



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。



## 1月のイチオシは!!

## 鹿肉

わかさ29工房 若桜のジビエ

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おいしい「雌鹿」を使ってミートローフにしました。鹿肉は脂肪分が少なく、鉄分が多く含まれています。成長期やスポーツ選手にぴったりの食品です。

※HACCPとは…食品を製造する際に安全を保護するための管理手法

こだわりポークのお店  
オンリーBooの

## ナチュラルポーク

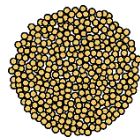


緑と清流の町、鳥取県若桜町吉川。自然豊かな山奥の自家農場で育ったこだわりの豚肉です。生産から販売まで責任と自信をもち安心安全はもちろん真心のこもった美味しい豚肉です。

今月は、ナチュラルポークの「もも肉」を使って、うま味たっぷりのポトフにしました。

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。

野菜グループ

## 大根



野菜グループの皆さんは、若桜学園の皆さんのために野菜を作って届けてくださっています。若桜の土・水で育った作物はとっても美味しいです。若桜に住む皆さんの健康にもよいです。

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。

