

毎月25日は

イチオシ若桜メシ

「イチオシ若桜メシ」がスタートして3年目になりました。

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。

🌸 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。

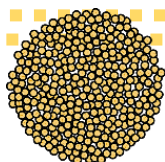


4月のイチオシは！ 手作りハム工房 つくしんぼ

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。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



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。実のプチプチとした食感がとてもよいので、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。



藤原みそこうじ店 さくらジャム



若桜町の八重桜の花びらを使って作ったジャムです。もともとは池田さつきグループさんが作って下さっていましたが活動をやめられたので、藤原みそこうじ店さんが、引き継いで作って下さいました。今日は、桜のピンク色がとても美しいジャムを使ってゼリーを作りました。

