



毎月25日は

# イチオシ若桜メシ



3月の「イチオシ若桜メシ」は、9年生の卒業前の3月9日(木)です。

今年度も若桜町のたくさんのイチオシ食材を学校給食で味わいました。イチオシ若桜メシを通して若桜町の食材を知り、自分たちの住む町の食材や人、町を大切に思う気持ちを育ててほしいと願っています

**3月のイチオシは！** こだわりポークのお店 **オンリーBoo**



## 肉巻きおにぎり Boo むす

緑と清流の町 若桜町吉川の、自然豊かな自家農場で育ったこだわりの豚肉を、特製のタレに漬け込み、若桜町産のもち米入りのおにぎりをつつみ、オーブンで焼きあげてあります。生産から販売まで責任と自信をもち安心安全はもちろん真心のこもった美味しい肉巻きおにぎりです。



弁天まんじゅう本舗

## 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。

わかさ29工房

## いのしし肉

良質な甘みのある脂をたくわえたいのししの肉は、わかさ29工房で衛生的に加工され、特有の臭みもなくおいしさが存分に味わえます。

太田酒造場

## 辨天娘

若桜で栽培された酒米と水を使って大切に作られた日本酒です。料理に使用すると、うま味や風味が増したり、肉や魚の臭みを消したりして、料理をおいしくしてくれます。給食の調理に欠かせない食材です。

