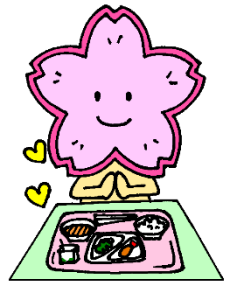


イチオシ若桜メシ

「イチオシ若桜メシ」は毎月1回、25日前後に行う給食です。
 若桜町のイチオシ食材を味わってもらうことで、自分たちの住む若桜町の食材や、
 関わる人たちの思いを知り、「若桜町」の食材や人、町を大切に思う気持ちを育て
 ほしいと願っています。

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日前後を「イチオシ若桜メシ」の日としています。



4月のイチオシ若桜メシは27日(木)!

手作りハム工房 つくしんぼ 粗挽きウインナー

若桜町吉川の大自然の中で、質の良い豚を育て、その中から最高級のものを使用
 した手作りのウインナーです。噛んだ瞬間のパリッとした歯ごたえと、ジュワツとでる
 肉汁が特徴で、豚肉本来の味を大切に作られています。子どもたちにも大人気
 のとても美味しいウインナーです。



こだわりポークのお店 オンリーBoo ナチュラルポーク

若桜町吉川の自家農場で、飼育環境と飼料にこだわって育てられた豚の中で、
 厳選されたものが「ナチュラルポーク」として販売されます。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もこもっています。今月は角切りにしたナチュ
 ルポークを、野菜と一緒にクリーム煮にします。



若桜観光 夏いちごジャム

若桜町の標高900mの水ノ山で、澄んだ空気、冷たくきれいな水、高峰ならではの
 寒暖差を利用し、工夫と手間をかけて大切に育てられた「夏いちご」。今月は夏いち
 ごジャムを使ってゼリーを作ります。

