

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。

🌸 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。



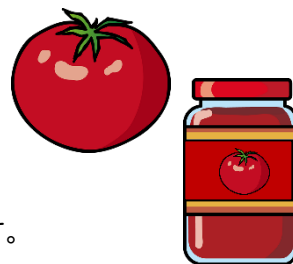
5月のイチオシは！

こだわりポークのお店 オンリーBoo ナチュラルポーク



若桜町吉川の自然豊かな山奥の自家農場で育ったこだわりの豚肉。
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。
今月はロース肉をオーブンで焼き、ケチャップソースをかけます。

吉川YYC トマトケチャップ



若桜町吉川で育てた「桃太郎トマト」を、町内で加工して作ったトマトケチャップ。
地元の食材を使ってケチャップを作ろうと、県外で作り方を勉強してこられたそうです。

5月に使用する給食野菜グループさんの野菜

たまねぎ・キャベツ・ほうれんそう

給食野菜グループのみなさんは、若桜学園の給食のために野菜を届けてくださっています。5月後半からたまねぎ、キャベツ、ほうれんそうを使用します。

給食で使用する若桜町産の食材は、献立表でも紹介しているので、見てみてくださいね。

