



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。



12月のイチオシは!!

わかさ29工房 若桜のジビエ

いのしし肉



いのしし肉は、成長期に欠かせない良質なたんぱく質をはじめ、疲労回復効果のあるビタミンB群が豊富に含まれています。牛肉や豚肉と比較してカロリーやコレステロールが低く、生活習慣病の予防にはぴったりの食材です。

鳥取県の野山を駆け巡ったいのししは、山々に育つ木の実など、豊かな自然の恵みを食べて育っているので、良質な脂を蓄えて甘みがあります。また、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ているので、特有の臭みもありません。

今日は、イノシシ肉のロースをすき焼き風の鍋にしました。

※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

給食野菜グループ はくさい にんじん キャベツ 白ねぎ

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、若桜のいのちゃん鍋に、「はくさい」と「白ねぎ」、はりはり和えに「キャベツ」と「にんじん」を使っています。



太田酒造場 日本酒弁天娘

若桜で栽培された酒米と水で作られた日本酒です。

こだわりの日本酒を、料理に使用しました。料理の風味がとてよくなります。



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。

