

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。

9月のイチオシは!!



こだわりポークのお店 オンリーBooの豚肉を使用した

ナチュラルポークのみそがらめ



緑と清流のまち若桜町吉川の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。今回は、角切りにした豚肉を油で揚げて、若桜町の藤原みそこうじ店のみそで作った甘辛いたれとアーモンドダイスにからめました。

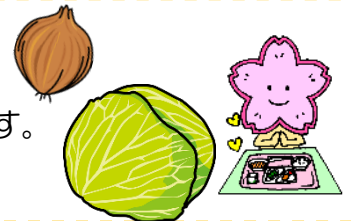


弁天まんじゅう本舗 弁天まんじゅう

江戸時代に「天下安泰・五穀豊穰」を祈願して、若桜弁財天（江嶋神社）に白いまんじゅうを奉納していたのが始まりで、毎年9月にある「弁天大祭」に、各家で神棚に供えたり親戚や知人に配る習慣があるそうです。まんじゅうの表面には「鶴・亀・桜」と赤と緑の模様がつけられています。「鶴」家内安全、「亀」は円満長寿、「桜」は商売繁盛を表し、「赤と緑」は縁結びの願いが込められている、とても縁起の良いまんじゅうです。

給食野菜グループ たまねぎ 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。今回は、たまねぎ、キャベツです。



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。

