

毎月25日は

イチオシ若桜メシ

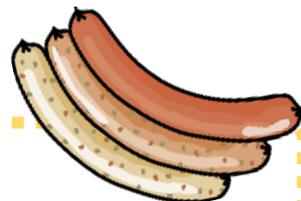
「イチオシ若桜メシ」がスタートして4年目になりました。

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。

🌸 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。



4月のイチオシは！



手作りハム工房 つくしんぼ 粗挽きウイナー

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イナーです。噛んだ瞬間のパリっとした歯ごたえと、ジュワツ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イナーです。



こだわりポークのお店 オンリーBoo ナチュラルポーク

若桜町吉川の自家農場で育ったこだわりの豚肉「ナチュラルポーク」は、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もこもっています。今回は角切りにした豚肉を春野菜と一緒にカレーにします。

若桜観光 夏いちごジャム



若桜町の標高900mの氷ノ山で育てられた「夏いちご」。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で育つ夏いちごは、酸味が強いのでジャムに適した品種です。

今回は夏いちごジャムを使ってゼリーを作ります。

