

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。

11月の
イチオシは!!

手作りハム工房つくしんぼ

粗挽きウィンナー



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ィンナーです。噛んだ瞬間のパリっとした歯ごたえと、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ィンナーです。

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。今月は鹿肉の一番やわらかい部位「うちもも肉」を角切りにしカレーに入れました。

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

ジビエレシピの紹介

ジビエを食べてみたいけど、どう料理したらよいかわからない。

そんな場合は、家庭で食べている料理のお肉をジビエに替えてみましょう。

献立例①【若桜のジビエカレー】

(材料4人分)

鹿肉	80g
さといも	180g
たまねぎ	200g
にんじん	30g
白ねぎ	50g
にんにく	3g
カレールウ	50g
ウスターソース	4g
しょうゆ	2g
サラダ油	3g

(作り方)

- ①鹿肉、さといもは一口大、野菜は食べやすい大きさに切る。にんにくはすりおろす。
- ②鍋に油を熱し、鹿肉とにんにくを炒めて、野菜水を入れて煮込む。
- ③②を調味する。

献立例②【鹿肉ビビンバ】

(材料4人分)

鹿肉(ミンチ)	80g
しょうが	1g
にんにく	1g
ぜんまい	40g
ほうれんそう	60g
もやし	60g
トウバンジャン	少々
ごま油	2g
三温糖	4g
しょうゆ	12g

(作り方)

- ①しょうが、にんにくはすりおろす。野菜は、食べやすい大きさに切る。
- ②フライパンに油を熱し、鹿肉、しょうが、にんにく、を炒めた後、野菜を加えて炒める
- ③②を調味する。

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。

