

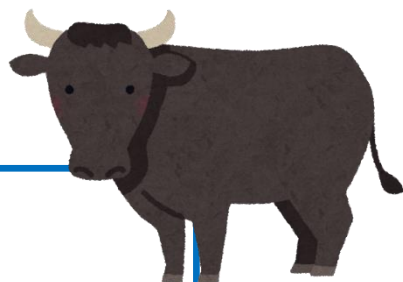
6月

イチオシ若桜メシ



「イチオシ若桜メシ」は毎月1回、25日前後に行います。
 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。

6月のイチオシ若桜メシは26日(月)!



若桜町吉川 大谷さん 牛もも肉

若桜町の自然豊かな環境の中で大切に育てられた、肉質のやわらかい「鳥取和牛」です。
 「和牛」とは、明治時代の前から日本で生まれ、育てられてきた品種名のことで、
 その中でも和牛の多くをしめる「黒毛和種」という種類は、肉質のすべてが最高といわれます。
 「鳥取和牛」は黒毛和種の牛で、全国でもトップクラスの評価を受けています。



えごま生産組合 えごま

えごまの油には、心臓血管系の病気の予防や改善に役立つ成分が含まれ、健康
 効果が注目されています。今月はえごま油を使ってドレッシングを作り、サラダにしま
 す。プチプチした食感が特徴のえごまの実も入っています。



たまねぎ



キャベツ

給食野菜グループ

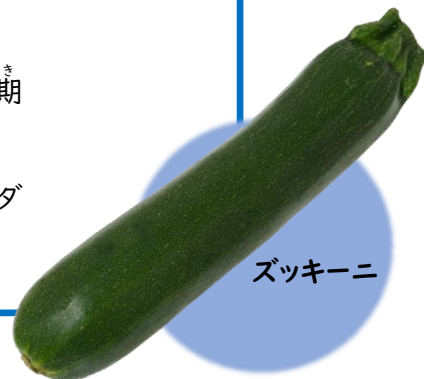
たまねぎ・キャベツ

きゅうり・ズッキーニ

いつも若桜学園の給食のために、旬の新鮮な野菜を届けてくださいます。

「たまねぎ」は長い期間保存のできる野菜ですが、収穫されたばかりの今の時期
 は「新たまねぎ」といわれ、甘みがありみずみずしいのが特徴です。

夏野菜の「きゅうり」や「ズッキーニ」も収穫時期になりました。きゅうりはサラダ
 で、ズッキーニはスープに入れているので食べてみてくださいね。



ズッキーニ