



毎月25日は

# イチオシ若桜メシ

今月は15日に実施します!

昨年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。ご家庭でもぜひ、イチオシ食材を味わってください。

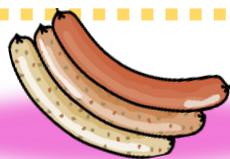


## 若桜観光 夏いちごシャーベット



若桜町の標高900メートルの氷ノ山で育てられた「夏いちご」です。澄んだ空気、きれいな水、高峰ならではの寒暖差が生みだす、自然の恵みあられる夏いちごです。

今日は、若桜学園のみなさんのために、シャーベットを作ってくださいました。

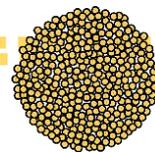


## 手作りハム工房 つくしんぼ 粗挽きウイナー



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ウイナーです。パリッとした歯ごたえと、噛んだ瞬間のパリッとした歯ごたえと、ジュワッとでる肉汁が特徴です。子どもたちにも大人気のとても美味しいウイナーです。今月はえごま入りのパンと一緒にセルフドッグにしました。

## エゴマ生産組合 エゴマ



実のプチプ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、えごま入りのパンを、亀井堂さんに焼いていただきました。



## 給食野菜グループかぼちゃ たまねぎじゃがいも



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。今回は旬のかぼちゃ、たまねぎ、じゃがいもです。かぼちゃポタージュにしました。

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。

