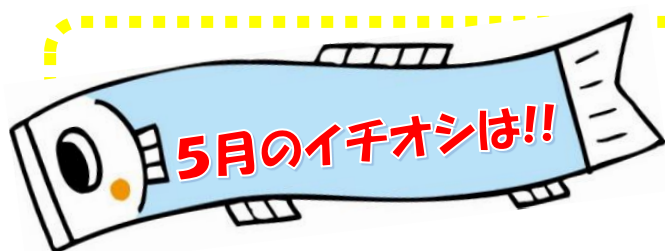


毎月25日は

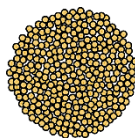
イチオシ若桜メシ

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。



エゴマ生産組合
えごま



えごまには、脳の血流をよくする働きのあるαリノレン酸という成分が多く含まれています。「えごま油」を1日スプーン1杯、毎日の食事に取り入れると、油の摂取バランスがよくなり、健康効果が上がると注目されています。エゴマの葉は、焼肉で肉を巻いて食べたり、てんぷらにしてもおいしいです。

今回の「イチオシ若桜メシ」では、フクフクとした食感のえごまの実を、パンに練りこみ「えごまドッグパン」にしました。



こだわりポークのお店
オンリーBooの

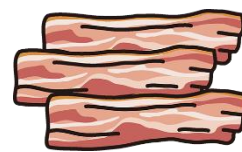
ナチュラルポーク



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。

手作りハム工房
つくしんぼ

ベーコン



自然の様々な表情や色彩が鮮やかに息づき大地の豊かな恵みがそのまま残っている地、若桜町吉川で、質の良い豚肉を育て、その中から最高級のものを使用した手作りのベーコンです。

🌸 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。

