



毎月25日は

# イチオシ若桜メシ



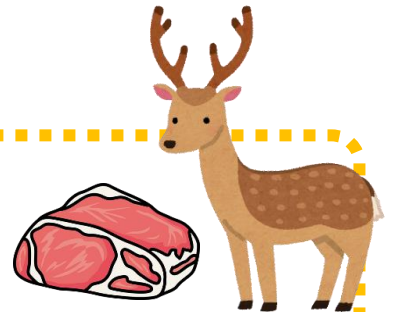
若桜学園の皆さんに、若桜町のイチオシ食材を使った学校給食を味わってもらうことで、自分たちの住む若桜町の食材を知り、若桜町の食材や人、町を大切に思う気持ちを育ててほしいと願っています。

🌸 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。 ※7月は学校が夏休みに入るため15日に実施します。



7月の  
イチオシは!!

## わかさ29工房 鹿うちもも肉



若桜町にある<sup>\*</sup>HACCP適合施設「わかさ29工房」で衛生的に加工された鹿肉です。鳥取県では、鹿肉やイノシシ肉を「とっとりジビエ」として活用することを進めています。「わかさ29工房」はジビエの解体処理技術の高さや解体数の多さから、全国的にも有名な施設となっています。

学校給食では、時期に合わせて様々な部位のお肉を使用しています。今月は肉質の柔らかい部位「うちもも」の角切りを、から揚げにしてケチャップソースで味付けします。

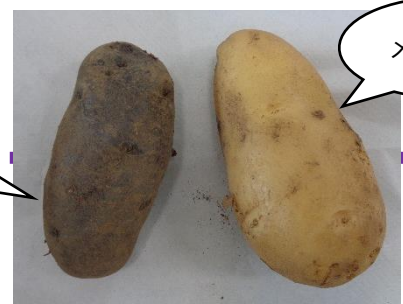
※HACCPとは・・・食品を製造する際に安全を確保するための管理手法

## 吉川YYC

### じゃがいも(メイクイン、シャドークイーン)

「メイクイン」は煮くずれしにくい品種の細長い卵型をしたじゃがいもです。「シャドークイーン」は、皮も中身も紫色のじゃがいもです。紫色の色素に含まれるアントシアニンという成分に抗酸化作用があるとされ、動脈硬化や老化の予防に効果が期待されています。

収穫されたばかりの2種類のじゃがいもを使って、カラフルなポテトサラダを作ります。



メイクイン

シャドー  
クイーン

