

毎月25日は

# イチオシ若桜メシ

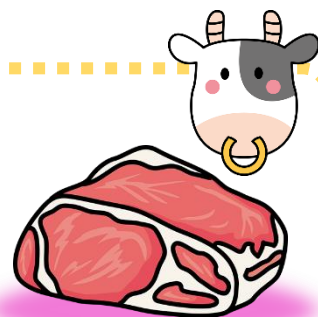
昨年度4月より「イチオシ若桜メシ」がスタートしました。

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。



若桜町吉川・大谷さんちの  
**牛もも肉**



緑と清流の町 鳥取県若桜町の自然豊かな吉川で、肉質の柔らかいF1牛の雌牛にこだわって、育てられた安心安全でとても美味しい牛肉です。そのまま焼いても、もちろん美味しいですが、油で揚げ、藤原みそこうじ店さんのみそでつくった「みそだれ」で味付けました。

エゴマ生産組合 **エゴマ** 

実のフチフチとした食感がとてもよいです。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。今回は、梅、ゆかりと一緒にご飯に入れました。

藤原みそこうじ店**みそ**

若桜町の清流に惚れ込んで若桜町で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。今日は、揚げた吉川牛をみそだれでからめました。玉ねぎのみそ汁にも、使っています。

給食野菜グループ**たまねぎ**

いつも若桜学園の給食のために、新鮮な野菜を届けてくださいます。今回は旬のたまねぎのみそ汁に入れました。

