



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。

2月のイチオシは！！

わかさちょうよしかわ おおたに
若桜町吉川・大谷さんの
ぎゅう にく
牛もも肉



みどり せいりゅう まち わかさちょう しぜんゆた よしかわ たいせつ そだ とっとりわぎゅう あぶら
緑と清流の町 若桜町の自然豊かな吉川で大切に育てられた鳥取和牛です。脂がまろやかで、あかみ
赤身にはコクがあるのが鳥取和牛の特徴だといわれています。今月は食べ応えのあるもも肉の角
ぎ 切りを使ってビーフシチューを作ります。

て ころぼう
手づくりハム工房つくしんぼさんの
つくしんぼハム



て ころぼう わかさちょうよしかわ だいしぜん なか しつ よ ぶた そだ せいいくじょうたい
手づくりハム工房つくしんぼさんでは、若桜町吉川の大自然の中で質の良い豚を育て、生育状態
のよい豚を厳選して使用し、全て手作業でハムやウインナーを作っておられます。給食でも子どもた
ち大人気の「粗挽きウインナー」と同じく、こだわりのおいしいハムを、今月はサラダに使用します。

わかさちょうさん にく くうき みず めぐ しぜんかんきょう せいさんしゃ かがた
若桜町産のお肉は、きれいな空気や水などの恵まれた自然環境と、生産者の方々の
しいくほうほう くふう えいせいかんり てっぺい とりよく すぐ にくしつ
飼育方法の工夫や衛生管理の徹底などの努力により、優れた肉質になっています。
せいさんしゃ かがた い もの いち かんしゃ こんげつ
生産者の方や、生き物の命に感謝して、今月もおいしくいただきます。



🌸 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。

