

毎月25日は

イチオシ若桜メシ

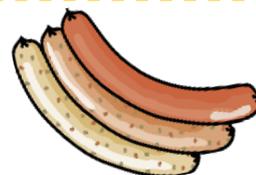
「イチオシ若桜メシ」がスタートして3年目になりました。

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。

11月の
イチオシは!!

手作りハム工房つくしんぼ

粗挽きウィンナー



自然の様々な表情や色彩が鮮やかに息づき、大地の豊かな恵みがそのまま残っている地、若桜町吉川で、質の良い豚肉を育て、その中から最高級のものを使用した手作りのウィンナーです。噛んだ瞬間のパリっとした歯ごたえと、ジュワッとでる肉汁が特徴です。子どもたちにも大人気のとても美味しいウィンナーです。

こだわりポークのお店 オンリーBoo

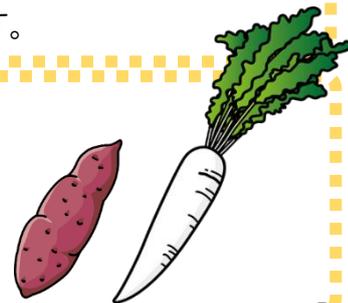
ナチュラルポーク



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「若桜の実りカレー」に入れていきます。

給食野菜グループ さつまいも だいこん

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、「若桜の実りカレー」の「さつまいも」と「大根サラダ」の「だいこん」です。



やみつき大根サラダレシピ

【材料（4人分）】

ツナ（まぐろ）	30g	米酢	10g
だいこん	160g	砂糖	4g
小松菜	20g	うすくち醤油	10g
にんじん	20g	★ごま油	適量
砂糖	少々		
塩	少々		

【作り方】

- ①大根は千切りにし、砂糖と塩まぜてしんなりとさせる。
 - ②①から水が出てきたら、水を絞っておく。
 - ③小松菜は2cm、にんじんは千切りにし茹でて冷ます。
 - ④②に③とツナ、調味料をまぜて出来上がり。
- ★お好みでごま油を入れたり、塩こしょうとオリーブ油を加えたり、いろいろアレンジできます!!



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。

