

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。

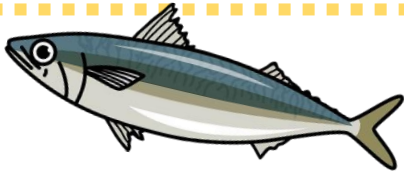


若桜観光 夏いちごシャーベット



若桜町の標高900メートルの氷ノ山で育てられた「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出す、自然の恵みあふれる夏いちごです。

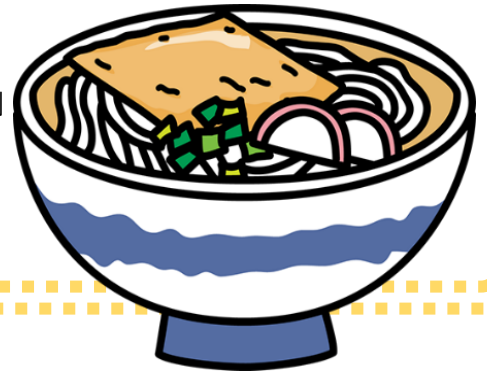
今日は、若桜学園のみなさんのために、シャーベットを作っていました。



若桜町の郷土料理 さば天うどん

昔、流通網が発達しなかった山間では、さばを「塩鯖」にして日持ちをよくしたものが流通していました。

若桜町では、「塩さば」を天ぷらにしてうどんにのせた「さば天うどん」がよく食べられていたそうです。



えごま生産組合 えごまの葉

えごまの葉には、しその葉と同じように、肉や魚の臭みを消す働きや、腐りにくくする働きがあります。ビタミン類も豊富に含まれ、免疫力を高めたり、老化を防止する働きもあります。

今日は、さば天の衣に「えごまの葉」を加えています。韓国料理では、焼肉を巻いて食べたりするそうです。

🌸 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。

