

毎月25日は

イチオシ若桜メシ

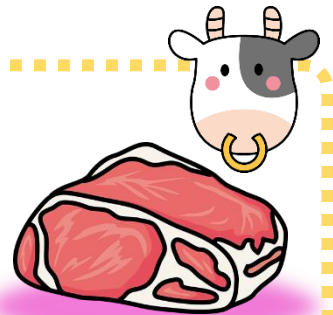
「イチオシ若桜メシ」がスタートして3年目になりました。

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。

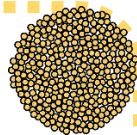


若桜町吉川・大谷さんちの
牛もも肉



緑と清流の町 鳥取県若桜町の自然豊かな吉川で、肉質の柔らかいF1牛の雌牛にこだわって、育てられた安心安全でとても美味しい牛肉です。今日は、焼いて、藤原みそこうじ店のみそや、りんごなどを使って手作りの「焼肉のたれ」にからめています。

エゴマ生産組合 **エゴマ**



実のフチフチとした食感がとてもよいです。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。今回は、梅やちりめんじゃこと一緒にご飯に入れました。



藤原みそこうじ店**みそ**



若桜町の清流に惚れ込んで若桜町で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。今日は、吉川牛の焼肉の「たれ」と、玉ねぎのみそ汁に使っています。

給食野菜グループ**たまねぎ** **じゃがいも**

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。今回は「たまねぎ」をみそ汁に入れ、「じゃがいも」をサラダに入れました。「たまねぎ」も「じゃがいも」も何か月も保存ができますが、今が収穫の時期で「新じゃが」「新たまねぎ」といわれる時期です。みずみずしいのが特徴です。

