



毎月25日は

イチオシ若桜メシ

今年度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。



10月のイチオシは!!



こだわりポークのお店 オンリーBooの豚肉ロースを使用した

ナチュラルポークのえごまみそ焼き



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。今回は、若桜町の藤原みそこうじ店のみそで下味をつけ、フクフクとした食感のえごまをトッピングして焼きました。

藤原みそこうじ店

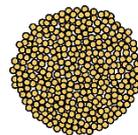
みそ



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てみそ焼きにも!!

エゴマ生産組合

エゴマ



実のフクフク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。和え物やご飯に混ぜて。エゴマ油は、ドレッシングとして、葉は肉を巻いて食べるのがおすすめです。

若桜町の新米

ひとめぼれ



若桜で栽培されたお米です。「ひとめぼれ」は、若桜町で多く生産されている米で、甘みともちりとした食感が特徴のお米です。収穫されたばかりの新米はみずみずしく、豊かなお米が特徴です。



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。

