



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。

12月のイチオシは!!

わかさ29工房

いのしし肉



いのしし肉は、成長期に欠かせない良質なたんぱく質をはじめ、疲労回復効果のあるビタミン B群が豊富に含まれています。

鳥取県の野山を駆け巡ったいのししは、山々に育つ木の実など、豊かな自然の恵みを食べて育っているの
で、良質な甘みのある脂を蓄えています。また、若桜町にあるHACCP適合施設「わかさ29工房」で衛生的
に加工されているので、特有の臭いもありません。今月は、いのしし肉を使ってすき焼き風の鍋にします。

※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

給食野菜グループ

白菜 にんじん 白ねぎ 春菊 キャベツ

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。

今月も冬の料理に欠かせない旬の野菜をたくさん使用しました。



太田酒造場 日本酒 弁天娘

若桜で栽培された酒米と水で作られた日本酒です。料理に使用すると、料理の風味が

とてもよくなるので、給食の調理にも弁天娘を使用しています。



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。

