



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。ご家庭でもぜひ、イチオシ食材を味わってください。

## 10月のイチオシは!!

わかさかんこう  
若桜観光

### 夏いちごシャーベット

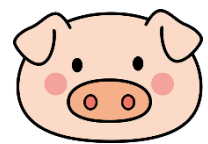
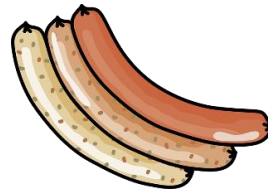


わかさちょう ひょうこう ひょうのせん そだ なつ なつ そだ こく  
若桜町の標高900mの氷ノ山で育てられた「夏いちご」です。夏にいちごを育てているところは国内にほとんどありません。谷川の水を流して土の温度を上げないようにしたり、いちごの実が傷まないように雨をよけるカバーをかけたり、日が当たる前の早朝に収穫したりと、工夫と手間をかけて大切に育てられたいちごです。

こんげつ わかさかくえん つく  
今月は、若桜学園のみなさんのために、シャーベットを作ってくださいました。

てづく こうぼう  
手作りハム工房 つくしんぼ

### 粗挽きウインナー



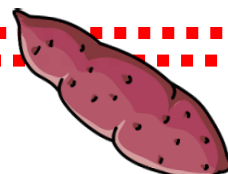
わかさちょうよしかわ しぜん なか しつ よ ぶた そだ なか さいこうきゅう しょう てづく  
若桜町吉川の自然の中で、質の良い豚を育て、その中から最高級のものを使用した手作りウインナーです。噛んだ瞬間のパリッとした歯ごたえと、ジュワっと出る肉汁が特徴です。子どもたちにも大人気のとてもおいしいウインナーです。

にく こうぼう  
わかさ29工房

きゅうしよくや さい  
給食野菜グループ

### 鹿肉

### たまねぎ・さつまいも・なす



にく こうぼう えいせいてき か こう しかにく きゅうしよくや さい もりもと そだ  
わかさ29工房で衛生的に加工された鹿肉と、給食野菜グループの盛本さんが育ててくださったたまねぎ、さつまいも、なすを使って「秋の実りカレー」を作ります。

