

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。



5月のイチオシは！



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。

ナチュラルポークのポークチャップ(4人分)

(材料)	(作り方)
豚肉ロース 50g 4枚	①豚肉に塩こしょうをし、焼く。 (オープン又はフライパン)
塩 少々	②玉ねぎはスライス、にんにく、 しょうがはすりおろす。
こしょう 少々	③フライパンに油をひき、②を 炒め、火が通ったら調味料を 入れて煮詰める。
たまねぎ 60g	④③に①を加え、ソースをから める。
にんにく 2g	⑤皿に盛りつけて出来上がり。
しょうが 2g	
酒 6g	
こいくち 4g	
ケチャップ 25g	
ウスターソース 12g	
砂糖 4g	
サラダあぶら 2g	

若桜観光 夏いちごジャム

若桜町の標高900mの水/山で育てられた「夏いちご」です。澄んだ空気、きれいな水、高峰ならではの寒暖差が生みだす、自然の恵みあふれる夏いちごは酸味が強いのでジャムに適した品種です。今月は、いちごジャムを使ってゼリーをつくりました。



給食野菜グループキャベツ

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。

