夏いちごは酸味が強い
のでジャムに適した品種です。