



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。ご家庭でもぜひ、イチオシ食材を味わってください。

9月の
イチオシは!!



わかさ29工房
鹿うちもも肉



若桜町にある^{*}HACCP適合施設「わかさ29工房」で衛生的に加工された鹿肉です。自然豊かな若桜町で育った鹿を使用しています。今月は今の時期一番美味しい「雄鹿」の柔らかい部位「うちもも」を野菜と一緒に酢豚風に味付けしました。

鳥取県では、鹿や猪肉を「とっとりジビエ」として活用することを進めています。

※HACCPとは・・・食品を製造する際に安全を確保するための管理手法

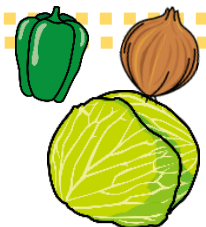


弁天まんじゅう本舗
弁天まんじゅう

江戸時代に「天下安泰・五穀豊穰」を祈願して、辨天神社に白いまんじゅうを奉納していたのが始まりで、毎年9月にある「弁天大祭」に、各家で神棚に供えたり親戚や知人に配る習慣があるそうです。まんじゅうの表面には「鶴・亀・桜」と赤と緑の模様がつけられています。「鶴」家内安全、「亀」は円満長寿、「桜」は商売繁盛を表し、「赤と緑」は縁結びの願いが込められている、とても縁起の良いまんじゅうです。

給食野菜グループたまねぎ ピーマン キャベツ

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、たまねぎ、ピーマン、キャベツです。



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。

