

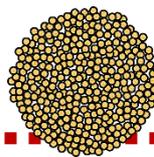
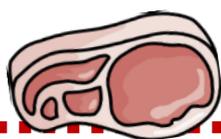
毎月25日は

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。

11月のイチオシは！



こだわりポークのお店 **オンリーBoo**

えごま生産組合

藤原みそこうじ店

ナチュラルポーク

えごま

みそ

緑と清流のまち若桜町吉川の、自然豊かな山奥の自家農場で育ったこだわりの「ナチュラルポーク」と、秋に収穫された「えごま」、藤原みそこうじ店さんの「みそ」を使って、「ナチュラルポークのえごまみそ焼き」にします。

若ざくらふれあい作業所

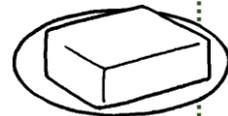
こんにゃく



若桜町で育てたこんにゃく芋を使った手作りのこんにゃくで、やわらかく味染みがよいのが特徴です。こんにゃく芋は秋に収穫され、1年を通してこんにゃくの材料として使われます。今月はこんにゃくと里いもを使った「いもこんにゃく汁」で味わいましょう。

味工房

とうふ



鳥取県産の大豆を使用して手作りされた、大豆の味がしつかり味わえる豆腐を使って、「白和え」を作ります。

JA鳥取いなば女性会

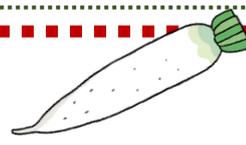
若桜支部

新米



今年収穫されたばかりの新米を無償で提供していただきました！

給食野菜グループ



里いも、大根、白菜、白ねぎ

いつも若桜学園の給食のために新鮮な野菜を届けていただいています。冬野菜の季節になりました。おいしくて栄養たっぷりな旬の野菜が今月もたくさん給食に登場します。

※町報に若桜メシの日の給食の様子やレシピを載せています。ぜひご覧ください。

