



9月28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。ご家庭でもぜひ、イチオシ食材を味わってください。



9月の

イチオシは!!



べんてん ほんぼ
弁天まんじゅう本舗
べんてん
弁天まんじゅう



江戸時代に「天下安泰・五穀豊穰」を祈願して、若桜弁財天（江嶋神社）に白いまんじゅうを奉納していたのが始まりで、毎年9月にある「弁天大祭」に、各家で神棚に供えたり親戚や知人に配ったりする習慣があるそうです。まんじゅうの表面には「鶴・亀・桜」と赤と緑の模様がつけられています。「鶴」は家内安全、「亀」は円満長寿、「桜」は商売繁盛を表し、「赤と緑」は縁結びの願いが込められている、とても縁起の良いまんじゅうです。

こだわりポークのお店 オンリーBoo

給食野菜グループ

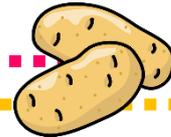
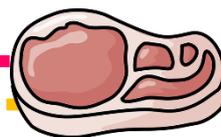
藤原みそこうじ店

ナチュラルポーク

じゃがいも

みそ

若桜町吉川の自然豊かな自家農場で育ったこだわりのナチュラルポークと、いつも若桜学園の給食のために野菜を届けてくださる給食野菜グループの盛本さんのじゃがいも、藤原みそこうじ店のみそを使って「ナチュラルポークのみそがらめ」を作ります。豚肉とじゃがいもを油で揚げ、みそ味のたれをからめたおかずです。



とうふ
味工房 豆腐

鳥取県産の大豆を使用して手作りされた豆腐は、大豆の味がしっかりしています。



えごま生産組合 えごま

今回はすりつぶしたえごまを野菜と和えます。えごまの香ばしさを味わってくださいね。