



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。ご家庭でもぜひ、イチオシ食材を味わってください。

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。

※7月は学校が夏休みに入るため15日に実施します。



7月の
イチオシは!!

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。今月は今の時期一番美味しい「雄鹿」の柔らかい部位「うちもも」を野菜と一緒に酢豚風に味付けしました。

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



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。

給食野菜グループたまねぎ

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、たまねぎです。

