

毎月25日は

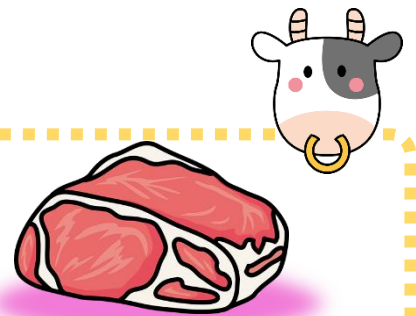
# イチオシ若桜メシ

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。

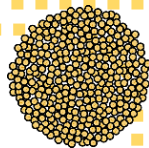


## 若桜町吉川・大谷さん 牛もも肉



緑と清流の町 若桜町の自然豊かな吉川で大切に育てられた、肉質のやわらかい和牛です。今日は焼いて、藤原みそこうじ店のみそや、りんごなどを使って手作りする「焼肉のたれ」にからめています。

## エゴマ生産組合 エゴマ



若桜町内で栽培されているエゴマは、油に含まれる成分の健康効果が注目されています。「 $\alpha$ -リノレン酸」という成分が、心臓血管系の病気の予防や改善に役立つそうです。小さな実はぷちぷちとした食感も楽しめるので、今回はサラダに混ぜて使いました。

## 藤原みそこうじ店 みそ



若桜町でみそづくりを行う藤原さんのみそは、コクがあっておいしいです。イチオシ若桜メシでは、吉川牛の焼肉の「たれ」とみそ汁に使いました。給食のみそ汁にはいつも藤原さんのみそを使っています。



## 給食野菜グループ たまねぎ

給食野菜グループの方々は、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。「たまねぎ」は何か月も保存ができますが、今が収穫の時期で「新たまねぎ」といわれ、甘みがありみずみずしいのが特徴です。

